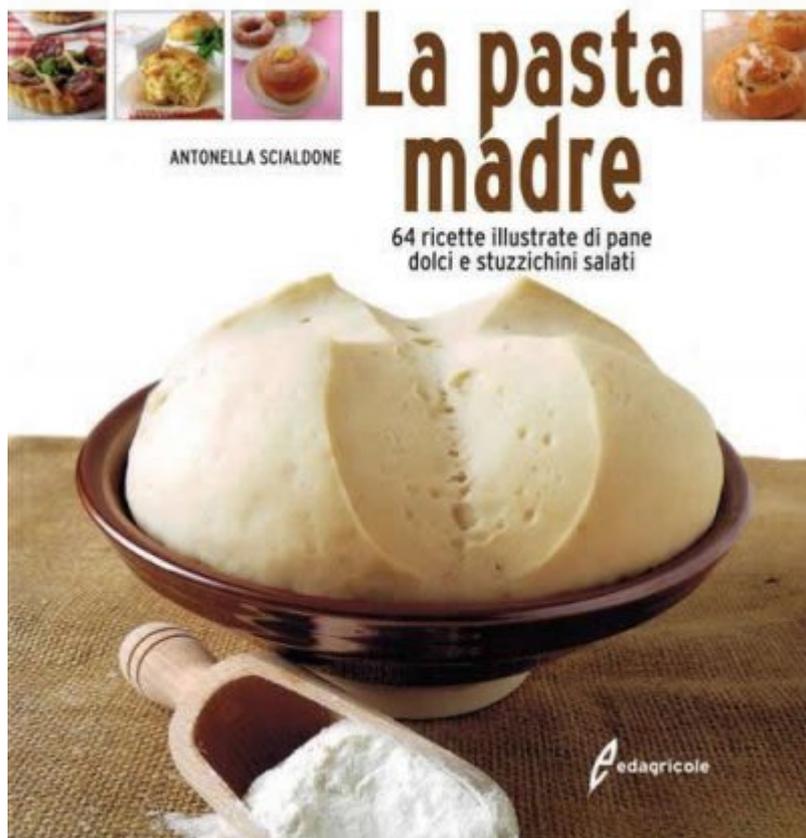


La pasta madre di Antonella Scialdone: tutte le qualità di un ingrediente “vivente”

scritto da Amelia Di Pietro | 15/01/2016



Nel libro <<La pasta madre>>, Antonella Scialdone illustra le fantastiche qualità di questo ingrediente “vivente”.



Da un po' di tempo oramai, sarà per la crisi, sarà perché si presta più attenzione alla qualità dei prodotti, molte persone, per non sbagliare, decidono di produrre da se alcuni alimenti. Naturalmente, in cima alla lista dei cibi immancabili in ogni casa c'è il pane ed è anche una delle autoproduzioni più soddisfacenti.

La panificazione in casa appassiona sempre più consumatori e molti di essi sperimentano, e adoperano con successo, la "**Pasta madre**" per ottenere una **lievitazione naturale**, digeribile e in grado di rendere il pane unico con il suo profumo e aroma speciale.

Dedicarsi a questa "creatura", però, non è cosa semplice perché, proprio come ogni essere vivente, ha bisogno di cure e di attenzioni. Sono numerosi i libri comparsi per dare ausilio ai neofiti che si vogliono cimentare in questa meravigliosa arte ma non è facile scegliere quello più giusto per iniziare.

Qui si vuole suggerire il libro pubblicato nel 2010: "**La pasta madre-64 ricette illustrate di pane dolci e stuzzichini salati**" di **Antonella Scialdone** - edizioni Edagricole - molto utile per chi vuole iniziare perché semplice e chiaro e un ottimo aiuto per chiunque desideri entrare nell'affascinante e complesso mondo della lievitazione naturale.

Sfornare una buona e profumata pagnotta di pane, imparare a fare la pizza, le focacce, i taralli, i dolci, fino ad arrivare ai lievitati più complessi, diventerà una sfida che regalerà numerose soddisfazioni.

[Antonella Scialdone](#), da anni, si interessa di web e cucina e ha unito queste due passioni nel suo blog [Pappa Reale](#), dove propone una serie di ricette che vanno dal dolce al salato. Per diffondere la

conoscenza della pasta madre, la Scialdone organizza e partecipa a workshop nei quali si spiegano le peculiarità e l'utilizzo di questo prezioso lievito che lei stessa definisce "un esserino magico". Ciò che l'ha portata ad approfondire la conoscenza di questo ingrediente, racconta l'autrice nel libro, è stata l'esigenza di un ritorno alle tradizioni e una forte curiosità nel cercare di capire come funzionasse il lievito che usavano i suoi nonni per fare il pane, con la convinzione che oggi, più che mai, sia necessario tornare alle origini e anche riacquisire capacità manuali che si stanno perdendo.

La Pasta madre di Antonella Scialdone: il libro

Poiché ogni essere vivente ha una genesi, è necessario comprendere **come si può ottenere la pasta madre** e come apportare le prime cure, importantissime, per far sì che il lievito diventi forte e possa iniziare a lavorare con noi. Nel libro "**La pasta madre**", Antonella Scialdone spiega questo procedimento, tra i più delicati, con dovizia di particolari anche attraverso un **racconto fotografico di ogni singolo passaggio**.

Ottenere una pasta madre da zero richiede tempo e dedizione e, una volta ottenuta, essendo un lievito giovane c'è il pericolo che non sia abbastanza arzillo e quindi i primi lievitati rischiano di non venire particolarmente bene. Proprio per questo molti scelgono di farsi donare la pasta madre dagli "spacciatori", come vengono chiamati nel settore ossia coloro che, presenti in tutta Italia, hanno il lievito da molti anni e lo condividono con chi ha voglia di iniziare a usarlo.

Una volta che la pasta madre è nel frigo si può intraprendere l'affascinante viaggio della panificazione. A questo punto è necessario entrare in confidenza con termini che finora probabilmente non avete mai sentito, ma che sarà necessario imparare a conoscere per giungere ad una perfetta lievitazione. Antonella Scialdone spiega con dovizia di particolari vocaboli come "**rinfresco**", "**piratura**", "**legatura**", "**bagnetto purificatore**", "**pieghe**" ecc. Ognuna di queste parole nasconde una tecnica precisa che servirà a migliorare il vostro prodotto e, una volta che diventeranno familiari, mettere le mani in pasta sarà un vero piacere e i risultati saranno sorprendenti. Tutte le tecniche citate, oltre a essere descritte, sono suffragate da una serie di foto che renderanno ancor più evidente la già chiara spiegazione dell'autrice sui vari procedimenti da eseguire.

Scegliere la farina giusta per la panificazione

Panificare con il lievito madre vuol dire anche seguire uno stile di vita genuino e di grande qualità. Quest'arte è frutto di attenzioni, amore, passione, dedizione ma anche di buona qualità degli ingredienti. Per questo, ci spiega l'autrice, la scelta delle farine è fondamentale e la conoscenza delle proprietà di ciascuna di esse è indispensabile per individuare quella adeguata a ogni panificazione. Anche qui l'elenco delle farine e delle loro proprietà (00, 0, 1, 2, integrale ecc.) aiuterà il lettore a districarsi nella scelta giusta.

Le ricette del libro

Dopo aver fornito ogni nozione utile in modo chiaro e semplice, l'autrice propone ben sessantaquattro **ricette da eseguire con la pasta madre**: non solo pane di vari generi (dal classico a quello con farine più particolari come il kamut, il miglio o con ingredienti come la zucca, i semi oleosi, il grano saraceno), ma anche pizza, focacce, fette biscottate, croissant, maritozzi e tanto altro.

C'è veramente da sbizzarrirsi! Imparare a usare la pasta madre con il libro della Scialdone sarà semplice e divertente e tutte le splendide fotografie che troverete all'interno non solo vi faranno

venire l'acquolina in bocca, ma stimoleranno il desiderio di osare e di provare a fare cose sempre più complesse. C'è da scommettere che, seguendo attentamente le istruzioni, le soddisfazioni saranno immense.

Se non vedi l'ora di mettere le mani in pasta puoi acquistare immediatamente il libro cliccando sul seguente banner.

LA PASTA MADRE - 64 RICETTE ILLUSTRATE DI PANE DOLCI E STUZZICHINI SALATI

Autore: Antonella Scialdone

Editore: Edagricole - Edizioni Agricole di News Business Media srl

Data di uscita: novembre 2010

Pagine: 198

Lingua: Italiano

Prezzo di listino: € 18,00

