

Bacoli celebra “I dolci regionali a lievito madre fresco”

4 Settembre 2025



BACOLI – Nella Terra del Mito arrivano i dolci a lievito madre fresco, per il quinto appuntamento di studio e confronto organizzato dall’Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano e dall’ente di formazione “Dolce & Salato” di Maddaloni (Caserta), guidato dallo chef Giuseppe Daddio e dal maestro pasticciere e accademico **Aniello Di Caprio**.

A ospitarlo è il Comune di Bacoli, nell’antico Parco Borbonico, sulle sponde del Lago Fusaro, a ridosso della Casina Vanvitelliana. Sarà proprio il sindaco di Bacoli, Josi Della Ragione, ad aprire alle 18,30 il convegno sul tema “Connessioni che lievitano: l’arte del lievito madre naturale dal nord al sud unendo le tradizioni italiane”.

Gli Accademici del Lievito Madre, provenienti da tutta Italia con le loro caratteristiche giacche bianche, discuteranno della storia, delle tecniche di questa particolare forma di lievitazione e delle sfide che il futuro riserva a chi sceglie l’arte della pasticceria lievitata.

“Siamo felici di ritrovarci in occasione di questo appuntamento che si rinnova per celebrare la passione e la tradizione dei grandi lievitati regionali” ha dichiarato **Claudio Gatti**, presidente dell’Accademia. “È un evento che rappresenta un importante momento di incontro tra

territori, maestri artigiani e giovani talenti, uniti dal desiderio di valorizzare il lievito madre come simbolo di autenticità e cultura gastronomica. La Campania, con la sua ricchezza di sapori e la sua profonda identità culinaria, è certamente -ha concluso Gatti- una terra ideale per continuare questo viaggio di scoperta e condivisione”.

Il confronto, moderato dalla giornalista **Maria Beatrice Crisci**, sarà introdotto da **Giuseppe Daddio** e da **Alessandro Bertuzzi** e **Francesco Elmi**, dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre, alla guida dell'organizzazione del Panettone World Championship 2025, in programma ad ottobre all'HostMilano.

Al centro del confronto, il ruolo dei lievitati da lievito madre fresco, dalla garanzia di sicurezza alimentare, tracciabilità e sostenibilità ambientale alla promozione della corretta alimentazione, attraverso l'arricchimento della Dieta Mediterranea.

L'esperto **Pietro Vescovini** analizzerà le diverse tecniche di lievitazione con lievito fresco mentre il giornalista enogastronomico **Luciano Pignataro** e **Angelo Carannante**, chef dello stellato Caracol di Bacoli, indagheranno il rapporto tra materie prime, tecniche e competenze dell'alta pasticceria e della cucina moderna, con un'attenzione particolare alla originale proposta di lievitati con prodotti tipici locali, realizzati dagli Accademici del Lievito Madre, che andranno in degustazione al termine del convegno.

Proprio il tema dell'utilizzo dei prodotti ittici e della loro tracciabilità e sostenibilità sarà oggetto dell'intervento di Maurizio Cinque, responsabile del Feampa (Fondo Europeo per gli Affari Marittimi, la Pesca e l'Acquacoltura) della Regione Campania.

Alla giornalista **Floriana Schiano Moriello** il compito invece di raccontare la storia dei lievitati tradizionali locali e di illustrare la sfida della contaminazione tra lievitati a lievito fresco e prodotti tipici campani, e in particolare flegrei, da quelli del mare a quelli della terra, come il pomodoro cannellino.

Stimolante anche il confronto con le esperienze dei pasticceri di Bacoli e Monte di Procida, presenti alla manifestazione, e la riscoperta di lievitati tradizionali locali, come il “casatiello dolce”, presentato dalla Pro Loco di Monte di Procida.

Un tentativo esigente quanto qualificato di coniugare biodiversità, cultura e tradizioni enogastronomiche: sul tema si soffermeranno **Rosanna Romano**, direttore generale per le Politiche Culturali e il Turismo della Regione Campania, e **Nicola Caputo**, Assessore Regionale all'Agricoltura.

Dalle 20,00 poi, lungo i viali del Parco Borbonico, si passerà dalle parole ai fatti con l'apertura al pubblico degli stand di degustazione dei lievitati da lievito fresco di tutta Italia. Sarà anche l'occasione per lanciare la volata verso Milano, dove il 18 ottobre si celebrerà la finale del Panettone World Championship 2025. La manifestazione, organizzata sempre dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano, vedrà prestigiose giurie di eccellenze della cucina e della pasticceria assegnare il titolo mondiale alla squadra che produrrà le migliori interpretazioni internazionali del re dei lievitati, nelle sue diverse declinazioni.

L'evento è sostenuto e patrocinato dalla Regione Campania dal comparto del turismo e dall'agroalimentare, Feampa e dai partner privati che rendono possibile l'iniziativa.