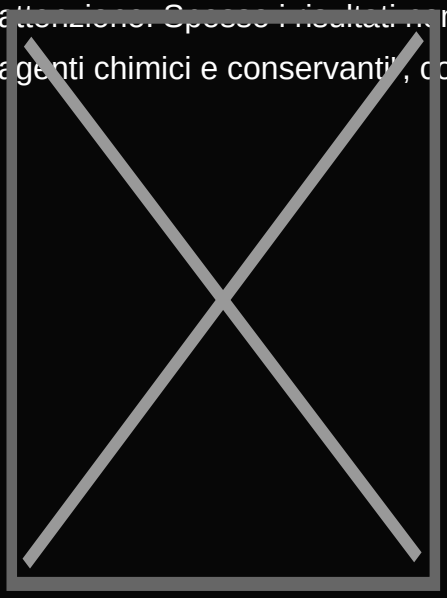
LIevito madre: il gusto della tradizione, i vantaggi della tecnologia

esmach-lievito-madre-729cc782

"**Pane fragrante, digeribile e genuino**, senza conservanti, prodotto come facevano le nostre nonne nelle loro cucine: al di là delle mode e delle ultime tendenze, questo è quello che ogni ristoratore vorrebbe proporre ai suoi ospiti", racconta **Paolo Zunino**, Amministratore Delegato di **Esmach Spa**.

Per questo ci si avvicina con curiosità al mondo del **lievito madre**, un mondo fatto di impasti a lunga lievitazione, di microrganismi e fermentazione, di consistenze e alveolature – tutti elementi che non sempre sono di facile gestione, soprattutto perché non dipendono solo dalle materie prime e dalla lavorazione in sé, ma anche da una serie di fattori quali l'ambiente esterno, la temperatura, l'umidità dell'aria. "Il lievito madre è un alimento 'vivo', e come tale deve essere accudito e conservato con attenzione. Spesso i risultati non sono quelli desiderati e quindi si ricorre a prodotti surgelati o ricchi di agenti chimici e conservanti", continua Zunino.



Eppure, con un po' di pazienza e tanta voglia di sperimentare, unite alla tecnologia giusta, la gestione del lievito madre naturale può essere alla portata di tutti, dando come risultato un prodotto più profumato e saporito, più digeribile e maggiormente conservabile grazie

all’acidità sviluppata dal lievito madre. "Nulla batte l’esperienza e la passione dello chef o del panettiere, ma quando si tratta di lievito madre, le giuste **attrezzature** possono fare la differenza", spiega Paolo Zunino. "Per questo in Esmach cerchiamo di mettere i nostri clienti nelle condizioni di lavorare con il lievito madre della tradizione, ma con tutti i vantaggi della tecnologia di oggi".

Per esempio, i generatori di lievito madre Esmach generano lievito madre pronto all’uso in qualsiasi momento della giornata, senza dover sottostare alle classiche rigorose operazioni di gestione. Assicurano quindi un notevole risparmio di tempo e di risorse: niente infatti viene sprecato, perché si producono solo le dosi necessarie all’effettivo consumo.

"Questo permette di svolgere professioni antiche in modo innovativo, mantenendo invariato quel gusto e quell’aroma che ricordano le lavorazioni artigianali di una volta".

Esmach sarà presente a **Host**, fiera di riferimento per il mondo della ristorazione e dell’Ho.Re.Ca. con tante importanti novità.