



IL LIEVITISTA®
VOLUME 2

IL CODICE



DEI METODI

Anna Busi

Alessio Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Autori: Alessio Busi e Omar Busi

Copertina: Elisabetta Angelini

Copyright © 2024

OMAR snc

Via Fan, 3 – 38033 Cavalese (TN)

Tel. 3336729656

E-mail: info@omarbusi.com

<https://www.omarbusi.com/>



ISBN 978-88-32011-48-7

Tutti i diritti sono riservati, in Italia e all'estero, per tutti i Paesi. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, chimica, su disco o altro, compresi cinema, radio, televisione) senza autorizzazione scritta da parte dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge

Alessio Busi

Omar Busi



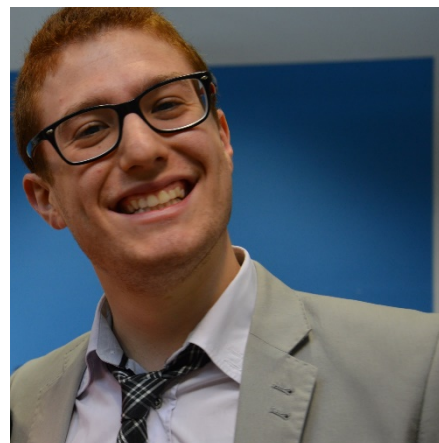
OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



GLI AUTORI

Alessio Busi

Nasco nel 1992 e ho respirato da subito i profumi del forno di famiglia, profumi che fanno parte del mio DNA. Da tecnologo alimentare non sopporto e non supporto le discussioni tendenziose e gli eccessi ideologici, ma seguo e rispetto la mia etica e deontologia professionale contrastando ogni forma di illegalità e di frode. Adoro approfondire le mie competenze tecniche, legislative e gestionali nel settore alimentare, con la particolare predilezione per trasmettere, a chiunque abbia



necessità o desiderio, le conoscenze da me acquisite per la crescita e lo sviluppo del settore: mettere in evidenza quello che accade negli impasti durante la lavorazione, spiegare scientificamente il perché di determinate procedure, dosi e temperature; fornire a tutti gli strumenti per modificare le preparazioni con cognizione di causa, imparare a sfruttare i processi fisici e chimici che avvengono tra gli elementi e tanto altro ancora.

Da sempre collaboro con Omar Busi nella realizzazione del materiale didattico di supporto ai nostri corsi e dei testi dei libri pubblicati.

Collaboro con aziende leader del settore cioccolato e arte molitoria per lo studio e lo sviluppo di prodotti specifici, oltre che in occasione di fiere o eventi.

Dal 2017 collaboro con importanti scuole del settore, dove mi occupo della formazione degli allievi a tutti i livelli (neofiti, amatoriali, apprendisti, professionisti).

Dal 2020 mi occupo inoltre di formazione online: l'obiettivo delle masterclass è fornire la consapevolezza necessaria a gestire gli ingredienti nel modo corretto, oltre a padroneggiare le tecniche di lavorazione. La punta di diamante è sicuramente il percorso IL LIEVITISTA®: la conoscenza approfondita dei microrganismi e delle loro interazioni con l'ambiente permette di utilizzarli con consapevolezza comprendendo i *perché* che si nascondono dietro ogni procedimento.

Alessio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Omar Busi

Nasco a Pieve di Cento il 14 Marzo 1970. Le radici dell'attività familiare di forno pasticceria risalgono al 1811 e quindi credo che il settore alimentare faccia parte del mio DNA. Ho respirato fin da bambino l'irresistibile profumo del pane e dei dolci: una memoria olfattiva che si è trasformata in scelta di vita e di impresa sostenuta e condivisa prima da mia moglie Cristina e poi da mio figlio Alessio. Dal 1992 all'attività tradizionale ho affiancato la sperimentazione, la ricerca e all'approfondimento dedicandomi alla professione di docente/consulente occupandomi di pasticceria a 360°. In ogni progetto che affronto è mio solito impegnarmi a fondo sperimentando e testando con cura tutti gli argomenti che propongo. Ogni mia proposta didattica di tipo operativo o dimostrativo, è corredata da un ampio ricettario originale in continua evoluzione che tiene conto degli aspetti economici sia della produzione che del marketing affinché il prodotto finale renda al meglio e risulti vincente nel negozio dove viene proposto. La passione per il mio lavoro mi ha fatto prendere coscienza della necessità di trasmettere il mio sapere anche in forma scritta per lo sviluppo della categoria. Dal 2017 ho fondato una società di consulenza coadiuvato dall'importante ingresso di mio figlio Alessio, Tecnologo Alimentare che ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari a Milano. Oggi svolgiamo esclusivamente attività di consulenza e formazione presso aziende e scuole di formazione leader nel loro settore. Insieme ci occupiamo prevalentemente di lavorare in modo costruttivo e creativo a fianco di tecnici e tecnologi alimentari per effettuare ricerche e studi su prodotti semilavorati e materie prime; per innovare e ottimizzare le linee produttive; per lanciare nuovi format studiando e personalizzando i prodotti da proporre; per formare e supervisionare i contenuti dei messaggi della rete vendita e dei testimonial di prodotto. La sua presenza apporta un contributo essenziale ed indispensabile per perseguire gli obiettivi di qualità e completezza che ci siamo prefissati di raggiungere collaborando con le aziende.



Alessio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204

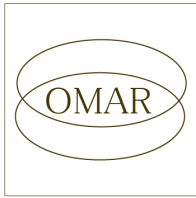


INDICE

IL LIEVITISTA®	6
PERCHÉ UN "CODICE"?	8
CLASSIFICAZIONE DEL LIEVITO MADRE	11
LIEVITO MADRE DI TIPO I.....	12
LIEVITO MADRE DI TIPO II.....	16
LIEVITO MADRE DI TIPO III.....	17
LIEVITO MADRE DI TIPO IV	22
IL CODICE DEI METODI	25
TEMPO	26
TEMPERATURA.....	35
CALCOLO DELLA TEMPERATURA DEL RINFRESCO	51
ACQUA	53
RAPPORTO LIEVITO / FARINA.....	71
FOCUS: ACIDITÀ E pH.....	79
IN CONCLUSIONE	84
Bibliografia	85

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



IL LIEVITISTA®

Secondo l'Accademia della Crusca, la prima attestazione dell'utilizzo della parola *LIEVITISTA* risale ad un annuncio di lavoro sul quotidiano "La Stampa" nel 1969:

ARMA Taggia dolciaria «B.B.» di Borgotallo [...] cerca subito pasticcere lievitaista.

Buona retribuzione, posto fisso

Annunci economici, "La Stampa", 3 e 4/12/1969

È il risultato dell'aggiunta alla parola base *lievito* del suffisso *-ista* (addetto/a a...): nasce quindi per indicare un esperto di lievito e prodotti lievitati. Nonostante ciò, il termine è assente sia nelle nomenclature professionali che nei dizionari, ma si è diffuso solamente su internet a partire dal 2019, trainato dal rinnovato interesse per la lievitazione (in particolare con il lievito madre) e dal fiorire di rubriche, trasmissioni, manifestazioni dedicate alla pasticceria dei lievitati, che trova il suo principale esponente nel panettone.

L'idea di questo progetto nasce in realtà già dal 2017, quando iniziamo ad entrare in contatto diretto con i "padri" della lievitazione italiana e percepiamo la necessità impellente di mettere ordine e catalogare un labirinto di informazioni esclusivamente verbali, apparentemente in contrasto tra loro. Questa collana mira quindi a fare tesoro dell'esperienza maturata negli anni in questo campo, supportando le conoscenze empiriche con solide basi teoriche e scientifiche, in un linguaggio comprensibile a tutti. La conoscenza approfondita dei microrganismi e delle loro interazioni con l'ambiente permette di utilizzarli con consapevolezza comprendendo i *perché* che si nascondono dietro ogni procedimento.

Oggi, il LIEVITISTA® identifica colui che acquisisce conoscenze e competenze sulla lievitazione che gli permettono la gestione consapevole di tecniche e metodi utili a realizzare tutti i prodotti lievitati (dolci e salati) desiderati. Il marchio LIEVITISTA® è stato depositato all'UIBM (Ufficio Italiano Brevetti e Marchi) il 05/05/2021 al n. 302021000081323.

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Il percorso è sviluppato su diversi moduli tematici propedeutici, collegati indissolubilmente l'uno all'altro, indispensabili per una comprensione d'insieme dell'argomento.

- [ECOLOGIA DEL LIEVITO MADRE](#). Come i microrganismi interagiscono tra loro e con l'ambiente.
- [IL CODICE DEI METODI](#). Codifica di tutti i fattori che influenzano la gestione del lievito madre, mettendo ordine e chiarezza nel labirinto delle possibilità.
- [I METODI DI RINFRESCO](#) del lievito madre. La raccolta sistematica e definitiva di tutte le informazioni utili alla gestione del lievito madre in tutte le sue forme: libero, legato, in acqua o liquido.
- [CREARE UN LIEVITO MADRE](#). L'analisi di tutti i fattori che entrano in gioco nella nascita di un nuovo lievito madre, fino al raggiungimento dell'equilibrio.
- [IL LIEVITO MADRE NEGLI IMPASTI](#). Le conseguenze dell'utilizzo del lievito madre negli impasti dolci e salati: dai più semplici (es. pane) ai più elaborati (es. panettone). Bilanciamento e gestione degli esuberanti.

Studia, prova, cresci e... diventa LIEVITISTA®!

Alesio Busi

Anna Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



PERCHÉ UN “CODICE”?

Il nostro punto di partenza rimane la definizione di lievito madre: un impasto di **acqua** e **farina** in cui vivono **microrganismi** in **simbiosi** tra loro, propagati tramite un sistema di **rinfreschi**. Nel volume [ECOLOGIA DEL LIEVITO MADRE](#) abbiamo approfondito il ruolo qualitativo dell'acqua e della farina, abbiamo scoperto quali sono i microrganismi che popolano il lievito madre e come interagiscono tra di loro entrando in simbiosi. Infine, abbiamo illustrato una panoramica dei sistemi utili a condurre una fermentazione (batch, fed-batch, continuo e backslopping), identificando quella più utilizzata nei laboratori artigianali per la gestione del lievito madre (backslopping). In realtà esistono tantissime tipologie di lievito madre, che possono essere classificate secondo diversi criteri che ripercorrono fedelmente gli elementi coinvolti nella definizione che abbiamo elaborato:

- Acqua

In relazione alla quantità di acqua utilizzata nei rinfreschi (idratazione), possiamo classificare il lievito madre in LIQUIDO o SOLIDO.

- Farina

- In relazione alla tipologia di cereale utilizzato possiamo identificare lieviti di grano tenero, di segale, di grano duro, di riso, ecc.
- In relazione alla tipologia di farina utilizzata possiamo distinguere lieviti con farina bianca o integrale, con farina forte o debole, ecc.

- Microrganismi

Pone al centro la composizione microbica, identificando 4 tipologie distinte di lievito madre (I, II, III e IV). È la classificazione più diffusa in ambito industriale e accademico.

- Rinfreschi

Si concentra prevalentemente sui metodi di gestione (libero, in acqua, legato). È la classificazione più diffusa in ambito professionale e artigianale.

Alesio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204

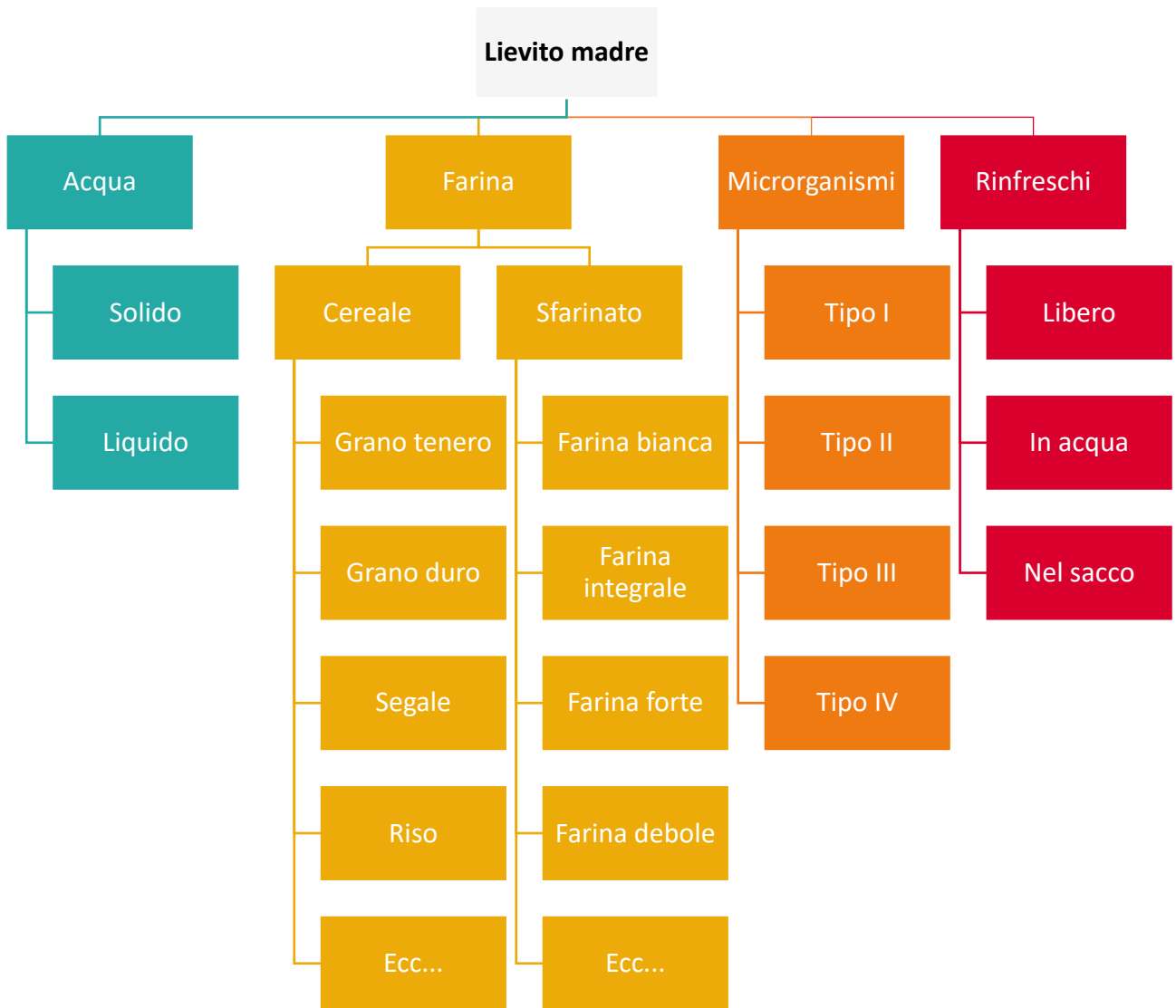


Figura 1 – Diverse classificazioni del lievito madre

Alesio Busi

Omar Busi



OMAR snc
di Busi Omar & C.
Via Fan, 3
38033 Cavalese (TN)
P. IVA: 02031431204



Il cuore di questa collana è fornire al LIEVITISTA® una raccolta sistematica e definitiva di tutte le informazioni utili alla gestione dell'attività del lievito madre: un vero e proprio CODICE DEI METODI. Con queste conoscenze potrà finalmente decodificare i metodi esistenti ed eventualmente svilupparne con consapevolezza uno personalizzato.

Impareremo che tutte le caratteristiche della madre possono essere gestite attraverso il controllo di alcuni fattori fondamentali intimamente intrecciati tra loro:

- Tempo di fermentazione
- Temperatura di fermentazione
- Idratazione della pasta
- Rapporto di rinnovo (lievito:farina)

Questi sono i 4 strumenti che l'artigiano ha a disposizione per modificare a piacimento l'attività e le caratteristiche del proprio lievito madre. Analizzeremo singolarmente ogni fattore e per ognuno cercheremo di capire come influenza l'attività di lieviti e batteri lattici: impareremo a conoscerli e ad usarli con consapevolezza. Arriveremo infine a compilare punto per punto la tabella che ci farà da guida lungo tutto il percorso e diventerà uno strumento imprescindibile per il vero LIEVITISTA®.

	LIEVITI	LAB
TEMPO		
TEMPERATURA		
ACQUA		
LIEVITO/FARINA		

Tabella 1 – Fattori che influenzano l'attività del lievito madre

Alesio Busi

Omar Busi