

LIEVITO: SETTORE IN SALUTE, MA SERVE PIU' FORMAZIONE NEL MONDO DEL PANE

Nel 2018, le aziende del comparto hanno veicolato sul mercato italiano circa 36mila tonnellate di prodotto, destinato alla panificazione e alla pasticceria artigianali. E per informare i consumatori, il settore punta sul portale [welovelievito](http://welovelievito.it), che racconta la centralità di questo ingrediente nella nostra cultura alimentare.

Settore del lievito in salute, nonostante la diffusa disinformazione sul prodotto, tra i consumatori e persino tra gli operatori. E' quanto emerge dalla **ricerca Cerved** sul mercato del pane, commissionata da **ASSITOL**, l'Associazione Italiana dell'Industria Olearia, che al suo interno rappresenta i settori del lievito e dei prodotti semilavorati della panificazione e pasticceria.

Le rilevazioni descrivono un comparto solido: **nel 2018, gli artigiani dell'arte bianca hanno impiegato circa 36mila tonnellate di lievito** per le più svariate preparazioni, confermando il suo ruolo di protagonista nella panificazione.

In particolare, lo scorso anno **i panettieri hanno utilizzato 35136 tonnellate di lievito**, facendo così emergere **l'importanza del lievito fresco tradizionale (89,6% del mercato)**, che resta il preferito da chi produce pane fresco e sulla cui resa è disegnata la maggior parte delle ricette in arte bianca. Marginale il ricorso al lievito secco (0,4%), mentre, in alternativa, crescono le paste acide, scelte dai panificatori più giovani.

La pasticceria artigianale ha visto crescere del 3% l'impiego del lievito, grazie all'aumento dei consumi. I dolci del panettiere, infatti, piacciono sempre di più e, anche d'estate, i lievitati classici si sono conquistati uno spazio importante. Basti pensare alle **brioche, prodotto per tutte le stagioni**, che sono quasi sempre impastate **con lievito fresco**.

Nel 2018 il mercato ha veicolato **692 tonnellate**, perlopiù di **lievito fresco tradizionale (63,4%)**, seguito da quello secco (21,3%) e dalla pasta acida (15%). La scelta dipende dalla tipologia di prodotti preparati dall'artigiano, che combina, in alcuni casi, lievito fresco e pasta acida. Tuttavia, per più della metà dei dolci artigianali, il lievitante più indicato resta quello fresco.

“I numeri ci dicono che il settore lavora bene – afferma **Piero Pasturenzi, presidente del Gruppo lievito da zuccheri di ASSITOL** – siamo ai primi posti in Europa per produzione”. Tuttavia il comparto, come ricorda la stessa ricerca Cerved, sottolinea da tempo il permanere, tra gli stessi artigiani, di una **grande confusione sulle caratteristiche del lievito e delle paste acide**. “In questo modo la comunicazione al consumatore risulta danneggiata e a volte addirittura fuorviante – osserva il presidente Pasturenzi –. Le stesse aziende hanno difficoltà a far conoscere efficacemente i pregi del lievito, che, oltre a rappresentare un piccolo tesoro nutrizionale, è fondamentale per donare gusto e croccantezza al pane”.

Al riguardo le aziende sono pronte a fare la loro parte. “Promuoviamo da tempo la formazione dei panificatori – stigmatizza Pasturenzi –. E per informare meglio anche i consumatori, abbiamo lanciato da alcuni mesi il portale **welovelievito.it**, che vuole far crescere la conoscenza di questo ingrediente, **essenziale per la nostra cultura alimentare non soltanto per il pane ed i prodotti da forno**, ma anche perché è alla base della **produzione di vino e birra**”.

Ufficio stampa: Silvia Cerioli – cell.3387991367