



CAPRICCI

LABORATORIO del GUSTO

La Pasta Madre

La **Pasta Madre** è un impasto di acqua e farina lasciata fermentare naturalmente o con l'aggiunta di elementi ricchi di batteri e zuccheri. L'impasto diviene una sorta di “trappola” per i microorganismi presenti naturalmente nell'ambiente. Essi vengono stimolati da frequenti rinfreschi con nuova acqua e farina e sono selezionati dalla loro stessa competizione. In questo caso non si sviluppa solo il **Saccharomyces Cerevisiae**, che è in ogni caso presente, ma anche altri saccaromiceti diversi. La differenza principale con il lievito di birra è però la presenza contemporanea di una grande quantità di **batteri lattici** che, naturalmente contenuti nella farina, trovano modo e tempo di svilupparsi. Inizialmente si ha uno sviluppo caotico di molte specie, anche patogene, ma l'acidificazione iniziale dell'impasto fa da elemento selezionatore anche se il prodotto finale, stabilizzato dalla successione di rinfreschi, rimane di risultato irregolare. L'esatta composizione dei microorganismi sarà diversa da caso a caso determinato non solo dal tipo e qualità della farina usata, ma anche dal naturale contenuto batterico dell'ambiente. Alla lunga il risultato finale risentirà in modo sensibile dalla farina usata e dall'ambiente, e non sarà mai identico a quello di partenza.

E' estremamente difficile esemplificare cosa succede per la presenza

abbondante dei **lattobatteri**, ma sicuramente si può dire che producono acido lattico, che poi in fase di cottura, unito all'alcol, sarà fonte di componenti aromatici, ma anche acido acetico, che è la causa dell'eccessivo sapore acido di certi pani fatti con pasta madre non ben equilibrata. Ma le trasformazioni chimiche dovute ai **lattobatteri** sono molto più complesse, risultando in un prodotto più digeribile e gustoso, anche se, sviluppandosi troppo a lungo in carenza di ossigeno, possono facilmente produrre un eccesso di acido acetico. Proprio per questi motivi il nostro lavoro risulta soddisfacente ma complesso e la nostra pizza cambia caratteristiche chimico-fisiche ogni momento. I più attenti potranno riscontrare un prodotto mai omogeneo e sempre diverso. Esso muta a seconda delle condizioni atmosferiche, della temperatura esterna ed interna e addirittura dalla quantità di persone presente nel nostro piccolo locale-laboratorio.