

Andrea Ghiselli, dirigente di ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione, intervistato da "Il Salvagente" afferma che non esiste il pane a lievitazione naturale senza lievito, come recita lo slogan del pane "Grande Impero", ma soltanto varietà che utilizzano diverse tipologie di lieviti, come i saccaromiceti.

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Lievitazione senza lievito, il miracolo del Grande Impero

Di
[Valentina Corvino](#)



“L’originale è solo Grande Impero: il pane a lievitazione naturale senza lievito” recita così la locandina di Grande Impero, il panificio romano che vanta l’uso di tre soli ingredienti (farina, sale e acqua) amalgamati con la pasta madre ultra-decennale.



Ma come è possibile “che non ci sia il lievito?”. Abbiamo chiesto ad **Andrea Ghiselli, nutrizionista e dirigente di ricerca Crea Alimenti e Nutrizione**: “Infatti è impossibile. Giocano sulla fobia che alcuni consumatori hanno del lievito dicendo che nel loro pane non c’è lievito. Ma così non è: nel lievito madre, che dicono di usare, ci sono vari lieviti, tra cui i saccaromiceti..che sono lieviti”. Dunque, da un punto di vista nutrizionale non c’è alcuna differenza tra l’uso di lievito “tradizionale” (ad esempio quello di birra) e la pasta madre.