

Covid: stop scorte, il lievito sarà presente sugli scaffali.

Data: 11 febbraio 2020 | Autore: Redazione



Covid: stop scorte, il lievito sarà presente sugli scaffali. Assitol, aziende lavorano a pieno ritmo 'coltivandolo'

ROMA, 02 NOV - Inutile assaltare il supermercato per fare scorte: il lievito sarà presente sugli scaffali di supermercati e negozi. A dirlo è il Gruppo Lievito di Assitol, l'Associazione italiana dell'industria olearia, che rappresenta le aziende del settore con il perdurare dell'emergenza sanitaria.

"Abbiamo lavorato a ritmi serrati per tutto l'anno e continueremo anche nei prossimi mesi", afferma il presidente degli imprenditori del comparto, Paolo Grechi, rassicurando così i consumatori. Il lievito (*Saccharomyces cerevisiae*, da qui la definizione di lievito di birra) è un microrganismo che prende vita da un sottoprodotto di origine agricola, il melasso da zucchero.

Si tratta di un processo tutto naturale, in cui le aziende hanno il compito di creare e mantenere le condizioni più favorevoli affinché questo microrganismo si riproduca in presenza di ossigeno. Insomma il lievito si 'coltiva' e non si fa, tiene a precisare il presidente, ha i suoi tempi che vanno assecondati e agevolati ma che è impossibile stravolgerli.

Oltre alle criticità della pandemia, il settore, denuncia il Gruppo, deve fare i conti con il non facile reperimento della materia prima, il melasso da zucchero. La fermentazione appunto nasce il lievito.

- In tal senso, preoccupa fortemente la proposta avanzata dalla Commissione Europea nell'ambito della discussione sulle energie rinnovabili post-2020, di annoverare il melasso tra i biocarburanti avanzati, favorendo così il suo impiego per produrre bioetanolo, con il sostegno degli incentivi già previsti dalle norme Ue.

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/covid-stop-scorte-il-lievito-sara-presente-sugli-scaffali-assitol-aziende-lavorano-pieno-ritmo-coltivandolo/124073>

