

SEZIONE GIOVANI LIEVITISTI

La sezione **Giovani Lievitisti** dell'**A.M.L.M.** rappresenta la forza giovane della cultura del lievito madre fresco che crede nel sistema tradizionale da rinfresco e che intende continuare a tenerlo in vita nel tempo. Rappresentano i futuri custodi del L.M. fresco e del panettone italiano.

Il progetto nasce dall'importanza di diffondere la cultura del lievito madre fresco e del panettone italiano. L'obiettivo è trasmettere e fornire alle nuove generazioni le conoscenze necessarie per gestire a 360° il L. M. fresco.

E che credono nei nostri valori:

- Difesa del vero panettone **Made in Italy**, fatto di prodotti che partono con, la coltura del L.M., dalla materia prima che ha origine e viene lavorata nel nostro Paese.
- **Salvaguardia del territorio** e del sistema di produzione.
- **Tutela della salute dei consumatori**, puntando su un prodotto originale, fatto di materie prime, senza conservanti, senza additivi e prodotti non geneticamente modificati.
- Promozione della trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- Nel perseguimento delle attività non che nei loro comportamenti aziendali e personali, i Giovani lievitisti si impegnano ad ispirare le proprie azioni a principi etici e morali e si riconoscono nei valori fondanti del Sistema della rappresentanza dell'A.M.L.M.

Far parte della sezione giovani vuol dire condividere questi valori e avvalersi di una struttura pronta ad aiutare i giovani e le loro **start-up maestro lievitista**, anche ispirandosi alle tante storie dei nostri maestri accademici. Mettiamo a disposizione dei giovani che si rivolgono a noi la nostra esperienza, offrendo supporto attraverso corsi di formazione...

Il format prevede la partecipazione ai corsi guidati dai maestri dell'accademia, che proporranno sessioni teoriche e pratiche. I corsi puntano ad approfondire: La gestione totale del L.M. fresco, la produzione di grandi lievitati (grandi lievitati e tutti i prodotti a base di lievito madre rinfrescato). Al termine di ogni corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Entrare in un percorso che permetterà di raggiungere l'obiettivo di maestro del lievito madre e del panettone italiano e entrare a far parte integrante dell'accademia.

La sezione giovani lievitisti accoglie **associati** di età compresa **tra i 18 e i 30 anni**.

Per iscriversi è necessario:

essere titolare o dipendente da almeno 1 anno di pasticceria, panificatore, pizzaiolo, chef e di praticare scuole professionali delle suddette professioni.



La quota annuale di iscrizione è fissata alla somma di € 300, Ogni associato avrà diritto ad una giacca con logo della sezione **Giovani Lievitisti** e nome dell'associato, una targa di riconoscimento, agevolazioni nei corsi indetti dall'accademia, avrà la possibilità di partecipare senza diritto di voto in base agli argomenti da discutere alle assemblee nazionali e a tutti gli eventi organizzati dall'Accademia.

Il percorso per diventare maestro e far parte dell'A.M.L.M. dura a secondo degli anni di esperienza per maturare 10 anni, es. se un giovane associato ha un curriculum di 3 anni dovrà essere iscritto nel gruppo giovani per 7 anni, se sono 5 dovrà essere iscritto per 5 anni ecc...

IL GRUPPO GIOVANI NON E' UNA STRUTTURA PARALLELA, MA E' UNA PARTE INTEGRANTE DELL'A.M.L.M.