

La Garibalda, un pane per Bergamo

La Garibalda è il pane che ha vinto il concorso “Un pane per Bergamo” bandito nel 2009 dalla Camera di commercio di Bergamo. Il concorso puntava a valorizzare la capacità dei panettieri bergamaschi di essere innovativi nel rispetto della tradizione e di adattarsi alle evoluzioni del gusto. La ricetta vincitrice è stata proposta dal **Panificio Zucca** di Casnigo (Bg).

Caratteristiche



La Garibalda è un pane locale ed attuale le cui radici affondano però nella tradizione. È realizzato con quattro tipi di farine, la semola rimacinata di grano duro, farina integrale, farina gialla, farina di grano saraceno, oltre a biga di almeno 16 ore, malto, lievito di birra e naturalmente acqua, sale, un pizzico di zucchero e olio extravergine di oliva. Viene proposta in due versioni: un panino a vela dal peso di circa 100 g e una pagnotta da 500 g (che può essere comodamente affettata). Il primo si presta a essere farcito, mentre la seconda è ideale accompagnamento dei formaggi, soprattutto di quelli stagionati per attenuarne l'afrore; oppure può essere impiegato per guarnire una zuppa o, tagliato a fette, per creare una stuzzicante bruschetta.

Come ha affermato Paolo Massobrio, ciò che colpisce della Garibalda è il profumo, ricco di aromi, e la sorpresa di trovarla buonissima anche dopo due giorni, come i pani di una volta. Il segreto risiede nella lievitazione, che ha tempi lenti del passato, ma che garantisce la freschezza a lungo.

[Ricetta della Garibalda](#) [1]

Perché si chiama così

Il nome Garibalda è stato scelto tra oltre 130 proposte pervenute a seguito di un concorso d'idee. L'ideatore del nome ha pensato a un nome che richiamasse i valori bergamaschi. Infatti, Garibaldi è una figura emblematica per la terra bergamasca, i suoi ideali hanno convinto e sollevato tante passioni in questa città e nella sua provincia, tanto da far meritare a Bergamo la denominazione di "Città dei Mille". E tante erano le figure femminili di questa terra che hanno seguito e sostenuto le sue battaglie per l'unità d'Italia

Dove si compra



La Garibalda viene prodotta e venduta in alcuni [panifici della città e della provincia](#) [2], che espongono questo cartello.

Ultima modifica: Martedì 12 Maggio 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 5 (1 voti)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/promozione/promozione-impresa-e-territorio/marchi-di-qualita/un-pane-per-bergamo>

Collegamenti

[1] <https://www.bg.camcom.it/promozione/promozione-impresa-e-territorio/marchi-di-qualita/un-pane-per-bergamo/ricetta>

[2] <https://www.bg.camcom.it/promozione/promozione-impresa-e-territorio/marchi-di-qualita/un-pane-per-bergamo/punti-vendita>