

È il “Garibalda” il pane di Bergamo

Pubblicato: Lunedì 1 Febbraio 2010

Ora il pane vincitore del concorso “Un pane per Bergamo” ha anche un nome, si chiamerà “Garibalda”.

Il concorso, promosso nel 2009 dalla Camera di Commercio di Bergamo aveva visto quale vincitore il Panificio Zucca snc. di Casnigo. La sua ricetta e lavorazione per il suo “pane per Bergamo” era stata scelta e premiata lo scorso mese di ottobre dalla commissione di valutazione del concorso. Ora quel pane ha anche un nome.

Il battesimo si è celebrato questa mattina nel corso della conferenza stampa che si è tenuta nella Sala Giunta dell’ente camerale.

Il Segretario Generale dell’ente, dott. Emanuele Prati, ha anche comunicato il nome di chi ha proposto “Garibalda” per il pane vincitore del concorso. Tra le oltre 130 proposte pervenute ha prevalso il nome indicato dal dott. Guido Venturini (direttore di Confindustria Bergamo) che ha così spiegato la sua scelta *“Garibaldi è una figura importante 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. Per questo ho pensato al nome di “Garibalda”, un pane che richiama valori bergamaschi”*

Per premiare la proposta del nome vincente, il sig. Roberto Capello, presidente ASPAN (Associazione Panificatori), ha consegnato al dott. Venturini uno specifico riconoscimento.

A tenere a battesimo “La Garibalda” è intervenuto il noto giornalista, specializzato in enogastronomia, Paolo Massobrio.

Nel suo intervento Massobrio ha, tra l’altro, detto:

“...Ci voleva un pane che avesse dentro i germi del territorio e di una certa gestualità. E’ arrivato.

Ed è giunto con l’entusiasmo di enti, associazioni, panettieri e, sono certo, di consumatori. Il nome evoca storia: la Garibalda.

...Ho tagliato la mia Garibalda da 500 grammi il giorno dopo che me l’hanno offerta. Ed era fragrante, leggera, ma soprattutto, aveva un profumo speziato di particolare intensità.

... Il pane buono non si può sprecare. E questo è un pane buono, che fa arrossire quelle composizioni che a fine giornata non hanno neppure la masticabilità. La Garibalda è attuale anche dopo tre giorni. E questa è la prerogativa unica del pane morale, del pane ben fatto, secondo i saperi di una tradizione che non cerca di uccidere il tempo, fattore di amalgama di ogni cosa ben fatta “.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it