

Il nostro Giulebbe

Note storiche: Siamo a Lari, nell'entroterra pisano, dove la famiglia Bernardeschi, fornai dal 1927, porta avanti da quasi un secolo una tradizione artigianale che è diventata un punto di riferimento per tutto il territorio. Il nome richiama, in senso figurato, uno stato di felicità e deriva da un aneddoto della famiglia Bernardeschi. Il nonno, quando mangiava qualcosa di veramente buono, era solito esclamare: "Buono! Sembra un giulebbe!".

Caratteristiche del prodotto: "Il nostro Giulebbe" (con lievito madre vivo) ha un impasto soffice simile al panettone e la forma di un grande plumcake, con all'interno albicocche semi-candite e pasta di mandarino. All'esterno una copertura croccante di glassa e codine di zucchero. Si tratta di un dolce simile a un grande lievitato, che identifica «l'italianità», perfetto per accompagnare la tavola delle feste e che può essere gustato tutto l'anno.

Materie prime del prodotto: Burro, albicocca semi-candita, pasta di mandarino.

Procedimento di lavorazione: "Il Nostro Giulebbe" ha una lunga lavorazione identica a un grande lievitato. Un primo impasto serale con gestione del lievito madre vivo (12-14 ore di lievitazione); secondo impasto con un'altra lievitazione (4-6 ore). Dopo la cottura vengono, «Il Nostro Giulebbe», viene capovolto e lasciato raffreddare.

Luogo di produzione e lavorazione: Lari

Bernardeschi Il Fornaio di Lari
Via IV novembre
Lari

