



Casonséi travestiti da street food Tavola imbandita sulla Corsarola

Fabio Cuminetti (<http://www.bergamopost.it/author/fabio-cuminetti/>) - 12 maggio 2017

Cucina, a Bergamo, significa sostanzialmente due cose: o la polenta o i casoncelli. Casonséi, anzi. Storia antica quella dei casonséi, ma sempre attuale visto il piacere con cui ancora oggi ci accostiamo al sapore pieno di questa pasta fresca ripiena cotta in un mare (e non una goccia di meno) di burro. Un amore ancestrale lega Bergamo ai casonséi, tanto che l'anno scorso si è deciso di dedicargli una festa. E quest'anno si replica. Tra le fondamenta del De Casoncello c'è una piccola rivalità (un'altra) tra Brescia e Bergamo. Anche il derby del casoncello infiamma gli animi. Per dirimere la questione si ricorre a un notaio dal prestigio inattaccabile, Castello Castelli, che in un manoscritto datato 13 maggio 1386 racconta come Città Alta, liberata dalla tirannia di Bernabò Visconti, inaugurasse con grandi festeggiamenti la nuova Signoria di Gian Galeazzo Visconti: musiche, danze e naturalmente cibarie, offerte agli oltre duemila convenuti tra le mura. Tra queste figuravano «trecento taglieri ricolmi di artibotuli, altrimenti detti casoncelli».

L'anniversario. Oggi Bergamo, 631 anni dopo, celebra il suo piatto più antico, nato quando la polenta non era neppure un'ipotesi. Lo festeggia nella ricetta codificata del 1839: farina, semola di grano duro e due uova per la pasta; pane grattugiato, grana grattugiato, macinato per salame, carne bovina arrostita, amaretti, uva sultanina, pera spadona o abate, spicchio di aglio tritato, prezzemolo tritato, sale e pepe per il ripieno; burro, pancetta tagliata a bastoncini, grana grattugiato e salvia per il condimento. Ma le varianti fioccano.



(<http://www.bergamopost.it/vivabergamo/casonsei-travestiti-street-food-tavola-imbandita-sulla-corsarola/attachment/de-casoncello-00744-fileminimizer/#foto-1>)

Il convegno. Si parte stamattina alla 9.30 con il convegno *Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della Lombardia Orientale al Palazzo dell'ex Borsa Merci in Piazza della Libertà*. Il critico gastronomico Paolo Marchi, l'antropologo e giornalista Marino Niola e la direttrice scientifica del progetto East Lombardy Roberta Garibaldi evidenzieranno diversi aspetti di questo piatto identitario, che è un importante richiamo turistico per i territori. Le paste ripiene di Bergamo, Cremona, Mantova e Brescia (dai tortelli cremaschi con l'amaretto a quelli della Possenta a base di ciliegie, dai cappelletti bresciani ai marubini cremonesi) verranno raccontate dagli esperti locali di East Lombardy e da chef internazionali quali Giovanni Passerini di Parigi. Prevista la degustazione di paste ripiene. Ingresso libero.

Street food & c. Alle 19, *Street Casoncello*: la Corsarola, addobbata a festa, diventa una lunga tavola imbandita. Di casoncelli se ne gusteranno diverse tipologie: ogni famiglia, ogni ristorante, ogni cuoco ha la sua ricetta che, naturalmente, considera la migliore. Si paga 5 euro per ogni piatto. Da piazza Mascheroni e da piazza Mercato delle Scarpe partiranno due percorsi gemelli che racconteranno la storia delle diverse paste ripiene della Lombardia Orientale. Ombelico della festa Piazza Vecchia, con balli trecenteschi e le prove di abilità di Giusy Guerinoni, sfogliana degli Spiazzi di Gromo famosa per la velocità con cui prepara i casoncelli: pare che riesca a chiuderne manualmente due in tre secondi. Ogni weekend crea un nuovo tipo di pasta e ripieno in base

alle erbe spontanee che crescono nei prati, seguendo le stagioni. La Marianna, visto il successo dell'anno scorso, ripropone (con doppia disponibilità) il gelato ispirato alla prima ricetta di magro del casoncello, che risale a 4 secoli fa. Gli ingredienti? Mandorle, cedro candito, amaretti, burro, uova, panna e pere. Guarnizione di salvia frita e zuccherata.

Domani sarà possibile assistere alla Lezione di casoncelli, con lo chef Francesco Gotti del direttivo della Nazionale Italiana Cuochi. Infine, domenica 14 maggio in Piazza Vecchia verrà allestito il Palo della Cuccagna per bambini e adulti con premi e animazione, e alle 17 i campioni in carica a parteciperanno alla tappa bergamasca del Campionato Italiano.

Condividi:     

TI POTREBBERO INTERESSARE ANCHE



(/vivabergamo/festival-del-casoncello-edone-divertimento-sapori-made-bg/)

Il Festival del Casoncello a Edoné

Divertimento e sapori Made in Bg (/vivabergamo/festival-del-casoncello-edone-divertimento-sapori-made-bg/)



(/vivabergamo/630-anni-di-casonsei-una-festa-e-la-loro-storia-cari-bresciani-mettetevi-lanima-pace-son-nostri/)

630 anni di casonséi, che festa

(bresciani rassegnatevi: son nostri) (/vivabergamo/630-anni-di-casonsei-una-festa-e-la-loro-storia-cari-bresciani-mettetevi-lanima-pace-son-nostri/)

(/vivabergamo/alla-scoperta-di-bergamo-per-expo-la-via-dei-sapori-dal-bitto-ai-casoncelli/)

Alla scoperta di Bergamo per Expo

La via dei sapori: vini e Casonséi (/vivabergamo/alla-scoperta-di-bergamo-per-expo-la-via-dei-sapori-dal-bitto-ai-casoncelli/)



Food and wine management

Roma, dal 14 giugno 2017



Food and wine management

Milano, dal 13 novembre 2017



Food & Wine Management

Roma, dal 23 novembre 2017



Food Industry Management

Parma, dal 23 ottobre 2017



LUXURY MANAGEMENT

Milano, dal 20 novembre 2017



Gestione, Strategia e Innovazione d...

Milano, dal 13 novembre 2017

bs.isole24ore.com

Lascia un commento

Devi loggarti (http://www.bergamopost.it/login/?redirect_to=http%3A%2F%2Fwww.bergamopost.it%2Fvivabergamo%2Fcasonsei-travestiti-street-food-tavola-imbandita-sulla-corsarola%2F) per pubblicare un commento.