

Tutto quello che c'è da sapere sulle paste ripiene di **East Lombardy**

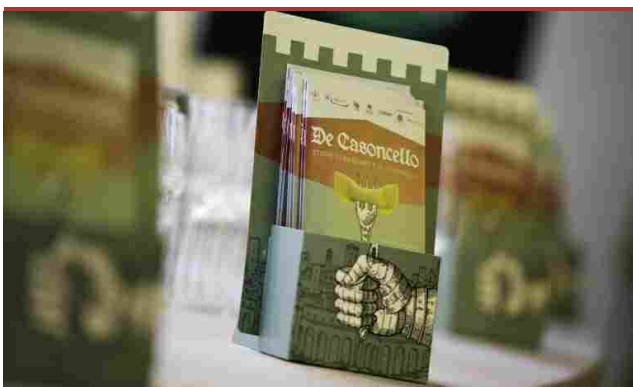
Torna De Casoncello a Bergamo: tanti appuntamenti gustosi. Ci saranno anche Paolo Marchi e lo chef Giovanni Passerini

11-05-2017



Torna a Bergamo De Casoncello, dal 12 al 14 maggio: kermesse per sapere tutto sulle grandi paste ripiene di **East Lombardy**

Tre giorni dedicati al gioiello enogastronomico della Lombardia Orientale: a Bergamo il 12, 13 e 14 maggio il casoncello e le paste ripiene di Mantova, Cremona e Brescia saranno al centro della seconda edizione di **De Casoncello**, un'articolata manifestazione che vuole approfondire la conoscenza delle paste ripiene dei quattro territori.



RUBRICHE

East Lombardy

Il racconto delle eccellenze di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova



a cura di
Alda Fantin

Veneta di Bassano del Grappa, dopo un Master in Food & Wine Communication, entra nell'estate 2016 nello staff di **Identità Golose**. Ama Bob Dylan e tutte le delizie della cucina

Seguici su:

Facebook

Twitter

Youtube

Pinterest

Instagram

Ultimi articoli pubblicati



11-05-2017

Tutto quello che c'è da sapere sulle paste ripiene di **East Lombardy**



09-05-2017

"A Cena con il Maestro": il menu



30-04-2017

Food&Science Festival a Mantova: il cibo è conoscenza



29-04-2017

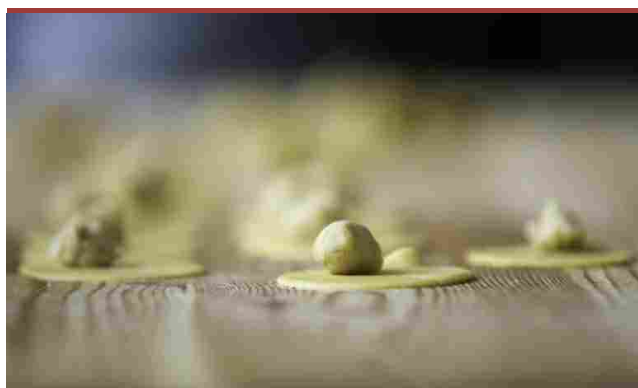
Il piatto di maggio di Sergio Carboni per **East Lombardy**



28-04-2017

Cremona, A cena con il Maestro

Si parte venerdì 12 con "Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della Lombardia Orientale", il convegno che si svolgerà presso il Palazzo della Borsa Merci in Piazza della Libertà a Bergamo (9.30-12.30). 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 verranno raccontate dagli esperti locali di **East Lombardy** e da chef internazionali quali **Giovanni Passerini** da Parigi, con degustazione finale di casoncelli offerti dal **Pastificio Orobico**, a cura dello chef **Francesco Gotti**, con vini offerti dal **Consorzio Tutela Valcalepio** (ingresso libero, prenotazione posti a questo link).



La sera, dalle ore 19, nella magnifica cornice di Città Alta addobbata a festa con drappi e stendardi, sfogline, cuochi, ristoratori, musicisti e figuranti allietano la seconda edizione dello "Street Casoncello", per gustare tutte le tipologie di questi scrigni golosi, di cui ogni famiglia, ogni ristorante, ogni cuoco ha una personale ricetta che, naturalmente, considera la migliore. Da Piazza Mascheroni e da Piazza Mercato delle Scarpe partiranno due percorsi gemelli che, attraverso diverse tappe, racconteranno la storia dei casoncelli. Infine, in Piazza Vecchia, attraverso pannelli narranti, verranno svelate le particolarità delle diverse paste ripiene della Lombardia Orientale. Il tutto condito con ballate, musiche e per finire con uno spettacolo in costume che riporterà un fatto delittuoso a base di casoncelli realmente accaduto nel 1393. L'ormai famosa sfogliolina bergamasca **Giusy** si esibirà nella



22-04-2017

Fish&Chef, tutto il meglio del Garda

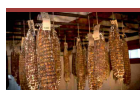
13-04-2017

Perché puntare su East Lombardy (magari con più tempo e risorse)

07-04-2017

East Lombardy atterra a Orio

04-04-2017

Riscoprire Mantova città d'acqua

26-03-2017

In principio fu il pane. Poi il salame

18-03-2017

Quanti grandi eventi per East Lombardy!

08-03-2017

La forza di East Lombardy

27-02-2017

East Lombardy, il grande lancio sarà a Identità Milano

14-02-2017

East Lombardy: la sostenibilità ambientale in 3 grandi sfide

chiusura di scarpinòcc, casoncèi e dei “casoncelli storici” sotto i portici del Palazzo della Ragione.



Sabato 13 maggio alle 17 sarà possibile assistere alla “*Lezione di casoncelli*”, con lo chef **Francesco Gotti** del direttivo della *Nazionale Italiana Cuochi*. Trucchi, segreti e tecniche di cottura verranno svelati da chi tutto il giorno ha “le mani in pasta”. Infine, domenica 14 maggio in Piazza Vecchia verrà allestito il Palo della Cuccagna per bambini e adulti con “gustosi” premi e animazione, e alle 17 i campioni in carica “Gli acrobati della cuccagna” parteciperanno alla tappa bergamasca del Campionato Italiano. Al convegno e durante lo *Street Casoncello* sarà distribuito il libretto contenente storie e ricette di casoncelli bergamaschi e delle altre paste ripiene della Lombardia Orientale.

L'evento è organizzato da *DeCibo* e dalla *Comunità delle Botteghe Bergamo Alta*, con il supporto di *Camera di Commercio di Bergamo*, *Comune di Bergamo*, *Visit Bergamo* e *Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus*, con il patrocinio di *East Lombardy* e con il sostegno di *Cà del Botto*, *UBI Banca*, *Pentole Agnelli* e *Consorzio Tutela Valcalepio*.



a cura di
Alda Fantin

Veneta di Bassano del Grappa, dopo un Master in Food & Wine Communication, entra nell'estate 2016 nello staff di *Identità Golose*. Ama **Bob Dylan** e tutte le delizie della cucina

Condividi



28-01-2017

Claudio Sadler: East Lombardy, l'unione fa la forza



21-01-2017

InGruppo: cene stellate, prezzi low cost



17-01-2017

East Lombardy, una marcia in più per la Lombardia Orientale



15-01-2017

Parte l'anno goloso... anche a Riga!



03-01-2017

L'oro nero di Calvisano



28-12-2016

Convivium: il dolce di East Lombardy

« 1 2 3 »

Identità Web - i protagonisti della cucina | Copyright Identità Web S.r.l. - Tutti i diritti sono riservati

Chef e Protagonisti
Ricette
Rubriche

IDENTITÀ MILANO
 Presentazione congresso
 Cartella stampa
 Chi siamo

Guida 2017
 FEED RSS
 Rubriche

EVENTI
 Milano FOOD&WINE Festival
 Roma FOOD&WINE Festival
 Identità London

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.