

Utilizzando www.italiaatavola.net, accetti il nostro uso dei cookie, per una tua migliore esperienza di navigazione.

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

CREALA CON NOI.

forniture abbinabili di qualità dal 1984

Baldassare Agnelli.

Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 09 Maggio 2017 | aggiornato alle 20:23 | 48399 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER

CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME EVENTI **MANIFESTAZIONI**



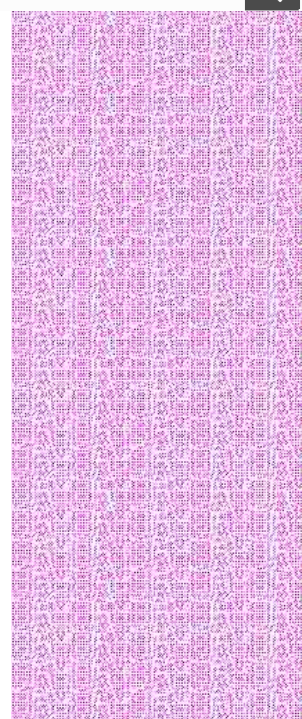
De Casoncello e East Lombardy insieme Tre giorni dedicati alle paste ripiene

Pubblicato il 09 Maggio 2017 | 19:12

Dal 12 al 14 maggio Bergamo ospiterà, dopo l'edizione inaugurale del 2016, una nuova tre giorni dedicata al Casoncello e stavola anche alle paste tipiche della Lombardia orientale, tra conferenze, balli e assaggi

Il casoncello, storica pasta ripiena bergamasca, e le paste ripiene di Mantova, Cremona e Brescia saranno al centro di

un'articolata manifestazione che si terrà a Bergamo il 12, 13 e 14 maggio 2017. Dopo l'**edizione inaugurale del 2016** che celebrava il 650° anniversario dei casoncelli bergamaschi, si è pensato per il 2017, anno in cui la Lombardia Orientale è stata eletta "Regione europea dell'enogastronomia", di approfondire la conoscenza delle paste ripiene di questo territorio.





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.

Programma

"Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della Lombardia Orientale" è il titolo del convegno che il 12 maggio (9.30 - 12.30), si svolgerà presso il Palazzo della Borsa Merci in Piazza della Libertà a Bergamo. 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 di Parigi.

Degustazione finale di paste ripiene.

Ingresso libero, prenotazione posti su

www.bg.camcom.gov.it/decasoncello/convegno/iscrizione/.

La sera, dalle ore 19.00, 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. Si potranno gustare varie tipologie di questi scrigni golosi, infatti, ogni famiglia, ogni ristorante, ogni cuoco ha la sua 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.

Tutto sarà "condito" con balli, 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 sfoglina bergamasca Giusy si esibirà nella chiusura di scarpinòcc, casonsèi e dei "casoncelli storici" sotto i portici del Palazzo della Ragione.



Sabato 13 maggio alle 17.00 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 17.00 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 la storia e alcune ricette di casoncelli bergamaschi e delle altre paste ripiene della Lombardia Orientale.

[DE CASONCELLO](#)[DEGUSTAZIONE](#)[PAOLO MARCHI](#)[ROBERTA GARIBALDI](#)[CASONCELLO](#)[PASTA RIPIENA](#)[BERGAMO](#)[ASSAGGIO](#)[DEGUSTAZIONE](#)[CITTA ALTA](#)[FESTA](#)

ARTICOLI CORRELATI



Il Casoncello è... Made in Bergamo!
Tradizione da custodire e promuovere

ARTICOLI RECENTI