

Città alta, fino a domenica la festa del casoncello



Si apre alle 19 di venerdì 12 maggio, in una Città Alta addobbata a festa con drappi e stendardi, la seconda edizione dello Street Casoncello, l'iniziativa gourmet nell'ambito di De Casoncello, manifestazione nata lo scorso anno per celebrare i 650 anni del piatto tipico bergamasco che quest'anno si confronta con le paste ripiene di Mantova, Cremona e Brescia, dato il titolo di Capitale europea della gastronomia assegnato alla Lombardia orientale.

Il borgo storico sarà animato sfogline, cuochi, ristoratori, musicisti e figuranti e 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 per finire con uno spettacolo in costume che riporterà un fatto delittuoso “a base di casoncelli” realmente accaduto nel 1393.

L'ormai famosa sfogliana bergamasca Giusy si esibirà nella chiusura di scarpinòcc, casonsèi e dei “casoncelli storici” sotto i portici del Palazzo della Ragione.

Il programma prosegue nel pomeriggio di sabato 13 maggio (dalle 17 alle 19) quando, sotto i portici del Palazzo della Ragione, lo chef Francesco Gotti del direttivo della Nazionale Italiana Cuochi, terrà una “lezione di casoncelli” svelando trucchi, segreti e tecniche di cottura. Infine, domenica 14 maggio in piazza Vecchia, verrà allestito il Palo della Cuccagna per bambini e adulti con “gustosi” premi e animazione mentre alle 17 i campioni in carica “Gli acrobati della cuccagna” parteciperanno alla tappa bergamasca del Campionato Italiano.

Durante lo Street Casoncello sarà distribuito il libretto “De Casoncello e delle altre paste ripiene” contenente la storia e alcune ricette di casoncelli bergamaschi e delle altre paste ripiene della Lombardia Orientale.