

In Città Alta torna De casoncello con un ripieno di solidarietà

written by Rosanna Scardi | 12 Maggio 2022



Eventi e convegni dal 13 al 15 maggio. Donazioni raccolte per la comunità ucraina



L'accoglienza verso il popolo ucraino passa anche attraverso il buon cibo che porta le persone a stare insieme, a prescindere dalla provenienza o da qualsiasi altra differenza esista tra loro. Ancor di più, se si tratta di paste ripiene che riportano i prodotti e la storia del posto. Questa è la filosofia abbracciata da De Casoncello, manifestazione promossa dall'associazione De Cibo con il patrocinio e il sostegno del Comune, della Camera di commercio e dell'Archivio storico diocesano e di Bergamo

Città Creativa Unesco per la gastronomia, in collaborazione con

diverse associazioni del territorio. Città Alta ospiterà, da venerdì 13 a domenica 15 maggio, l'evento che, quest'anno, in via eccezionale, abbinerà le paste ripiene ucraine a quelle bergamasche. Il venerdì, dalle 19 alle 22, si terrà lo "Street casoncello": una ventina di ristoratori proporranno paste ripiene della tradizione bergamasca e ucraina, mentre a fare da sfondo saranno la sfilata storica, i balli e le musiche tradizionali. "Paste ripiene della solidarietà" sotto i portici di Palazzo della Ragione venerdì, dalle 19 alle 22, sabato dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22, domenica dalle 12 alle 15: si potranno gustare casoncelli, scarpinócc, rafioli di Sant'Alessandro e varenyky. La pasta tradizionale ucraina dalla forma a mezzaluna può essere sia salata (ripiena di patate, carne, cavolo verza, funghi e formaggi), sia dolce: in Città Alta si potranno provare i varenyky con ripieno di patate e formaggio e condimento di salsiccia, cipolla o panna acida, sotto gli occhi dei visitatori, da sfogline bergamasche e ucraine. Le donazioni raccolte il venerdì sera saranno devolute alla Comunità greco cattolica ucraina di rito bizantino.



Grande attesa per il convegno di sabato, alle 10, ospitato nella Sala dei giuristi di Palazzo Podestà, dal titolo "Paste ripiene: cibo dell'accoglienza" alla presenza di monsignor Giulio Dellavite, segretario generale della curia diocesana di Bergamo che interverrà proprio sul tema della solidarietà in "Consum-attori per essere



compagni, cum-panis", del professor Massimo Montanari, docente di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna che parlerà di "Ravioli e tortelli, un'invenzione medievale", di Silvia Tropea Montagnosi giornalista e autrice, che tratterà l'aspetto

storico in "Farina et ova ad faciendum rafiolos" e Oksana

Babiychuk, di professione ingegnere, che svelerà le sue “Ricette ucraine per la pace”. A moderare sarà Raffaella Castagnini, della Camera di Commercio. Alle 15.45 visita guidata al Museo e al tesoro della Cattedrale di Sant’Alessandro e all’Archivio storico diocesano di Bergamo dove sarà in mostra la pergamena del 1187 contenente la prima attestazione in assoluto del termine rafiolo. Domenica, alle 16, lo spettacolo di burattini.

**credit photo: Marco Mazzoleni per De Casoncello*