

“Moroncelli”, il dolce di Albino sono i casoncelli del Moroni



Aspetto e presentazione dei casoncelli. Dedicato al pittore Giovan Battista Moroni. Ecco i “Moroncelli”, la ricetta vincitrice del concorso “Un dolce per il Moroni”, promosso dall’associazione Percorsi Albinesi nell’ambito delle iniziative legate alla figura dell’artista concittadino e al suo territorio, organizzate in occasione del ritorno a Bergamo del “Sarto”, il celebre dipinto della National Gallery di Londra.

Il piatto, creato da Alice Piccinini, 28enne albinese, assistente educatrice, ha ricevuto il maggior numero di voti (554) dalla giuria popolare costituita dai 160 partecipanti alla cena rinascimentale servita lo scorso 23 aprile nello storico complesso dell’ex convento della Ripa, a Desenzano di Albino, momento conclusivo della competizione che ha visto in gara ben 27 proposte.

I Moroncelli sono stati assaggiati e valutati dai commensali insieme agli altri due dolci finalisti [selezionati dalla giuria tecnica](#), ossia i Brownies con farina di mais, mele della Valbrenbana e noci, proposti da Helga Moroni, e la frolla di castagne ripiena di noci e fichi secchi, ideata da Fabio Bulandi. Un terzetto tutto albinese, la cui identità è rimasta nascosta, per non influenzare in alcun modo il pubblico, sino alla fine delle votazioni.



I tre finalisti, Fabio Bulandi, Helga Moroni e Alice Piccinini con Roberto Alvaro (Aspan) e Luigi D'Agostino (Percorsi Albinesi)



Con i Moroncelli la vincitrice ha voluto richiamare la più classica delle paste ripiene bergamasche. Sono casoncelli in versione dolce con un ripieno di ricotta, amaretti, cioccolato fondente, aromatizzati con arancia e peperoncino, da bollire e servire caldi passati in una salsa di arancia (a richiamare il burro fuso del primo piatto) e guarniti con fragole a cubetti (la pancetta) e foglie di menta (la salvia). Per la cena sono stati realizzati in pasta brisee sottolineando la versatilità della ricetta, che ora l'associazione mette a disposizione

delle panetterie, pasticcerie, ristoranti e bar che la vogliano adottare come omaggio al territorio e ad un suo illustre esponente.

Il concorso, rivolto ai pasticciери amatoriali della Bergamasca, poneva come requisiti principali semplicità, facilità di reperimento delle materie prime e attenzione alla loro origine. «Cercavo qualcosa che rappresentasse la tradizione – racconta Alice Piccinini – e cosa c'è di più tradizionale dei casoncelli? È un piatto che ci lega tutti. Sono orgogliosa che sia stato scelto e che ora sia a disposizione di chi lo vuole realizzare, così la ricetta potrà solo migliorare».

Il premio, di 300 euro, è stato offerto dall'Aspan, l'associazione dei panificatori della provincia di Bergamo che ha anche dato la possibilità ai tre finalisti di mettere a punto le proprie creazioni in un laboratorio professionale, affiancati da Ivan Morosini, presidente della giuria tecnica e pluripremiato in competizioni di panificazione e pasticceria, che ha realizzato i tre dolci serviti alla cena. «La nostra associazione – ha ricordato il segretario dell'Aspan Roberto Alvaro – è particolarmente attenta a promuovere e a valorizzare il territorio, ha perciò sostenuto volentieri questo concorso, che permette di fare innovazione di prodotto partendo dalla storia e dalla tradizione bergamasca. Ci auguriamo che siano molti i panificatori in tutta la provincia che si cimenteranno nella produzione per far sì che questa iniziativa abbia la risonanza che merita».

Secondo il regolamento del concorso, i Moroncelli godranno per tre anni del titolo di "Dolce del Moroni" e il sindaco Fabio Terzi ha già assicurato la volontà di tutelarli e di continuare a valorizzare la figura del pittore, evidenziando che storia e cultura «possono essere occasioni di rilancio in un momento in cui l'economia segna una battuta d'arresto». L'associazione Percorsi Albinesi pubblicherà comunque tutte le ricette pervenute, così da dare la possibilità agli

appassionati di preparare tante nuove golosità.



La degustazione e la premiazione dei dolci è stata l'avvincente conclusione di una serata che ha regalato tante altre piacevoli suggestioni ispirate al Moroni e al suo tempo, dai figuranti in costumi d'epoca al bell'intermezzo teatrale che ha visto quattro quadri del maestro prendere vita, fino al menù,

preparato da Gianluigi Moro, dell'omonima trattoria proprio lì a Desenzano di Albino, capace di far apprezzare ai palati moderni l'utilizzo di ingredienti "antichi", nell'orzotto con funghi porcini e ortiche servito con formaggio caprino e di monte su pane rustico e nel polentino di miglio, in accompagnamento allo stufato di manza allevata ad Albino, cotto per 24 ore a bassa temperatura e a una caponata di verdure anch'esse locali.

