la Rassegna.it
Fondata nel 1906

10 Maggio 2016

Bergamo celebra il casoncello. Venerdì convegno e street food in Città Alta

Il 13 maggio l'evento promosso da Camera di Commercio e Comune a 630 anni dal primo documento che attesta l'origine bergamasca del "tortello"

"De Casoncello. Storie di Bergamo e di Casoncelli" è l'appuntamento gastronomico interamente dedicato alla celebre pasta ripiena. L'evento è in programma a Bergamo il prossimo 13 maggio. Una data non casuale. Come riferito dal nostro collaboratore Leonardo Bloch su *Affari di Gola* del maggio 2015, c'è un preciso riferimento storico che attesterebbe la paternità bergamasca del casoncello. Uno di questi riporta, appunto, la data del 13 maggio 1386, giorno in cui, secondo quanto scritto dal notaio Castello Castelli, in Città Alta si tenne una gran festa, allietata da musiche e danze, cui presero parte più di 2.000 abitanti, ovvero almeno un quarto della rada popolazione urbana di quel periodo. Il cronista dell'epoca riporta puntigliosamente che nell'occasione furono offerte agli astanti più di cento torte, termine che allora designava un timballo salato, e trecento taglieri di artibotuli, altrimenti detti casoncelli.

Oltre sei secoli sono trascorsi da quell’evento, e oggi Bergamo si appresta a celebrare il “compleanno” del casoncello, in Città Alta, grazie all’iniziativa promossa dalla Camera di Commercio e dal Comune di Bergamo. Iniziativa che coinvolgerà il pubblico in due momenti distinti. Si parte al mattino con un convegno sulla storia del casoncello che, dalle 10, all’ex Borsa Merci, riunirà esperti di gastronomia, storici della cucina e della storia bergamasca, chef stellati, esperti di marketing e attori che analizzeranno sotto tutti gli aspetti questo prezioso scrigno ripieno che da oltre 630 anni è il “cibo della festa e della condivisione. Tra i relatori Massimo Montanari, Paolo Massobrio, Alessandro Parenti, Giulio Orazio Bravi, Roberta Garibaldi, Silvia Tropea Montagnosi, Umberto Bombana, Enrico Cerea e Maurizio Tabani. Al termine, la degustazione di casoncelli preparati da Chicco Cerea, del ristorante Da Vittorio. In serata, invece, il secondo appuntamento, in Città Alta, con lo “Street Casoncello” che coinvolgerà la Comunità delle Botteghe. La Corsarola, in particolare, sarà teatro di una festa enogastronomica e “apparecchiata” per celebrare il compleanno storico. Davanti ai ristoranti del Borgo antico, verranno allestiti spazi dedicati alla degustazione del casoncello, in abbinata ai piatti della tradizione bergamasca come polenta con mais autoctoni, formaggi DOP e Principi delle Orobie, vino, carni di bruna alpina originale. E’ prevista anche l’esibizione di musici in costume. Spazi di comunicazione visiva firmeranno l’ intero percorso e saranno il contenitore di uno story telling: totem posti alle vie d’accesso (funicolare, Colle Aperto, piazza Vecchia, eventualmente Fara e San Vigilio), cartelli sagomati di grandi dimensioni collocati lungo la via, stendardi appesi da casa a casa. I cartelli sagomati saranno l’occasione per dipanare i diversi momenti del racconto storico medioevale: ogni elemento illustrerà un episodio dell’intera storia, che avrà il suo epilogo in Piazza Vecchia.

Il programma del convegno sul casoncello