la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Aprile 2017

Città Alta, lo “Street casoncello” fa il bis

La storica pasta ripiena bergamasca, e quelle di Mantova, Cremona e Brescia, al centro di un evento che si terrà il 12, 13 e 14 maggio

Dopo l’edizione inaugurale del 2016, che celebrava il 650° anniversario del casoncello bergamasco, 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 e con il patrocinio di East Lombardy.

Il 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 terrà al Palazzo dell’ex 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. Prevista la degustazione di paste ripiene. Ingresso libero, prenotazione posti su www.bg.camcom.gov.it/decasoncello/convegno/iscrizione/

La sera, dalle 19, in Città Alta addobbata a festa con drappi e stendardi, sfogline, cuochi, ristoratori, musici e figuranti allieteranno 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.

Nel pomeriggio di sabato **13 maggio** 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.