

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello»



La quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena: oltre al piatto più tipico del territorio si scopriranno i “rafioli di Sant’Alessandro”

Dal 24 al 26 settembre in Città Alta torna «De Casoncello», una quattro giorni dedicata alla tipica pasta ripiena. L’evento è coordinato da De Cibo, associazione no profit diretta dalla giornalista enogastronomica Silvia Tropea Montagnosi che “si propone di far conoscere e valorizzare il patrimonio enogastronomico promuovendo attività educative, di ricerca, di recupero delle tradizioni e degli antichi saperi nell’ambito delle discipline che coinvolgono l’enogastronomia e il turismo ad essa collegato”.

Nello spazio riservato a De Cibo dai Maestri del Paesaggio sotto ai Portici di Palazzo della Ragione sarà presente Giusy, la sfoglina più veloce della bergamasca che confezionerà e cucinerà al momento Rafioli di Sant’Alessandro, Casoncelli e Scarpinocc consumabili in cambio di un’offerta che per la sera del venerdì verrà devoluta alla mensa dei poveri dei Frati Cappuccini di Bergamo dedicata a Padre Alberto Beretta. La Corsarola, Piazza Vecchia e i Portici di Palazzo della Ragione saranno vestiti a festa con pannelli narranti la storia dei rafioli e dei casoncelli e con allestimenti urbani. La sera del 24 settembre i ristoranti di Città Alta usciranno in una sorta di Street Casoncello per proporre le loro paste ripiene.

Il programma

Venerdì 24

Ore 19:00 - 22:00 > Città Alta “Street Casoncello”. I ristoratori proporranno le loro paste ripiene bergamasche in una Città Alta sarà arricchita con pannelli narranti che narrano la storia delle paste ripiene, dei casoncelli e dei bergamaschi Rafioli di Sant’Alessandro: la PIÙ ANTICA PASTA RIPIENA ITALIANA

Ore 19:00 - 22:00 Portici di Palazzo della Ragione “I Casoncelli della solidarietà”.

Sabato 25 • Domenica 26 “Festival delle paste ripiene” con la sfoglina Giusy che confezionerà Casoncelli, Scarpinocc, Casoncelli all’antica e Rafioli di Sant’Alessandro (12-14; 16-22)

Domenica 26

Ore 11 Portici di Palazzo della Ragione Show Cooking “ A lezione di paste ripiene”

Ore 17 Portici di Palazzo della Ragione Spettacolo di burattini “Gioppino e Arlecchino alla fonte dell’acqua miracolosa”

Dal 24 settembre al 4 ottobre “De casoncello in transumanza”

La manifestazione prosegue oltre i confini di Città Alta. Casoncelli Scarpinocc e rafioli, oltre a formaggi, salumi, dolci bergamaschi e Valcalepio DOC verranno infatti distribuiti durante tutte le tappe della Transumanza da Bergamo a Lodi. Eventi in collaborazione con l’Associazione del Pastoralismo. In programma anche un libretto dedicato e un convegno.



Cosa sono i Rafioli di Sant'Alessandro?

Una pergamena del 1187 conservata presso l'importante Archivio della Diocesi di Bergamo (da me ritrovata) attesta, secondo la lettura fatta da Giulio Orazio Bravi (già direttore della Civica Biblioteca Angelo Mai) che il Vescovo di Bergamo tutti gli anni la settimana dopo Pasqua doveva offrire ai canonici della Chiesa di Sant'Alessandro (un tempo presente fuori dalla porta di Sant'Alessandro-Marianna- distrutta per costruire le mura venete) diversi ingredienti per un pasto tra cui «multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna». Tradotto in «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Per gli storici dell'alimentazione e della gastronomia medievale siamo qui in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana, i ravioli.

Il termine raviolo appare nella Cronica di Salimbene da Adam, conosciuto come Salimbene da Parma racconta che, nel 1284 durante la festa di Santa Chiara aveva gustato per la prima volta «raviolos sine crusta de pasta». Finora era questa era la prima attestazione del termine ravioli, ma la pergamena trovata presso l'Archivio storico diocesano retrodata la storia delle paste ripiene al 1187, circa 100 anni prima e forse più. Si tratta della testimonianza del converso Avostano al processo De matricitate (v. articolo Orobio allegato).

E i casoncelli?

Castello Castelli nel suo Chronicon Bergomense guelfo ghibellinum, 1387 - 1407, narra che l'11 maggio 1386 a Bergamo si fecero grandi festeggiamenti per accogliere il capitano Porro, inviato dal nuovo padrone della città, Gian Galeazzo Visconti che aveva imprigionato suo zio Bernabò Visconti ed era diventato nuovo Signore dei territori bergamaschi. I

<https://www.larassegna.it/dal-24-al-26-settembre-in-citta-alta-torna-de-casoncello/>

festeggiamenti in onore di Gian Galeazzo Visconti durarono una settimana e che coinvolgono tutta la città. Piazze e vie sono ornate di panni e drappi. I primi a festeggiare sono gli abitanti della Vicinia di S. Pancrazio; uomini e donne danzano giorno e notte. Il 13 maggio i festeggiamenti continuano nella piazza di Borgo di S. Stefano (scomparsa con la costruzione delle Mura, oggi zona di Porta S. Giacomo). E qui sono presenti più di duemila persone, uomini e donne danzano trepidanti, homines et femine trepidantes et balantes e a tutti si offrono pasticci salati e artibotuli detti anche casoncelli, recati su trecento piatti da portata, tarlieros artibotulorum seu casonzelorum. Questa è la prima attestazione del termine casoncelli. Per questo il De Casoncello, di solito, si tiene il 13 maggio di ogni anno, compleanno dei casoncello