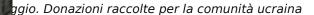


12 Maggio 2022

## In Città Alta torna De casoncello con un ripieno di solidarietà





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

maggio, l'evento che, quest'anno, in via eccezionale, abbinerà le elle 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 alle15 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'accoglianza" alla presenza di monsignor Giulio

Dellavite, segretario generale della curi

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