la Rassegna.it
Fondata nel 1906

20 Febbraio 2017

# Perché Bergamo è la culla della pasta ripiena

Celestino Colleoni

Qualche peccatuccio di cui fare ammenda il vescovo-conte Attone, reggente di Bergamo dal 1058 al 1075, doveva con certezza averlo sulla coscienza. Fu così che nel settembre del 1072, preavvertendo forse l'incombente epilogo delle sue vicende terrene, il prelato decretò che i canonici delle due cattedrali di cui la città era dotata – quella di San Vincenzo, all'epoca la più cospicua, e la prepositurale di Sant'Alessandro – ad ogni anniversario della sua scomparsa fossero tenuti a recitare l'ufficio dei morti. Oltre che con la celebrazione del mattutino, del vespro e della *missa pro defunctis*, i religiosi dovevano onorare la ricorrenza imbandendo un lauto banchetto cui avrebbe preso parte anche un centinaio di poveri. Non facendo cieco affidamento sulle benemerenze morali acquisite e sulla postuma gratitudine del clero locale, Attone si premurò di assicurare alle proprie volontà un quanto più diligente adempimento disponendo nel testamento che le rendite dei possedimenti aviti ubicati in Romano, Martinengo e Brembate Superiore fossero da destinarsi ai sacerdoti in forza alle due pievi. Confidando ancor meno nel disinteresse dei pari grado verso la sfera dei benefici temporali, il metropolita elevò divieto ai suoi successori al seggio vescovile di Bergamo, nonché all'arcidiacono di San Vincenzo ed al prevosto di Sant'Alessandro, di allungare le mani sulle prebende contemplate nel lascito. A punizione di chi avesse trasgredito le sue disposizioni, il morituro evocava l'eterna dannazione in compagnia di Giuda traditore, combinata alle iatture enumerate nel salmo 108. Incombendo queste ultime per lo più sulla discendenza, v'è per giunta da presumere che il disponente nutrisse più di un dubbio a riguardo dell'inappuntabile osservanza del voto di castità da parte dei destinatari delle sue ammonizioni.

Dalla fin eccessiva foga dell'anatema del prelato, di cui tutto si può affermare tranne che non conoscesse i suoi polli, traspare un moto di impotente rassegnazione. E poco sorprende leggere nella *Historia quadripartita di Bergomo,* pubblicata all'inizio del seicento da Celestino Colleoni, che più di un vescovo, nei decenni successivi alla morte di Attone, trovò il modo di arraffare i benefici devoluti in lascito ai canonici di San Vincenzo e di Sant'Alessandro. Le volte in cui non si ritrovavano con un pugno di mosche in mano, questi ultimi si vedevano assegnare, ad indennizzo dell'indebita sottrazione, una dozzina di castrati – ovini le cui carni godettero di grande popolarità lungo l'intero corso dell'età di mezzo – o una fornitura di generi di prima necessità tra i quali, come attestato da un documento del 1187, *farina e oua per far rafioli*. Se di trascurabile importanza nella ricostruzione delle vicende di Bergamo, gli episodi riferiti da fra' Celestino rivestono un interesse straordinario per la storia della gastronomia. Quella risalente alla fine del XII secolo è infatti una delle più antiche testimonianze medievali che attestano la preparazione di paste ripiene in Europa. Dalle carte del cronista non è purtroppo dato di apprendere con quale denominazione fossero originariamente designati gli antichi tortelli, e se l'appellativo evidenziasse alcun legame lessicologico con il termine *casoncello* – il cui utilizzo è ampiamente documentato due secoli più tardi. Non pare comunque del tutto casuale che le prime evidenze (a.d. 1170) d'esistenza del *calisone* – probabile progenitore del raviolo bergamasco (vedasi Affari di Gola del luglio 2016) – risalgano giusto agli anni nei quali le dispense dei complessi prepositurali di San Vincenzo e di Sant'Alessandro venivano rifornite di farina ed uova per preparare la sfoglia.

Grazie alla compunzione del vescovo Attone ed alla cupidigia dei suoi successori, si rendono dunque disponibili elementi in forza dei quali la data di nascita del casoncello potrebbe essere riaggiornata dall'anno 1386, contemplato nelle cronache di Castello Castelli, al 1187 indicato da fra' Celestino. Quel che è ancor più certo, vagliando le note del meticoloso cappuccino, è che la città di Bergamo sia irrefutabilmente da ascriversi fra le storiche culle della pasta ripiena.