

“Street Casoncello”, ad ogni tappa una ricetta diversa

Questa la formula che caratterizza la festa di compleanno in Città alta, venerdì 13 maggio. Di ogni locale si potrà assaggiare la personale interpretazione del piatto tipico



Le incertezze del meteo non fermano “Street Casoncello” in Città alta, momento finale della manifestazione “De Casoncello. Storie di Bergamo e di Casoncelli” con il quale Bergamo celebra i 630 anni del documento che attesterebbe la paternità della tradizionale pasta ripiena, raccontando di una grande festa tenuta proprio il 13 maggio, del 1386.

Al [convegno di venerdì mattina](#), a partire dalle 10 all'ex Borsa Merci, il programma fa infatti seguire un evento goloso che imbandirà la Corsarola di postazioni ristoro a partire dalle 19, che l'organizzazione ha deciso di confermare anche se le condizioni del tempo non fossero le migliori. La formula prevede l'allestimento di 6/7 isole food dalla funicolare a piazza Mascheroni, nelle quali i ristoranti e i locali lavoreranno insieme integrando la propria offerta.

Protagonista, ovviamente, sarà il casoncello, che ogni locale però proporrà in una forma diversa, quella messa a punto dalla propria cucina e offerta normalmente in carta oppure una rivisitazione realizzata appositamente per l'occasione, che potrà riguardare il ripieno o il condimento. Le direttive dell'organizzazione, curata dalla Comunità delle Botteghe di Città alta, sono state infatti semplicemente queste, così da favorire la creatività e permettere di assaggiare lo stile gastronomico di ogni insegna e le tante varianti alle quali si presta il piatto. Ciò che sarà uguale per tutti è invece il costo: 4 euro per ogni porzione di casoncelli, che diventano 5 se viene accompagnata da un bicchiere di vino, così da permettere più assaggi lungo il percorso. Nel menù della serata si potranno poi trovare altri prodotti e piatti della tradizione bergamasca come polenta con mais autoctoni, formaggi Dop e Principi delle Orobie, vino, carni di bruna alpina originale.

Condivisione è la parola d'ordine anche nella gestione degli spazi dove fermarsi a mangiare, si potrà infatti scegliere tra le diverse postazioni e tavoli.

Sotto il porticato della biblioteca toccherà poi alle massaie – su tutte Giusy Guerinoni, sfogliata degli Spiazzi di Gromo famosa per la velocità con cui prepara i casoncelli – preparare le ricette più classiche, quella riportata nel documento storico, quella consolidata dalla tradizione e gli altrettanto tipici scarpinòcc.

La serata sarà accompagnata da rappresentazioni storiche con musicisti, ballerini e attori che faranno rivivere la festa del 13 maggio 1386 in onore dei soldati di Gian Galeazzo Visconti.

Nell'evento sono coinvolte tutte le attività commerciali di Città alta. Oltre a quelle del settore food direttamente impegnate nel festival anche gli altri negozi saranno infatti aperti e pronti ad animare la serata.

Per l'occasione, alcuni musei storici di Città Alta resteranno aperti anche la sera:

- Campanone, Torre civica
apertura prolungata fino alle 23 - ingresso 3 euro
- “Quando l'Italia disegnava il mondo. Tesori cartografici del Rinascimento”
Palazzo del Podestà - Museo del '500
apertura prolungata fino alle 23 - ingresso 6 euro (gratuito fino a 18 anni)
biglietto unico valido anche per la mostra “Nel segno del Rinascimento - Pietro Bussolo, scultore a Bergamo”

Durante tutto il week-end sarà inoltre possibile partecipare a visite guidate gratuite organizzate da AGIAT e Guide Turistiche Città di Bergamo:

- venerdì 13 maggio || “Pane (... e companatico) quotidiano”
visita guidata sul tema dell'alimentazione nella storia e nell'arte di Bergamo Alta.
partenza da largo Colle Aperto ore 18 - info e prenotazioni entro le ore 12 del 13 maggio alla mail info@visitbergamo.info o al 346-8122006.
- sabato 14 maggio || “Il casoncello bergamasco: Sogni di Abbondanza e Storie di Fame”
partenza da piazza Mercato delle Scarpe ore 18 (durata 1h 30).
- domenica 15 maggio || “Casoncello Tour: storie di bergamaschi tra abbuffate e ...digiuni”
partenza da piazza Mercato delle Scarpe ore 18 (durata 1h 30) - partecipazione gratuita sino a 50 partecipanti con iscrizione obbligatoria e risposta email a: info@gruppoarcheologicobergamasco.org.