

Torna in Città Alta la festa del Casoncello

Da venerdì 10 a domenica 12 maggio 2019 torna a Bergamo la manifestazione "De Casoncello" con un calendario di appuntamenti che celebrano il piatto identitario della cucina bergamasca.

Per tre giorni in Città Alta si susseguiranno incontri, filmati, proiezioni di immagini d'autore sui prodotti bergamaschi, lezioni di cucina, gara di chiusura di paste ripiene, rievocazioni storiche e street casoncello. Oltre ai casoncelli quest'anno saranno protagonisti i prodotti d'eccellenza del nostro territorio. Grazie ai ristoratori e agli agriturismi di tutta la provincia aderenti all'iniziativa "Casoncelli in cerca di autore. Ad ogni ristoratore la sua interpretazione" durante la settimana che precede il compleanno della tradizionale pasta ripiena (13 maggio 1386) i ristoratori potranno proporre non solo i casonsei classici o gli scarpinòcc ma anche delle paste ripiene realizzate con prodotti del territorio.

Una mappa pubblicata sui siti di Camera Commercio Bergamo, Visit Bergamo, De Cibo mostra le diverse offerte sia dei ristoratori della Provincia che di quelli aderenti allo "Street Casoncello" di venerdì 10 maggio.

Il direttore Ascom Bergamo, Oscar Fusini, ha notato che "il De Casoncello va nella direzione delle iniziative che mettono al centro il territorio con le sue produzioni e con la sua cucina come strumento di valorizzazione e anche di attrattività turistica".

L'evento è organizzato da De Cibo con il supporto di Camera di Commercio di Bergamo, Comune di Bergamo, Fondazione della Comunità Bergamasca Onlus, Ascom, Confesercenti, Coldiretti, e

il patrocinio di Visit Bergamo e della Nazionale Italiana Cuochi e in collaborazione con molteplici realtà del territorio: Pentole Agnelli, Comunità delle Botteghe, Ass. Strada del vino Valcalepio e dei Sapori bergamaschi, Food Film Festival, Associazione del pastoralismo, Mut, Pentole Agnelli, Gluten Free Service, Produttori Mille Sapori e i volontari mensa dei poveri dei Cappuccini.

Programma

I Casoncelli della Solidarietà

Venerdì 10 (ore 19-22), sabato 11 (ore 12-15 /19- 22) • Domenica 12 (ore 12-15) sotto i Portici di Palazzo della Ragione (Città Alta) si potranno degustare casoncelli tradizionali, scarpinócc e casoncelli storici confezionati dalla sfoglina Giusy, oltre a vari tipi di paste ripiene gluten free.

Area prodotti alimentari del Territorio

Venerdì 10 (ore 19-22), sabato ore 12-15/ 19-22), domenica 12 (ore 12-15) sotto i Portici di Palazzo della Ragione (Città Alta), filmati e fotografie d'autore: Storia della pasta e delle paste ripiene con Massimo Montanari, 2016, 15'; Scrigni golosi di Marco Mazzoleni, 2019, 7'; I carunsèi e lo zio Barba con Fiorella Visconti-, 2016, 10'; Sapori delle Orobie di Marco Mazzoleni 2019, 15'; Mut di Marco Mazzoleni, 2019, 15'

Città Alta Street Casoncello

Venerdì 10 (ore 19-22) tra le antiche vie del borgo vestite a festa con stendardi, drappi e pannelli narranti, decine di personaggi in costume sfileranno esibendosi in canti e danze medioevali; artisti di strada animeranno le vie del borgo con tamburi, trombe, arpa e si esibiranno trampolieri e fachiri. In questa serata inaugurale della manifestazione i ristoratori di Città Alta presenteranno il proprio casoncello "della casa" utilizzando prodotti del territorio bergamasco.

Sul sito www.decibo.org è possibile consultare la mappa con l'elenco dei ristoranti della provincia che aderiscono all'iniziativa e la mappa dello Street Casoncello. Presso i ristoranti e durante lo Street Casoncello verrà distribuito in omaggio un opuscolo contenente la storia dei casoncelli e delle altre paste ripiene bergamasche, alcune ricette e una descrizione dei prodotti alimentari tipici del territorio orobico, oltre alle tre ricette che la Nazionale Italiana Cuochi, vincitrice della World Cup 2018 ha dedicato a De Casoncello: cannelloni Arlecchino, casoncello imperiale e ravioli della nonna con ragù antico.

