

## Convegno *De Casoncello - Storie di Bergamo e di casoncelli*

Venerdì 13 maggio 2016 ore 10

**Sala Mosaico presso Borsa Merci - Palazzo dei Contratti e delle Manifestazioni**  
Via Francesco Petrarca 10, Bergamo

Saluti istituzionali

Lettura del testo di Castello Castelli tratto dal *Chronicon Bergomense guelfo-ghibellinum* del 13 maggio 1386 da parte dell'attore **Maurizio Tabani**

**Giulio Orazio Bravi**, già direttore della Biblioteca Civica A. Mai.  
*"L'autunno del Medioevo a Bergamo, tra tinte rosse e bagliori dorati"*

**Massimo Montanari**, docente ordinario di Storia medievale presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna.  
*"Le cento declinazioni delle paste ripiene"*

**Alessandro Parenti**, docente e ricercatore universitario di Glottologia dell'Università di Trento.  
*"Sull'origine del termine casoncèi"*

**Umberto Bombana**, chef del ristorante "8 1/2 Otto e Mezzo Bombana" di Hong Kong. Nel dicembre 2011 è stato il primo ed è tuttora l'unico di tutti i Ristoranti Italiani all'estero ad avere le tre stelle Michelin.  
*"I casoncelli ... viaggiano; l'esperienza della tradizione bergamasca esportata a Hong Kong"*

**Roberta Garibaldi**, Direttore del CeSTIT Centro Studi sul Turismo e Interpretazione del Territorio dell'Università di Bergamo, Ambasciatore della World Food Travel Association.  
*"La valorizzazione del cibo nell'offerta turistica"*

**Paolo Massobrio**, giornalista enogastronomico, autore delle guide "Il Golosario" e il "Gatti Massobrio, Taccuino dei Ristoranti d'Italia" e ideatore di "Golosaria".  
*"La ristorazione e le paste ripiene"*

**Enrico Cerea**, chef del ristorante Da Vittorio di Brusaporto, tre stelle Michelin.  
*"Il casoncello della famiglia Cerea; come innovare e proporre un piatto della tradizione"*

**Silvia Tropea Montagnosi**, giornalista enogastronomica, autrice e curatrice dell'"Enciclopedia della cucina bergamasca" e di "The Bergamo Cookbook".  
*"Storie di casoncelli e dei loro ripieni"*

Segue degustazione di casoncelli a cura del ristorante "Da Vittorio" di Brusaporto con vini offerti dal Consorzio Valcalepio.

Promosso da Associazione Promozione del Territorio, Camera di Commercio di Bergamo  
Patrocínio del Comune di Bergamo  
Partecipazione dell'Università di Bergamo  
Con il contributo di UBI Banca Popolare di Bergamo e Pentole Agnelli