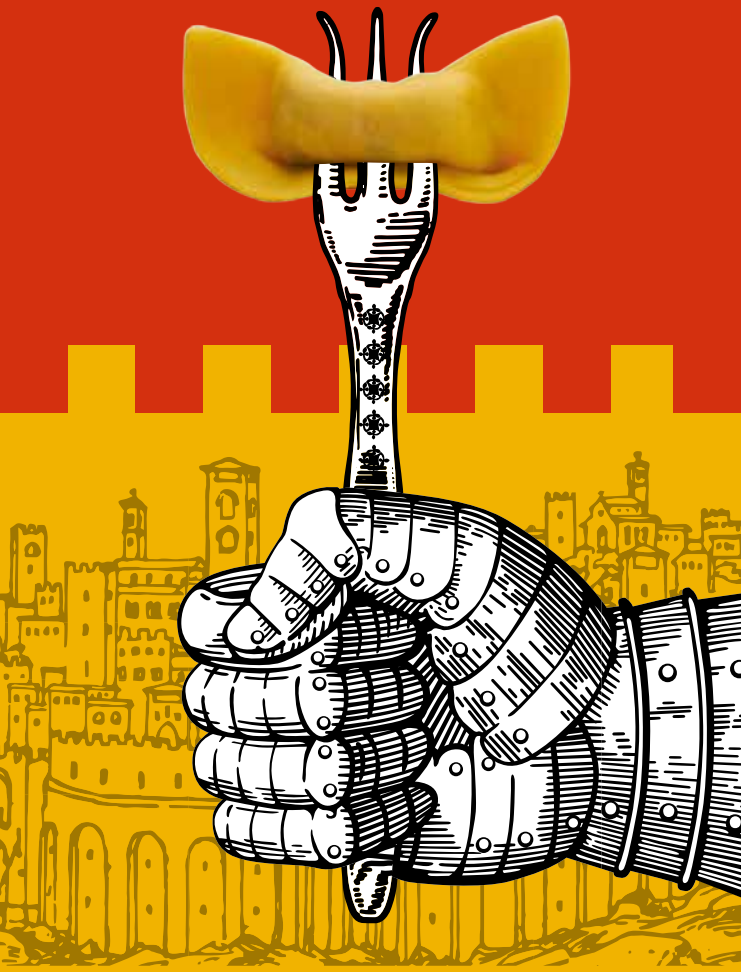
DeCIBO
Food is Life

❖ 10-11-12 MAGGIO 2019 ❖

De Casoncello

E I SAPORI BERGAMASCHI



a cura di
SILVIA TROPEA MONTAGNOSI

La bergamasca: un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche

La bergamasca: un territorio ricco di eccellenze enogastronomiche Montagne, valli, colline, pianure, laghi e fiumi portano "naturalmente" nei piatti bergamaschi una grande ricchezza di sapori.
La collocazione geografica al centro della pianura padana e la presenza nel territorio di valichi alpini hanno comportato il passaggio e la sosta, per commercio o per conquista, di numerose popolazioni con tradizioni e usi gastronomici diversificati. Questa stratificazione della cultura gastronomica si è ben sposata con i prodotti locali e con l'inventiva e le riconosciute capacità lavorative dei cucinieri e delle regiure bergamasche. È così che è nata una cucina ricca di piatti, creativa nelle esecuzioni, profumata e gustosa, ma al contempo sincera e semplice.
Sono ben 11 i prodotti gastronomici bergamaschi che l'Unione Europea tutela con il prestigioso marchio D.O.P. (9 formaggi, 1 salume e l'olio extravergine d'oliva laghi lombardi-Sebino).
Viene così riconosciuta internazionalmente la grande qualità degli stessi le cui "peculiari caratteristiche derivano essenzialmente o esclusivamente" da fattori geografici ed umani del territorio bergamasco. Inoltre, per la Regione Lombardia sono 42 i "prodotti agroalimentari tradizionali", le P.A.T. bergamasche mentre il marchio *"Mille... sapori"* della Camera di commercio ne tutela 21 e i Presidi di Slow Food sono 5.
Un buon sapere di sapori!

Le paste ripiene

Come preziosi scrigni le paste ripiene custodiscono al loro interno la provenienza geografica e la stratificazione storica del luogo in cui vengono preparate.
Sono il cibo della festa, dello scambio e della condivisione; richiamo del turismo enogastronomico, sempre più teso alla ricerca di prodotti di qualità e di esperienze autentiche.

Le paste ripiene, così come le conosciamo oggi, sono un genere gastronomico, inventato nel Medioevo. La pasta esisteva già nell'area mediterranea fin dall'età romana ma con alcune particolarità: si confezionava solo fresca, larga -la lāgana dei Romani- si friggeva o si cuoceva nel forno ed era talvolta lievitata. Inoltre questa pasta antica era più che una vivanda vera e propria, un ingrediente che si aggiungeva magari sbriciolato su altre preparazioni; non era un genere gastronomico distinto.
Nel Medioevo compare la pasta secca e si iniziano a realizzare formati più piccoli, "le paste", cotte in acqua, brodo o latte. Infine compare la pasta ripiena che vede il convergere di due storie diverse: quella della lāgana e quella del pasticcio, del pastello detto "torta".
La "torta" era un foglio di pasta torto, cioè piegato al fine di contenere dentro di sé qualsiasi cosa: uova, carne, pesce, verdure. Tra XII- XIII secolo la cultura della torta-involucro e la cultura della pasta di forme diverse si fondono; facile immaginare che si sia creato una torta di piccole dimensioni con involucro di pasta fresca: un tortello. Questo oggetto comincia anche ad avere anche un altro nome: raviolo. In realtà, in origine, questi due termini hanno due significati diversi, perché raviolo è il contenuto tortello è il contenitore. Il raviolo è una piccola polpettina composta di qualcosa che viene messo dentro un involucro che si chiama tortello. Esempi sono presenti nel più antico libro di cucina italiano Liber de Coquina del XIV secolo, nel Libro de Arte Coquinaria di Maestro Martino, il più grande cuoco italiano del Quattrocento e, a fine Ottocento, ne la Scienza in cucina di Pellegrino Artusi.
Cosa conteneva la pasta ripiena? Tutto: ripieni di magro (anche secondo le regole ecclesiastiche del calendario liturgico) o di grasso e avanzi. Conditi fino alla fine del Settecento, con burro e formaggio e, per i benestanti, una spruzzata di spezie e di zucchero.

(Testo liberamente tratto dagli atti del convegno "De Casoncello storie di Bergamo e di casoncelli", 12 maggio 2016.)

Storie di Bergamo e di casoncelli

La storia, anche quella della gastronomia, si basa su una realtà documentale. Manoscritti del Trecento testimoniano come i casoncelli fossero fin da quell'epoca il piatto identitario della cucina bergamasca.
Tre fonti storiche distribuite in un breve periodo vedono questa pasta ripiena bergamasca essere presente in tre contesti diversi.

I casoncelli offerti in onore di Gian Galeazzo Visconti 13 maggio 1386

Nel Trecento Bergamo e le sue Valli sono teatro di divisioni feroci, di lotte aspre e sanguinose tra le opposte fazioni di Guelfi e Ghibellini, capitanate dalle famiglie aristocratiche più potenti della Città, Colleoni e Suardi. I Guelfi parteggiano per il Papa, i Ghibellini per l'Imperatore. Nel 1332 Azzone Visconti, Signore di Milano, assume il dominio di Bergamo.
Nel 1385 la Signoria viscontea è retta da Bernabò e da suo nipote Gian Galeazzo. Entrambi sono Signori di Milano mentre il governo del resto del territorio è spartito tra i due. Quello bergamasco compete a Bernabò, tiranno capace di terribili nefandezze che imprime una decisa svolta filo-francese alla sua accorta politica matrimoniale e, per questo, diventa una grave minaccia per le ambizioni di Gian Galeazzo. Il 6 maggio 1385, con la scusa di un pellegrinaggio, Gian Galeazzo attira Bernabò fuori Milano, lo cattura e lo rinchiude nelle segrete del suo stesso castello di Trezzo sull'Adda dove, dopo poco, muore. Gian Galeazzo si pone subito alla testa dei domini della famiglia, proclamandosi Signore unico di Milano e di tutto il territorio.
Giunta a Bergamo la notizia della caduta di Bernabò, il popolo, esasperato e stanco, sperando in un periodo di libertà esulta al grido: «Viva il popolo di Bergamo!», ed accoglie con giubilo i cinquecento soldati di Antonio Porro, comandante di Gian Galeazzo.
L'11 maggio 1386 iniziano le feste in onore di Gian Galeazzo Visconti che coinvolgono tutta la città. Piazze e vie sono ornate di panni e drappi. I primi a festeggiare sono gli abitanti della Vicinia di S. Pancrazio; uomini e donne danzano giorno e notte. Il 13 maggio i festeggiamenti continuano nella piazza di Borgo di S. Stefano (scomparsa con la costruzione delle Mura, oggi zona di Porta S. Giacomo). E qui sono presenti più di duemila persone, uomini e donne danzano trepidanti, *homines et femine trepidantes et balantes* e a tutti si offrono pasticci salati e ***artibotuli*** detti anche ***casoncelli***, recati su trecento piatti da portata, *tarlieros artibotulorum seu casonzelorum*.
Il giorno seguente in Borgo di Sant'Andrea danzano ben vestiti uomini e donne danzano a tre a tre: una donna nel mezzo e due uomini ai lati, *unam dominam inter duos homines*. Il 15 maggio la festa si sposta in Borgo Canale. Qui gli abitanti, con indosso le insegne di Gian Galeazzo e al grido del suo nome, sfilano per le strade del Borgo e poi di tutta la Città recando lo stendardo visconteo. Li accompagnano Albertino Suardi coi suoi uomini e più di trenta suonatori di pifferi a cavallo.

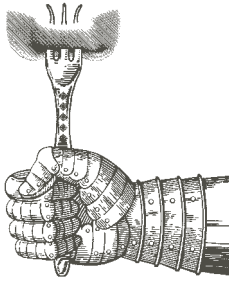
Castello Castelli, Chronicon Bergomense guelpho ghibellinum, 1387 - 1407, dalla Raccolta degli Storici Italiani a cura di L. A. Muratori, edito sotto la direzione Giosuè Carducci- Fasc. 335-336, Bologna, 1890-99.

Giovanni detto "casoncello"

Alcune lettere del 1366 indirizzate dal Doge di Venezia Marco Cornero a Ludovico e Francesco Gonzaga, signori di Mantova, lamentano che un tale mercante, Giovanni detto Casoncello di Bergamo, *Johanne dicto Casoncello de Pergamo*, non ha pagato la fornitura di tessuti preziosi e di lana a Marco Resta di Venezia. Il furbo mercante si è rifugiato a Mantova eludendo la condanna della giustizia veneta. Il soprannome col quale è indicato nel documento è forse dovuto a una "pinguedine da casoncello"?

Il casoncello avvelenato

La passione amorosa non conosce mezze misure! Leonardino Suardi, di famiglia aristocratica, e ghibellina, si è innamorato di una bella ragazza, moglie di un contadino.
Per liberarla dal marito ingaggia un certo Tonolo, abitante di Stezzano, e sua moglie.
I due preparano per l'ignaro marito dei gustosi casoncelli, *casonzellis*, badando ad aggiungere nel ripieno un mortifero veleno, che schianta il goloso contadino l'8 Aprile 1393. Il 10 maggio Tonolo, arrestato, è decapitato e Leonardino è bandito da Bergamo.



Le paste ripiene bergamasche

I ***casoncelli*** sono il piatto identitario più antico del territorio bergamasco. Piatto della festa, della convivialità, offerto nelle occasioni importanti e nei momenti di gioia; è diffuso in tutto il territorio come documentano anche le innumerevoli terminologie utilizzate nei vari dialetti bergamaschi: *casonsèl, casunsèl, cazunsel, carunsèl*. Difficile affermarlo con certezza, ma il termine casoncello potrebbe derivare da: *cāseus- cacio- formaggio*, ingrediente sempre presente in tutte le ricette; *castina cassettina*, riportando all'idea di contenitore che è la funzione, appunto, della pasta ripiena; *calzoncello*, da calzone termine utilizzato anche per altre paste ripiene italiane. Ogni famiglia ha la sua ricetta di casoncelli bergamaschi che, naturalmente, è la migliore.

Sintetizzando, per confezionare la pasta con 1 kg di farina vengono usate da 0 a 10 uova, con una media di 4 uova per kg di farina. La farina è indicata come bianca, talvolta è mista a semola di grano duro; un tempo si utilizzavano le farine presenti nella madia, spesso integrali.

Il ripieno è composto in modo vario con una serie di ingredienti che si intrecciano in soluzioni diverse, ma sempre piacevoli al palato. In linea di massima si può affermare che:

- sulle montagne i casoncelli sono spesso di magro a base di formaggio duro grattugiato, pane grattato, aglio, prezzemolo, uova come per gli Scarpinòcc di Parre. In alcune zone vengono aggiunte erbe spontanee quali Buon Enrico e ortiche, erbe aromatiche oppure spinaci ed erbette.
- nelle valli si arricchisce il ripieno con la carne, spesso di maiale come la pasta di salame, il cotechino, la salsiccia, ma anche la mortadella e il prosciutto cotto. Si utilizzano anche vitello, manzo, pollo o gallina cucinati arrosto, bolliti o brasati. In alcune ricette della Val San Martino e della Bassa Bergamasca viene utilizzato il coniglio.
- in pianura è rimasto il piacere del sapore dolce di origine Medioevale con l'inserimento nel ripieno di amaretti, uvetta e/o pera. Talvolta noci e nocciole. Nella più antica ricetta a stampa di casoncelli bergamaschi- Luraschi 1839- sono presenti le mandorle e il cedro attualmente andati in disuso.

Varie le spezie, in particolare noce moscata, cannella e pepe. Comune è l'inserimento della scorza di limone grattugiata, mentre è scomparso l'utilizzo di cacao.

La forma è quasi sempre a mezzaluna, spesso con una tipica pressatura al centro del diametro di piega, che permette una migliore raccolta del condimento. Le dimensioni del diametro della pasta variano da 5 ad 8 cm, ma in alcuni casi arrivano anche a 15 cm. Talvolta sono a forma di caramelle, piccoli rettangoli arrotolati o chiusi ad «*ala d'uccello*».

Il condimento è sempre a base di burro, eventualmente con salvia e/o pancetta. Quasi sempre viene suggerita una spolverata di formaggio grattugiato sui casoncelli, prima o dopo averli conditi con il burro.

Attualmente la maggior parte delle ricette prevede l'utilizzo di carne di maiale-pasta di salame, carne di bovino, formaggio, amaretti, uvetta, uova, spezie, scorza limone. Il condimento è burro con pancetta e salvia soffritti.

Oltre alle numerose varianti di casoncelli e agli scarpinòcc, sono paste ripiene bergamasche: i ***ravioli nostrani di Covo De. Co.*** e le ***creste scalvine*** marchio dei *"Mille... sapori"*.

Sono registrati anche i seguenti marchi: *casoncello storico*, con l'antico ripieno di magro; i *casoncelli del Colleoni*, con anatra e verze; i *capel de monega della Valle Brembana* con ripieno di patate e barbabietole.

Tra le altre specialità: *i casonsèi di San Lorenzo di Rovetta*, talvolta detti *Bertù*, i *casonsèi co i ürtighe* e i *casoncelli con le lumache*.

Foto: Marco Mazzoleni

Casonselli alla bergamasca

di Giovanni Felice Luraschi
"Nuovo cuoco milanese economico, 1839"

La ricetta, trascritta fedelmente, è inserita nel capitolo *"Degli entrée di pasticci caldi."*

NUOVO
CUOCO MILANESE
ECONOMICO
LA CUCINA GRASSA, MAGRA E D'OLIO
GIOVANNI FELICE LURASCHI
MILANO, Aprile 1839.

«Prendete tre peri spadoni, pelateli e tagliateli a fettine, metteteli in una cassarola sopra un fornello, fateli cuocere mischiandoli con un cucchiaio di legno, pelate e mettete nel mortajo once tre di mandorle dolci, once tre cedrato, quattro amaretti ed una delle fettine dei detti peri, pestate il tutto insieme assai fino, dopo uniteci le fettine dei peri ristretti ed asciutti con due soldi di pane di semola grattato ed once tre di butirro, fate bollire tutto insieme e legatelo con un uovo intero, versatelo sopra d'un piatto e lasciatelo venir freddo.
Prendete mezza libbra di farina di semola, mettetela sopra la tavola, fateci un buco nel mezzo, impastatele con acqua ben calda ma non bollente, manipolatela bene, ma fate che non sia ne troppo dura ne troppo morbida, con una cannella tiratela sottile come si constuma per i ravioli, e con un copa-pasta, o un bicchiero tagliatela ed in ogni pezzo mettetevi tanto come due nocciuole del suddetto pieno, doppiate e schiazati bene all'intorno, e fate che la pasta schizzata rimanga sotto e sopra, schizzate un poco con un dito in modo che formi mezzaluna: al momento che dovete farli cuocere allestite una cassarola con acqua salata, fateli cuocere, abbiate attenzione che in meno di un quarto d'ora sono cotti, poiché se lasciate passare la cottura si rompono: cotti levateli colla paletta, asciutti metteteli sopra un piatto piuttosto fonduto con sopra formaggio trido fino in abbondanza e butirro purgato, ma nel purgarlo non lasciategli prendere il nero, e servite all'istante.»

Giovanni Felice Luraschi, "Nuovo cuoco milanese economico", Carrara e Motta, 1839

Casonsèi de la bergamasca

Il nome ***Casonsèi de la Bergamasca*** è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare della Camera di Commercio di Bergamo

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta
800 g farina 00; 200 g farina grano duro; 3 uova intere (da 2 a 4); acqua q.b.
Per il ripieno
300 g macinato base per salame; 250 g pane secco grattato ammorbidito nel latte (o grissini, ma non ammorbidire nel latte né il pane né i grissini); 200 g carne bovina arrostita; 150 g grana padano D.O.P.; 2 uova; 10 g amaretti; 20 g uvetta sultanina; 1 pera spadona in primavera - estate o abate in autunno-inverno (circa 210 g); spezie a piacere: noce moscata, cannella, pepe bianco e nero; sale q.b. scorza di limone, aglio e prezzemolo
Condimento
burro, salvia e pancetta a listarelle o pezzettini

Procedimento
Preparare la pasta e farla riposare. Per il ripieno il disciplinare prevede l'amalgama a freddo di tutti gli ingredienti, una volta sbriciolati gli amaretti e affettate le pere.
Un'alternativa è quella di rosolare preventivamente la pasta di salame ed eliminare il grasso fuoriuscito. Rosolare anche la carne bovina e, una volta raffreddata, unire tutti gli altri ingredienti. Tirare la sfoglia a 0,6 mm., fare dischi di 6-8 cm e porvi il ripieno. Chiudere i bordi dei casoncelli in modo da ottenere dei semi-cerchi, piegare leggermente il bordo ed infossare un poco il centro in modo da dare la forma caratteristica. Cuocere i casoncelli in acqua bollente salata per 7-8 minuti. Condirli con burro nel quale sono stati fatti rosolare salvia e pancetta.

Foto: Marco Mazzoleni

Scarpinòcc de Par

Il nome ***Scarpinòcc de Par*** è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal disciplinare della Camera di Commercio

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta
400 g farina di grano tenero tipo 00; 100 g semola di grano duro 1-2 uova; 20 g burro a temperatura ambiente; latte o acqua q.b.
Per il ripieno
350 g grana padano D.O.P. grattugiato; 175 g pangrattato 20 g prezzemolo; 20 g burro; sale fino; 2 uova; ½ spicchio d'aglio; spezie q.b. (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anice stellato) e latte q.b.
Condimento
Grana, burro e salvia.

Procedimento
Preparare la pasta unendo le farine con l'uovo e il latte. Farla riposare. Nel frattempo preparare il ripieno mescolando il grana con il pane e le spezie. Sciogliere il burro profumandolo con l'aglio tritato. Unirvi il prezzemolo e impastare agli ingredienti secchi aggiungendo l'uovo o le uova e il latte in modo che l'impasto sia consistente ma morbido. Il ripieno dovrebbe riposare almeno un'ora. Tirare la pasta non troppo sottile, dividerla in dischi di 6/8 cm di diametro e collocarvi il ripieno. Chiudere a mezzaluna e schiacciare al centro con l'indice la parte più spessa del diametro della mezzaluna in modo da creare una conchetta atta a raccogliere meglio il condimento. Cuocere in acqua salata quasi a bollore

Scarpaza un tempo era una torta salata ripiena di formaggio ed erbe spontanee; da questa pietanza forse il termine scarpinòcc che richiama però anche i calzari dei pastori. Parre è da sempre un importante percorso della transumanza che comportava inevitabilmente anche la produzione di abbondante formaggio, *câseus*.

Foto: Marco Mazzoleni

Creste scalvine

Ingredienti per 24 persone

Per la pasta
750 g farina 00
250 g farina grano duro
3 uova intere (da 2 a 4)
aqua q.b.
Per il ripieno
1300 g formaggella Val di Scalve marchio **Mille... sapori**
1 tuorlo (da 0 a 2)
500 g panna
sale q.b.
latte q.b.

Procedimento
Preparare la pasta e farla riposare. Togliere la crosta alla formaggella Val di Scalve e tagliare la formaggella a pezzi porla in un mixer con la crema di latte e frullare. Scioglierla a bagnomaria e far intiepidire, unirvi il tuorlo sbattuto con poco lattee aggiustare di sale. Quando il ripieno è raffreddato porlo su dischi di pasta del diametro tra 6 ai 8 cm. Richiudere la pasta a mezzaluna. Per evocare lo skyline delle cime delle montagne della Val di Scalve la parte tonda della chiusura viene lavorata così da far assumere una forma plissettata con 3-5 piegature.

Condimento
Si prestano ad essere conditi con prodotti di stagione: tartufi, funghi, zucca, erbe spontanee, licheni, fiori, verdure, ma anche sughi più consistenti a base di cacciagione o di carne di suino o più delicati come la crema di patate di Pradella. Sono ottimi conditi in modo semplice con burro di monte o con un filo di olio extravergine d'oliva possibilmente del vicino Lago d'Iseo.

Le paste ripiene della Nazionale Italiana Cuochi dedicate a De Casoncello

Chef Walter Dalla Pozza

La ***Nazionale Italiana Cuochi***, vincitrice della World Cup 2018, ha creato per "De Casoncello 2019" tre nuove paste ripiene con prodotti tipici del territorio bergamasco:

- ***Cannelloni Arlecchino***, con lamelle di carciofi di riviera; caprino delle valli bergamasche, erbe di campo, guazzetto di pomodori e riccioli di Bitto D.O.P.
- ***Casoncello Imperiale*** con germogli di spinaci, *löertìs*, ricotta, stracchino del Monte Bronzone, tuorlo cremoso, polvere di salame bergamasca con vellutata di piselli, fonduta di formai de mut dell'Alta Val Brembana D.O.C.
- ***Ravioli della nonna con ragù antico***, ripieni di stracotto di manzo, il suo condimento e scaglie di branzi stagionato

Cannelloni Arlecchino

Ravioli della nonna

Casoncello Imperiale

Foto: Walter Dalla Pozza

Cannelloni Arlecchino

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta: 150 g farina grano tenero; 150 g semola grano duro; 3 uova; 10 g olio EVO; 3 g polvere pomodoro essiccato; 3 g polvere di spinaci essiccati (o clorofilla di spinaci); 3 g carbone vegetale (o nero di seppia secondo il ripieno)

Per il ripieno: 3 carciofi dell'Albenga; 1 spicchio d'aglio in camicia; olio EVO q.b.; 200 ml brodo vegetale; timo, maggiorana, prezzemolo, foglie di tarassaco, foglie di borragine secondo stagione; 150 g caprino; 150 g ricotta di latte intero; 50 g mascarpone; 100 g grana padano D.O.P.; sale e pepe q.b.

Per il guazzetto di pomodoro: 500 g pomodori ramati; 1 spicchio d'aglio in camicia; 1 scalogno; basilico; 2 cucchiai olio EVO; sale e pepe q.b.

Decorazione: bitto D.O.P.; 5 pomodori ramati; 200 g foglie di spinaci

Procedimento

Incidere la pelle ai cinque pomodori e tuffarli in acqua bollente per qualche minuto; estrarli e immergerli in acqua e ghiaccio. Privarli di pelle e semi riporli in essiccatore per 24 ore (oppure in forno a 100° per 4 ore). Frullarli fino a polverizzarli.

Lavare le foglie di spinaci, tuffarle in acqua salata per qualche secondo, scolarle e riporle velocemente in acqua e ghiaccio; scolarle e asciugarle il più possibile riporle in essiccatore per 24 ore (oppure in forno a 100° per 4 ore). Frullarle fino a polverizzarle.

Preparare la pasta unendo le due farine (meno 50 g di farina di grano tenero), uova e olio. Dividerla in quattro parti. In tre bicchierini mettere un cucchiaio di acqua e aggiungere in ognuno la polvere di pomodoro, oppure quello di spinaci o il carbone vegetale, mescolare bene e aggiungere un "colorante naturale ad ogni porzione di pasta, eventualmente aggiungendo la farina rimasta. Pellicolare e far raffreddare in frigorifero. Fare delle fettine di pasta colorata spessa circa un centimetro e unirle alternandone i quattro colori, poi passare alla macchina tira-pasta fino a 2 mm di spessore. Tagliarla in rettangoli lunghi 10 cm, lessarli in acqua bollente salata e farli asciugarli asciugare su un canovaccio. Con l'olio e l'aglio cuocere i carciofi a fettine, salare, pepare. Unire le erbe aromatiche lavate e tritate, i formaggi e aggiustare di sale e pepe.

Soffriggere nell'olio lo scalogno tritato e l'aglio, aggiungervi i pomodori a pezzetti; far cuocere velocemente e poi frullare e aggiustare di sale e pepe.

Comporre i cannelloni con il ripieno e scaldarli in forno. Posizionarli su guazzetto di pomodoro e decorare il piatto con purea di pomodoro e spinaci.

Casoncello Imperiale

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta:
500 g semola grano duro; 5 uova; 1 cucchiaio di olio EVO

Per il ripieno: 500 g spinaci novelli; 300 g *löertìs* (luppolo selvatico o asparagi selvatici secondo le diciture di ogni zona); 150 g ricotta; 150 g stracchino Monte Bronzone; 30 g polvere di salame essiccato; 50 g burro d'alpeggio; 1 spicchio aglio in camicia; 100 g parmigiano reggiano D.O.P.;
1 tuorlo d'uovo piccolo per ogni raviolo; sale e pepe q.b.

Per la vellutata di piselli: 200 g piselli, 30 g cipolla, 50 g burro d'alpeggio, erbe aromatiche, olio EVO; sale e pepe q.b.

Per la fonduta di formai de mut AVB: 200 ml latte; 50 ml panna; 150 ml *formai de mut*

Per le decorazioni: riccioli di *formai de mut* dell'Alta Val Brembana D.O.P.; polvere di salame bergamasco

Procedimento
Preparare la pasta e farla riposare. Mondare gli spinaci e i löertìs, tritarli grossolanamente e farli saltare con il burro e l'aglio, poi tolto. Farli raffreddare e unirli ai formaggi ridotti a crema e alla polvere di salame. Salare e pepare.
Tirare la pasta molto sottilmente e formare dei dischi di 12 cm. Formarvi in una metà un cerchio con la crema preparata e porvi al centro il tuorlo d'uovo. Ricoprire il ripieno con l'altra parte del semicerchio in modo da formare una grossa mezzaluna e far "sedere" il casoncello sulla parte a semicerchio in modo da dargli la classica forma ad ali d'uccello.
Rosolare la cipolla tritata nel burro e cuocervi i piselli. Unirvi erbe aromatiche e aggiustare di sale e pepe. Frullare.
Preparare la fonduta con il formai de mut ponendolo a pezzetti in latte e panna e scaldandolo delicatamente sempre mescolando.
Cuocere per due minuti i casoncelli in acqua salata e porli sopra uno specchio di vellutata di piselli decorata con la fonduta. Decorare con formai de mut, polvere di salame bergamasco e, volendo con un nido di verdure, carote, zucchina e porro, fritti.

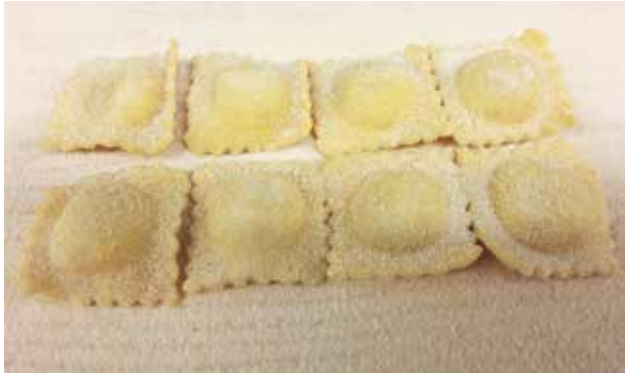
Foto: Walter Dalla Pozza

Ravioli della nonna con ragù antico

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta
750 g farina 00
250 g farina grano duro
3 uova intere (da 2 a 4)
aqua q.b.
Per il ripieno
1300 g formaggella Val di Scalve marchio **Mille... sapori**
1 tuorlo (da 0 a 2)
500 g panna
sale q.b.
latte q.b.

Procedimento
Rosolare con olio e 100 g burro il pezzo di carne intero unendovi le foglie di alloro e, poco alla volta in Valcalepio rosso e il brodo. Portare a cottura coperto a fuoco lento girandolo ogni tanto. Salare e pepare. Far raffreddare.
Preparare la pasta e farla riposare.
Tritare la carne aggiungendovi parte del suo intingolo fino a quando avrà una consistenza morbida.
Tirare la sfoglia e porvi il ripieno a mucchietti grandi come una nocciola. Ricoprire con un'altra sfoglia di pasta e tagliare con la rondella a quadrati.
Cuocerli in acqua bollente salata e poi condire con il sugo dello stracotto frullato con aggiunta del restante burro ed eliminando l'alloro. Servire con scaglie di branzi stagionato.



BERGAMO, CAPITALE EUROPEA DEI FORMAGGI

I saperi dei sapori bergamaschi

Grassi alpeggi delle Orobie e ricchi pascoli di pianura hanno reso Bergamo crocevia della transumanza di greggi e del *cargà 'l mut di mandrie*.
La competenza accumulata nel corso di millenni ha portato i casari bergamaschi ad ottenere il primato numerico europeo di D.O.P. Sono 9 i formaggi D.O.P.:
formai de mut dell'Alta Val Brembana; *strachitunt*; *taleggio*; *salva cremasco*; *quartirolo lombardo*; *gorgonzola*; *bitto; provolone Valpadana*, *grana Padano*.
A questi si aggiungono 3 Presidi di Slow Food *-agrì di Valtorta*, *stracchino all'antica*, *storico ribelle-*, numerosi a marchio ***Mille... sapori*** (tra cui *caprini*, *stracchino Bronzone*, *formaggella Val di Scalve*, *branzi*, *erborinato bergamasco* e *torta orobica*) e oltre 20 P.A.T. tra le quali le formaggelle delle valli bergamasche.

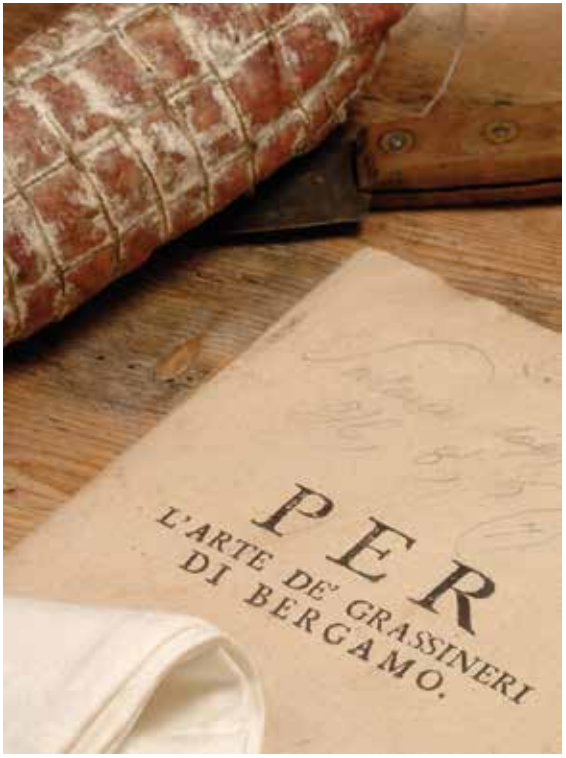
Strachitunt

Formai de mut

Foto: Marco Mazzoleni

Dagli speziali del Cinquecento le ricette dei salumi orobici

Durante la dominazione veneziana, Piazza Vecchia è stata il vero centro della città di Bergamo.
Oltre alla presenza di edifici istituzionali e politici, nel Cinquecento vi erano almeno 33 esercizi commerciali tra cui *speziali* (droghieri) e *grassinari* (salumieri).
L'arte di salare le carni per conservarle più a lungo era molto antica, ma, il saperla speziare con equilibrio e gusto era tecnica assai rara, la cui bravura era riconosciuta ai bergamaschi, in particolare ad *Alessandro Bayanis*, detto *Balanza*.
Da questo antico sapere dei *copà sunì* nascono il salame bergamasco, la pancetta, il lardo, la testina, il cotechino e il prosciutto crudo affinato nel fieno, oltre al salamino alla cacciatora D.O.P.
Ma non può dire di essere stato a Bergamo chi non ha mai assaggiato l'ineguagliabile *löanghina* tradizionale o all'antica con brodo e grana Padano D.O.P.



Dalla terra alla tavola

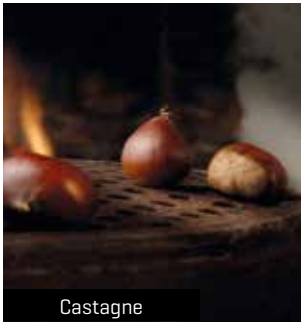
Bontà delle materie prime, equilibrio e passione sono la ricetta su cui si basa la cucina tradizionale bergamasca.
Non solo casoncelli, a Bergamo si gustano *foiade coi morai* (boraggine), gnocchi di patate, pane, farina mais, castagne o erbe spontanee oppure zuppe di funghi o verdure.
L'immancabile polenta si accompagna con formaggi e salumi oltre che con cacciagione di pelo e di piuma, *osèi* o altre preparazioni, quali: involtini di verza *(capù*), *nusecc*, gallina ripiena, *cunì*, brasato, pancette ripiene, guance o pesci di lago o fiume, funghi e *tartufo di Bracca*.

I dolci tipici sono talvolta preparati con miele del territorio o ideati da grandi pasticceri: *polenta e osèi dolce* (Alessio Amaddeo, 1910), la *turta del Donizèt* (Alessandro Balzer, 1949), *la turta de Treì* (Ass. Botteghe Treviglio, 1990) e il *riccio del Parco dei Colli* (Luigi Locatelli, 1987).

Gelato di Bergamo è la stracciatella (Enrico Panattoni, , 1961) e, per concludere, il *gelato al casoncello storico*, con mandorle, cedro e pere (S.T.M., 2016) ideato in occasione della prima edizione di De Casoncello.

Löanghina con polenta

Foiade coi morai


Castagne

Polenta e osèi dolce

Foto: Marco Mazzoleni

La natura Orobica in tavola

Monti, colline, pianura e acque dolci bergamasche donano una cospicua varietà di materie prime.
Tra le verdure sono tipiche: la *cipolla piatta bergamasca*, il *peperone dolce a sigaretta*, la *scarola dei colli di Bergamo* e *le patate* di Pradella, Rovetta, Martinengo e Carona.
Importanti nella storia anche economica del territorio sono le castagne e la loro lavorazione (*bilìgòcc*, *castègne pèste*, *ciochète*, *boìde*, *boröle*) spesso utilizzate nei ripieni salati o per i dolci.
Inoltre, prugne, ciliegie (amarene e marasche), pere (*piröle* in particolare), frutti di bosco, melone retato di Calvenzano Presidio di Slow Food, mele della Val Brembana e fichi. Importante è la produzione di mais antichi, tra cui il *rostrato di Rovetta*; lo *spinato di Gandino*, il *nostrano dell'Isola* e lo *scagliolo di Carenno*.

Vino, acqua e birra

Vino • Uno dei dialetti bergamaschi usa la sola lettera Ì per identificare l'importante tradizione enologica del territorio. Scanzorosciate è la culla della più piccola D.O.C.G. italiana: solo qui viene prodotto il Moscato di Scanzo. Nell'area pedemontana della bergamasca sono confezionate due D.O.C. di grande valore: Valcalepio, bianco, rosso, rosso riserva e moscato passito e Terre del Colleoni in diverse vinificazioni anche di vitigni antichi come il Franconia.
Acqua • Il territorio bergamasco è ricco di importanti fonti di acqua purissima che viene venduta in tutto il mondo dopo essere stata imbottigliata da importanti aziende. Pare che nel 1932 utilizzando l'acqua di una di queste fonti sia stata prodotta la prima bibita gassata con l'estratto di un particolare agrume: il chinotto
Birra • La produzione della birra in terra bergamasca ha origine ad inizio dell'Ottocento. Oltre ad alcuni marchi di rilevanza mondiale il territorio vede la presenza di oltre venti piccoli birrifici artigianali.

ORGANIZZATO DA

DeCIBO
Food is Life

CON IL PATROCINIO E IL SOSTEGNO DI

Camera di Commercio Bergamo

Provincia di Bergamo

Bergamo Città dei Mille
COMUNE DI BERGAMO

VisitBergamo

COMUNITÀ DELLE BOTTEGHE BERGAMO ALTA

FONDAZIONE DELLA COMUNITÀ BERGAMASCA ONLUS

CON LA COLLABORAZIONE DI

ASCOM BERGAMO
CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

CONFESERCENTI BERGAMO

Bergamo Città dei Mille...sapori

COLDIRETTI BERGAMO

FIDELITAS
SERVIZI DI SICUREZZA

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

Consorzio Tutela Valcalepio

Strade del Vino e dei Sapori della Bergamasca
VALCALEPIO

Gluten free service

NIC
NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
FIC

FOOD FILM FEST
CINEMA & CIBO FILM FESTIVAL

decibo.org – info@decibo.org