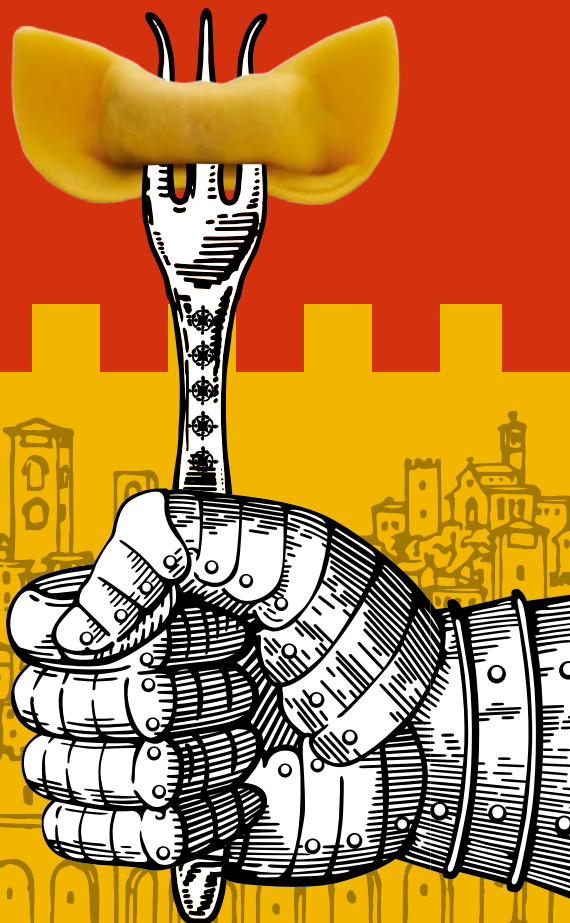


❖ 2023 ❖

De Casoncello

**Bergamo Brescia:
Capitale della Cultura dei Casoncelli**



a cura di **SILVIA TROPEA MONTAGNOSI**

CON IL SOSTEGNO DI



Bergamo

Bergamo Brescia: Capitale italiana della Cultura 2023

La nomina di “Bergamo e Brescia a Capitale Italiana della Cultura 2023”, avvenuta nel luglio del 2020 da parte del Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo, ha voluto premiare “l’alleanza tra due città ricche di storia e bellezza, a testimonianza del valore della cooperazione e della solidarietà, elementi chiave da cui partire per costruire l’Italia del futuro”.

La cultura è l’elemento centrale per crescere insieme e realizzare crescita e sviluppo economico alimentando la coesione sociale e l’integrazione e lasciandosi guidare dalla



Foto: Marco Mazzoleni



Brescia

creatività, dall’innovazione. A pieno titolo anche la tradizione enogastronomica rientra in questo percorso culturale di unione, condivisione e crescita dei due territori. Due identità, quelle della cucina bergamasca e bresciana, simili con radici profonde e carattere che rispecchia quello della gente: schietto, sincero, accogliente e orgoglioso.

Ne sono un esempio i casoncelli, la pasta ripiena per eccellenza di bergamaschi e bresciani che si declinano in centinaia di forme e ripieni di magro o di grasso.

Rivelandosi come tesori nascosti legati ai prodotti della natura e all’inventiva di queste genti, i casoncelli sono una “cura per l’anima”, una carezza che viene dal passato e accompagna verso il futuro.



Foto: Marco Mazzoleni

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*

I Casoncelli

"Piccoli miracoli di pasta che provano quanto può essere dolce la vita". Così sono stati definiti i casoncelli, pasta ripiena del territorio bresciano e bergamasco, nella classifica stilata dal New York Times che ha incoronato le due Città tra le 52 migliori destinazioni turistiche da non perdere in tutto il mondo. Uniche a rappresentare l'Italia in questa prestigiosa selezione.

La geo gastronomia non ha muri né confini definiti e non coincide con l'area dei territori amministrativi. È viva, mutevole e collegata alle tradizioni. Bergamo e Brescia nell'ambito enogastronomico sono amichevolmente vicine e unite proprio da una tradizione d'eccellenza e da un univoco atteggiamento ricco di professionalità, competenza, passione e grande impegno per un lavoro che, dalla terra alla tavola, non regala tregue e richiede un costante impegno lavorativo.

Piatto identitario di quest'area gastronomica, i casoncelli bergamaschi e bresciani, sono confezionati con ricette che variano di famiglia in famiglia e ognuno ritiene che la propria sia la migliore; quella "giusta".



Foto: Marco Mazzoleni



Foto: Marco Mazzoleni

L'origine del termine casoncello

Nonostante la varietà di ripieni, i casoncelli hanno un nome unico. Per alcuni è derivato dal latino *caseus* (cacio), essendo questo l'unico ingrediente comune a tutti i tipi di casoncelli. Per altri l'etimo è la parola *casèla*, casella, nel significato di contenitore di pasta. L'interpretazione meno attendibile è quella che ricollega il nome alla casualità del ripieno fatto con avanzi diversi in ogni famiglia, dunque a caso. C'è chi ritiene che il termine derivi dai *calisoni*, tortelli dolci arabo persiani oppure dalla torta medioevale di formaggio denominata *casciata*. Un'ultima ipotesi propende per la derivazione dalla forma simile a un "calzoncino", basandosi sul fatto che le ricette più antiche non contemplano l'uso di un disco di pasta piegato a mezzaluna, ma partono da un quadratino arrotolato e piegato a "ferro di cavallo" in modo da ottenere la forma di un calzoncino, o calzettone, o primitivo scarponcino, come per i calzetù o gli *Scarpinòcc de Par*.

Non solo bergamaschi e bresciani, i casoncelli sono presenti con varietà di termini dialettali in tutto l'arco alpino e nella pianura padana. Qualche esempio: *caliscione*, *calicioni*, *casonçel*, *caliones*, *calsonsei*, *canuncièi*, *canünsei*, *caronsèi*, *caromzèl*, *carsòn*, *carunsei*, *cascioncelli*, *casoncelli*, *casonciei*, *casonciè*, *casonsèi*, *casonselli*, *casonsòl*, *casonzeli*, *casonzelli*, *cassoncelli*, *casumziei*, *casunsèi*, *casunzieri*, *cazoncelli*, *cazonsei*, *cazonzei*, *cazunsel*, *cjarsòn*, *csanzòi*, ma anche *zavatòl* e *pepè* come li definisce il Tiraboschi nel 1873.

I casoncelli bergamaschi

Piatto identitario più antico del territorio bergamasco i casoncelli hanno forme e ingredienti diversi da famiglia in famiglia. 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 bianca, talvolta mista a semola di grano duro, un tempo integrale. 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.

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 sono paste ripiene bergamasche: i **Rafoli di Sant'Alessandro**, gli **Scarpinòcc de Par** e le **Creste scalvine** tutelati dal marchio camerale "Bergamo Città dei Mille... sapori"; inoltre, i **Ravioli nostrani di Covo De. Co.** e i **Casonsèi di San Lorenzo di Rovetta**. Sono registrati anche i seguenti marchi: **Casoncello storico**, con l'antico ripieno di magro ricetta del 1839, i **Casoncelli del Colleoni**, con anatra e verze, e i **Capel de monega** della Valle Brembana con ripieno di patate e barbabietole.

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 ammorbiditi nel latte); 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: Archivio Camera di Commercio

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: Archivio Camera di Commercio

Le origini antiche dei Rafioli di Sant'Alessandro

«*Farinam et ova ad faciendum rafiolos*»

La testimonianza del converso Avostano al processo *De matricitate* del 1187



Dal febbraio dell'anno 1187 si tenne nel palazzo vescovile di Bergamo il processo per dirimere una annosa e aspra controversia, che vedeva contrapposte le canoniche delle due principali chiese cittadine. Da una parte la chiesa di San Vincenzo e dall'altra quella di Sant'Alessandro.

Motivo della lite quale delle due chiese dovesse fregiarsi del titolo di "chiesa madre" o maggiore della diocesi di Bergamo, titolo a cui erano connessi diritti e privilegi, ecclesiastici e anche economici. Per l'oggetto del contendere, il processo verrà chiamato dagli storici *De matricitate*. Gli atti del processo sono conservati presso l'Archivio Storico Diocesano di Bergamo e tra questi è stata ritrovata una pergamena con la testimonianza dell'interrogatorio di tale Avostano, un laico a servizio della chiesa di Sant'Alessandro, che parla dell'usanza di un pasto che il vescovo era tenuto ad offrire ai canonici di Sant'Alessandro, ogni anno, dopo Pasqua. La pergamena è mutila ma ben si leggono le seguenti parole relative a questo gustoso pasto «...*multones et vinum et panem*



L'Archivio Storico Diocesano di Bergamo

et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna». Quindi «...*montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna*».

Per gli storici dell'alimentazione e della gastronomia medievale siamo qui in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana, i ravioli. Rafioli, che, quindi, venivano offerti nella chiesa di Sant'Alessandro nei giorni dopo Pasqua e che probabilmente erano composti degli avanzi dei giorni precedenti: montone, castrato, pecora o agnello.

Da qui la composizione del ripieno e la volontà di tutelarli da parte della Camera di Commercio di Bergamo come patrimonio storico della cultura gastronomica della città.

@ *Silvia Tropea Montagnosi*; @ *Giulio Orazio Bravi*

testo liberamente tratto dagli scritti di Giulio Orazio Bravi, che ha analizzato il documento, e di Silvia Tropea Montagnosi, che ha trovato la pergamena presso l'Archivio Storico Diocesano di Bergamo.



Foto: Marco Mazzoleni

L'archivista Matteo Esposito e Silvia Tropea Montagnosi osservano la pergamena contenente il termine rafiolo, custodita presso l'Archivio Storico Diocesano di Bergamo composto da oltre un chilometro lineare di scaffali contenenti documenti preziosi sulla storia di Bergamo, a partire dal diploma del re longobardo Astolfo del 755 fino ai giorni nostri.

La scoperta è stata resa possibile grazie alla disponibilità e alla competenza del direttore Don Gianluigi Marchetti e dagli archivisti Veronica Vitali e Matteo Esposito: Fondamentale è stato lo studio della pergamena da parte del dott. Giulio Orazio Bravi.

Rafoli di Sant’Alessandro



Ingredienti per 12 persone

Per la pasta: 800 g farina 0; 200 g farina grano duro, 10 uova.

Per il ripieno: 600 g carne ovina; 160 g carota, sedano, cipolla in parti uguali; 160 g grana padano Dop; 150 g pane grattugiato; 100 g vino Valcalepio rosso Doc (bianco in caso d’agnello); 2 uova; 1 spicchio aglio; spezie /pepe nero, noce moscata, bacche ginepro...); scorza limone; timo; alloro; sale; olio extravergine d’oliva q.b.

Per il condimento: burro e timo

Procedimento

Preparare la pasta e farla riposare in frigorifero avvolta in una pellicola. In una brasiera stufare le verdure tagliate a mireboix con poco olio e aglio. Rosolarvi la carne a pezzetti.

Unire alloro, timo e spezie. Sfumare con il vino. Cuocere per 40 minuti. Salare e pepare. Una volta raffreddata tritarla e amalgamare tutti gli altri ingredienti. Aggiustare di sale.

Stendere la pasta abbastanza sottilmente. Porre sulla sfoglia ogni 4 cm un poco di ripieno.

Ricoprire con un’altra sfoglia e tagliare i ravioli in forma quadrata. Condire con burro fuso aromatizzato con del timo.



Foto: Archivio Camera di Commercio

Il nome Rafoli di Sant’Alessandro è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal disciplinare della Camera di Commercio di Bergamo.

Ravioli nostrano di Covo De.Co.

Questo gustoso raviolo veniva preparato già a fine Ottocento per festeggiare la fine dell’annata agraria prima del riposo invernale.

Ingredienti per 6-8 persone

Per la pasta: 500 g farina grano tenero e grano duro , 4-5 uova , acqua tiepida q.b.

Per il ripieno: 350 g manzo, sgrassata, 150 g suino , mezza cipolla, 4 cm sedano, mezza carota, 1 litro di vino rosso invecchiato bergamasco con cui preparare il brasato, 150-200 g Grana Padano Dop, 1 uovo, pane grattato q.b., sale, spezie (chiodi di garofano, cannella, noce moscata), 2,5 l brodo di carni varie provenienti dal territorio comunale o dalla pianura bergamasca

Procedimento

Mettere la carne a marinare con le verdure, le spezie e la cipolla nel vino rosso, per un paio di giorni.

Preparare la pasta 12 ore prima, farla a palla, chiuderla in pellicola trasparente; porla in frigorifero.

Cuocere le carni seguendo la ricetta del brasato della bassa e quindi rosolandole con le verdure della marinata, aggiungendo il vino e portandole a cottura, coperte, per circa un’ora. Farle raffreddare. Passare le carni e le verdure nel passaverdure. Unire gli altri ingredienti facendo attenzione all’utilizzo del pane grattato e aggiustando di sale. Il composto dovrà risultare di consistenza media. Tirare la pasta e fare i ravioli quadrati (stampi da 4-5cm) o a mezzaluna.

Cuocere in brodo bollente e condire con burro e salvia. Servire con Grana Padano Dop.



Foto tratta dal profilo Facebook Raviolo Nostrano di Covo De.Co.

Locali che partecipano alla "Street Casoncello" 2023



1 Postazione De Casoncello

• sotto i Portici di Palazzo della Ragione

dove sarà possibile gustare Casoncèi de la bergamasca e Scarpinòcc de Par preparati da Giusy Guerinoni (Chalet Fernanda, Gromo - BG) e Casoncelli di Barbariga De. Co. confezionati da Corine Kegge e Marzia Spinelli (Casoncelli Mari, Barbariga - BS)

2 Botèp Food & Drink • Via Gombito 32

3 Fly Pub - Trattoria del luppolo • Via Gombito 28A

4 Babilonia 1907 • Via Gombito 12 ► gelato al casoncello

5 Cavour 1880 • Via Gombito 7 ► casoncello classico

6 Location 58 • Via Gombito 8 ► aperitivo De Casoncello e casoncelli

7 Birreria di Città Alta • Via Gombito 1

8 Ristorante Sant'Ambroeus • Piazza Vecchia 2

9 Lalimentari • Piazza Vecchia 8 ► casoncelli senza glutine

10 Ristorante Il Sole • Via Colleoni 1

11 Da Franco • Via Colleoni 8

12 Gastronomia Mangili • Via Colleoni 7

13 Vineria Cozzi • Via Colleoni 22

14 Il Circolino • Vicolo Sant'Agata 19

15 Mimi • Via Colleoni 26

16 Da Mimmo • Via Colleoni 17

17 Gelateria Cherubino • via Colleoni 40A ► gelato al casoncello

18 Dai Gustosi • Piazza Mascheroni 4

19 La Marianna • Largo Colle Aperto 4 ► gelato al casoncello

Dalla bassa alle valli, le paste ripiene nella provincia bresciana

Poche preparazioni sono così caratterizzanti, in qualche modo onnicomprensive per la cucina italiana, specie nella zona centro settentrionale della nostra penisola, come le paste ripiene.

Brescia e il suo territorio non potevano sottrarsi a questa tradizione, che qui più che tortello o raviolo prende il nome di casoncello, italianizzazione del più evocativo casonsèl, pasta ripiena che si consuma pressoché esclusivamente asciutta e condita con abbondante burro fuso, ma la passata tradizione voleva burro «nocciola», formaggio grattugiato e profumo di salvia, risalendo ancora nel tempo con il burro che cedeva il passo al lardo... Magari a quel **gràs pistàt** che era condimento onnipresente nella cucina bresciana. Ancora una volta ardua impresa trovare interpretazione unica del termine, Marino Marini nella sua *La cucina bresciana* afferma che il nome «può essere ricondotto alla forma [di piccoli calzoni] ... oppure deriva dalla forma di piccoli cassoni, contenitori di qualche cosa, o ancora ... può derivare da caseus, cacio il protagonista del ripieno». Sempre quel testo parla di casoncelli citati da Teofilo Folengo, da Galeazzo degli Orzi (La massera da bé pubblicato a Brescia nel 1554) e della citazione più antica che pare risalga al 1478. E in questo susseguirsi di date e di etimologie sta un poco il senso del piatto, non esiste una ricetta ma tante, non esiste un comune che può attribuirsi la piena paternità, il casoncello bresciano è vario, ha subito quasi infinite contaminazioni, scambi, basti pensare a come si trasformi percorrendo da Nord a Sud la vasta provincia bresciana (emblematica la sagra del casoncello di Erbanno, che vede tante, diverse, ricette quasi quante sono le famiglie che abitano il comune, ciascuna apportatrice di una variante).

Nella bassa occhieggia al cremonese, al mantovano, si trovano

ripieni a base di zucca, sfoglie sottili ad avvolgerli, altrove la sfoglia s'ispessisce, il ripieno può essere quello più tradizionale e povero, a testimoniare come qui quella pasta ripiena è frutto della necessità, di ciò che è più facilmente reperibile, parente strettissimo dell'*empiòm* (pane, formaggio, aglio, uovo, prezzemolo e ...), il brescianissimo ripieno della gallina ma anche delle foglie di bieta o di verza a secondo della stagione: pane grattato, formaggio, acqua o brodo, un poco di burro o lardo, uova, aglio prezzemolo. Il tempo e i luoghi lo arricchiscono con erbe cotte e ben strizzate, anche spontanee come il Buon Enrico o **peruch**, carni lesse o arrosto tritate (ma pressoché sempre di recupero), salumi, ricotta... Ancora il tempo lo arricchisce o lo spoglia di alcuni elementi che rimandano alle zone confinanti, l'amaretto, o a passati frutti, il trito di pere spadone...

Testo di Carlos Mac Adden, esperto Food East Lombardy, Brescia

- ❖ *Casoncelli Alta Val Camonica (pere spadone, l'uva passa e gli amaretti)*
- ❖ *Casoncelli con carne, patate e spinaci*
- ❖ *Casoncelli con manzo o salsiccia*
- ❖ *Casoncelli di Barbariga De. Co. (erbette, cotto)*
- ❖ *Calsù di Pontedilegno (patate e cotechino)*
- ❖ *Casoncelli di Longhena (Grana Padano Dop, amaretto, pane)*
- ❖ *Calsonsèi (spinaci, carne, Grana Padano Dop, amaretti)*
- ❖ *Casonsei (verze, spinaci o biete, Grana Padano Dop., lardo)*
- ❖ *Casoncelli di Cigole (carne, zucca, uva passa, arrosto e salsiccia)*
- ❖ *Casoncelli di Sant'Andrea De. Co. di Nuvolento (di magro a forma di caramella)*
- ❖ *Canunsèi de Sant'Antone di Castelcovati (di magro)*
- ❖ *Cadunsèi di Artogne (menta)*
- ❖ *Calhù camuni (patate)*
- ❖ *Ravioli di Breno (detti caicc)*



Casoncello di Barbariga De. Co.

Sono i protagonisti della Fiera del Casoncello che si svolge a Barbariga (BS) dal mercoledì alla domenica dell'ultima settimana di settembre. [www.fieradelcasoncello.it]

Ingredienti per 6 persone

Per la pasta: 500 g farina 00, 5 tuorli, 2 uova, sale, acqua q.b.

Per il ripieno: 250 g pane grattato da farina tipo 0 e 00, 200 g Grana Padano Dop, 200 g prosciutto cotto senza polifosfati macinato fine, 75 g burro fuso, 75 g erba costa cotta e tritata, brodo di carne o di verdure senza glutammato q.b., aglio (facoltativo), salvia, prezzemolo, acqua q.b., sale, noce moscata

Per il condimento: 120 g burro

Procedimento

Preparare la pasta con tutti gli ingredienti e farla riposare in frigorifero avvolta in pellicola per 30 minuti.

Rosolare nel burro le erbe tritate. Togliere dal fuoco e unire tutti gli altri ingredienti: cotto, grana, erbe aromatiche e aglio tritati, sale e noce moscata, pane grattato e brodo in modo da ottenere un impasto consistente e morbido.

Tirare la pasta sottilmente, 2 mm circa, e tagliarla in quadrati di circa 7-8 cm di lato. Porre al centro una pallina di ripieno e poi portare un angolo della pasta all'interno fino a chiuderlo a circa 1/3 della lunghezza del lato opposto; di traverso. Quindi con l'angolo di pasta opposto chiudere il casoncello in modo morbido creando una sorta di "mantello" che custodisce il ripieno.

Cuocerli in acqua bollente salata per 4 minuti e condirli con burro e formaggio grattugiato a piacere.

Ravioli (Caicc) di Breno

Ingredienti per 6-8 persone

Per la pasta: farina di grano tenero, farina di grano saraceno, uova.

Per il ripieno: arrosto di carne di maiale, bollito di vitello, biette o erbe lessate o cotte al vapore, uva sultanina, noci, amaretti, uova, formaggio Silter Dop, burro, pane grattugiato, mortadella e salame.

Per il condimento: burro, formaggio Silter Dop stagionato, salvia. Si può aggiungere della cipolla tritata.

Procedimento

Preparare la pasta mescolando la farina di grano tenero, la farina di grano saraceno e le uova fino ad ottenere un impasto elastico. Lasciarla riposare al fresco coperta per almeno un paio di ore.

Tritare le carni e i salumi; unirvi le biette tagliuzzate, l'aglio e il prezzemolo tritati grossolanamente e successivamente gli amaretti sbriciolati, l'uva sultanina ammolata nell'acqua e infine le noci pestate. Aggiustare di sale, aggiungere una macinata di pepe e della noce moscata e, infine, il formaggio Silter Dop grattugiato e, se necessario per l'umidità dell'impasto, del pane grattugiato. Tirare la pasta all'altezza di un mm scarso, i Caicc hanno una pasta piuttosto spessa; tagliarla a dischi di circa 12 cm. Pennellare metà della superficie, mettervi al centro una buona dose di ripieno e avvolgere la pasta sul ripieno, schiacciando bene con i pollici i margini per fare uscire l'aria e posizionare il Caicc in verticale. Per ultimo schiacciare la parte superiore della pasta in modo da formare una piccola piega. Cuocere i ravioli, almeno 5 minuti, in acqua salata, scolare e passare nel burro aromatizzato con salvia ed eventualmente cipolla appassita.

La ricetta è una sintesi ottenuta dalle letture della "Cucina bresciana" di Marino Marini e dalla preparazione di Marco Martinelli per il piatto del mese - "Un prodotto tanti racconti"



Casoncello di Pontoglio De.Co.

Ingredienti per persone

Per la pasta: 500 g farina, 500 g di semola rimacinata, 10 g sale iodato, 6 uova intere (a pasta gialla e da galline allevate a terra), 6 tuorli, 50 g olio EVO, acqua al bisogno

Per il ripieno: 300 g macinato di manzo (reale), 300 g macinato di maiale (coppa), 200 g cipolle bianche, 10 g sale, 30 g olio extra vergine d'oliva, 70 g pane grattugiato, 60 g grana padano Dop oltre 20 mesi, 135 ml vino rosso della Franciacorta, 0,5 g chiodi di garofano, mezza stecca di cannella

Per il condimento: 180 g burro, salvia, Grana Padano Dop.

Procedimento

Preparare la pasta e farla riposare coperta in luogo fresco. Fare imbiondire le cipolle tritate nell'olio extravergine d'oliva; aggiungere il composto precedentemente amalgamato di carne macinata di manzo e di maiale; lasciar cuocere a fuoco moderato per 8/10 minuti. Aggiungere spezie e sale e il vino. Far sfumare e poi coprire la pentola con un coperchio e cuocere a fuoco basso per circa due ore. Una volta intiepidite le carni, unire pane grattugiato e formaggio. Lavorare il composto con le mani fino a rendere lo stesso omogeneo e senza grumi. Tirare la pasta e tagliarla in dischi e inserite il ripieno, ripiegate a metà il disco componendo una mezza luna, chiudete e sigillate con i lembi della forchetta. Cuocere in acqua bollente salata i casoncelli e, quando salgono condirli con burro fuso con la salvia. Spolverare a piacere con Grana Padano Dop

www.brescianelpiatto.it



Foto: Brescia Tourism



Casoncelli alla bresciana

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta: 500 g farina 00; 170 g farina grano duro; 2 uova intere; aqua q.b.

Per il ripieno: 150 g pane grattugiato, 100 g di Grana Padano Dop, 1 dl brodo di carne, 100 g di burro, 2 spicchi d'aglio, 5 g di prezzemolo tritato, sale, pepe bianco, noce moscata.

Per il condimento: 60 g di Grana Padano Dop, 60 g di burro, 6 g di salvia.

Procedimento

Preparare la pasta e farla riposare. Soffriggere il burro con l'aglio schiacciato, unire il prezzemolo tritato e subito di seguito il pane, il Grana Padano grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Amalgamare con il brodo di carne fino a ottenere un composto morbido e compatto. Tirare la sfoglia sottilmente, tagliare dei quadrati di 6x6 cm. Farcire con il ripieno e chiudere con le dita. Cuocere i casoncelli in acqua bollente salata. In un padellino a parte sciogliere il burro, unire la salvia e lasciar aromatizzare a fiamma delicata fino a renderlo leggermente dorato. Scolare bene i casoncelli, condirli con il formaggio grattugiato e il burro caldo.

www.turismobrescia.it



Foto: Brescia a tavola

De Casoncello

❖ 2023 ❖

ORGANIZZATO DA



CON IL SOSTEGNO DI



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO



CON LA COLLABORAZIONE DI

BERGAMO
CHEESE VALLEYS
UNESCO CREATIVE
CITIES NETWORK
GASTRONOMY

Visit **Bergamo**



decibo.org - info@decibo.org -

20
23

**BERGAMO
BRESCIA**
Capitale Italiana
della Cultura



MAIN PARTNER

INTESA **SANPAOLO**



PARTNER ISTITUZIONALI



PARTNER DI SISTEMA



PARTNER DI AREA

