



Aria di casoncelli

Quanta storia c'è dietro una ricetta? Scopriamolo con questa antica pasta ripiena. Una tradizione lunghissima, alcuni punti fermi e tanti piccoli grandi segreti di famiglia

Testo di **Silvia Tropea Montagnosi**
Fotografie di **Marco Mazzoleni**



Immaginarsi Città Alta senza le mura non è cosa facile, eppure è così che la vide il condottiero Antonio Porro, conte di Pollenzo a servizio di Gian Galeazzo Visconti, il 12 maggio 1386 quando vi giunse con i suoi cinquecento soldati. I bergamaschi erano esasperati e stanchi del dominio di Bernabò Visconti e di suo figlio Rodolfo, perciò lo accolsero lietamente e gli consegnarono la città che passò sotto la signoria di Gian Galeazzo. Nella notte iniziarono i festeggiamenti, tre giorni di baldoria in tutte le vicinie fino ad Astino. Il giorno seguente, il 13 maggio gli abitanti del borgo Santo Stefano, attuale zona di porta San Giacomo, prepararono più di cento torte e trecento taglieri di «artibulorum seu casonzelorum», — gnocchi (non di patate) e casoncelli — da dispensare a chi ne volesse e a tre a tre, salirono in tutti i borghi di Città Alta. Così riporta il «Chronicon Bergomense guelpho ghibellinum» di Castello Castelli, il primo documento nel quale appare il nome di questa squisita pasta ripiena che, quindi, possiamo considerare di origine bergamasca.

Ma come saranno stati i primi casoncelli visto che, nella Bergamasca, ogni famiglia è detentrica di una propria ricetta? Il termine farebbe pensare a una derivazione dal latino *caseus*, cacio, formaggio; questo ingrediente in effetti è l'unico presente in tutte le ricette di casoncelli e la Bergamasca da sempre ha prodotto eccellenti formaggi; tuttora detiene il primato provinciale dei formaggi Dop italiani, esattamente sette: Gorgonzola, Grana Padano, Provolone Valpadana, Bitto, Quartirolo Lombardo, Taleggio, Formài de Mut; oltre a Salva Cremasco e Strachitunt per i quali l'iter per la Dop è iniziato.



Ricette di famiglia

Sopra: la pasta e il ripieno dei casoncelli con alcuni degli ingredienti. La ricetta non è sempre uguale, ma subisce piccole modifiche a seconda dell'area geografica e della famiglia: per la pasta si possono utilizzare, ad esempio, fino a dieci uova, mentre il ripieno può essere di magro, ma anche di carne con l'aggiunta di insaccati. Altre varianti prevedono, infine, l'impiego di amaretti.

Pagine precedenti: Elisa Crippa detta Natalina, novantaduenne, che, ogni settimana, prepara i casoncelli per la famiglia, ripetendo i gesti di sua mamma e sua nonna.

Altre ipotesi suggeriscono che sia stata la funzione di contenitore, di scatola, di *casèla*, a originarne il nome, ma non si esclude nemmeno che questa singolare denominazione sia legata alla forma a «calzoncino» o alla «casualità» del ripieno. A proposito: come si facevano all'epoca? Sappiamo che la prima ricetta dei casoncelli bergamaschi è contenuta nell'edizione del 1853 del «Nuovo cuoco milanese economico» di Giovanni Felice Luraschi:

il ripieno prevede l'utilizzo di pere spadone, mandorle, cedro candito, amaretti, pane grattato, uova e burro. Già, perché, potrà anche suonare strano, ma a Bergamo e nella sua provincia nei secoli scorsi non mancavano le cedraie. La ricetta del Luraschi è identica a quella del medico Angelo Dubini e prevede pasta di sola farina e acqua e condimento con «butirro purgato e cacio grattugiato». Col tempo nei diversi ricettari re-

gionali e nazionali vengono contemplate modalità sempre diverse. In generale per la pasta si utilizzano da zero a dieci uova per ogni chilo di farina. Per il *piè*, all'onnipresente formaggio grattato e al pane grattato o bagnato nel latte o nel brodo e poi strizzato, si aggiungono uova, noce moscata, cannella, altre spezie, aglio e prezzemolo. Questa prima versione di magro, identica a quella degli «scarpinòcc» di Parre, è prevalente nelle



Come si chiude il «raviolone»

A fianco: Fiorella Visconti Caccia impegnata nella preparazione dei casoncelli. La trattoria di famiglia, che si trova ad Ambivere, tramanda le ricette della tradizione bergamasca dal 1932 con particolare cura nella scelta degli ingredienti. **Pagina a fronte:** le fasi di chiusura del casoncello.

zone di alta montagna ed è talvolta arricchita con spinaci e varie erbe selvatiche, tra cui il «buon Enrico». Scendendo verso valle all'impasto si aggiungono la pasta di salame, la salsiccia o il cotichino, la carne di manzo e, in città, anche gli avanzi dell'arrosto o di coniglio. Oltre al profumo della scorza di limone grattato, un tocco dolce è dato dagli amaretti e dall'uvetta e, nella Bassa bergamasca, dalle pere: abate d'inverno e spadone d'estate. Esistono, inoltre, ricette di famiglia che utilizzano pinoli, mandorle, noci e nocchie e perfino cacao o cioccolato.

La preparazione dei casoncelli è complessa e richiede capacità, competenza, pazienza e amore; un rito. La signora Elisa Crippa (detta Natalina) 92 anni è una vera esperta e tutte le settimane li cucina per la sua famiglia. «Perché i casoncelli siano buoni — spiega — bisogna far riposare il ripieno; occorre dar tempo agli ingredienti di amalgamarsi e di rassodarsi». Lei lo prepara il giorno prima. Mette la pasta di salame tritata a sgrassare in una padella, senza farla abbrustolire, la scola e la lascia raffreddare. Stesso procedimento per la carne di manzo. A secco mescola lungamente pane e grana grattugiati, amaretti ben sbriciolati (pochi), buccia di limone, spezie, uvetta, aglio e



A tutela della preparazione tradizionale del casoncello la Camera di Commercio di Bergamo ha istituito il marchio «Bergamo Città dei Mille... Sapori», fissando la ricetta dei Casoncèi de la Bergamasca e dei Casoncelli di Parre, gli Scarpinòcc.

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta:

800 gr. farina 00
200 gr. farina grano duro
3 uova intere (da 2 a 4)
Acqua q.b.

Per il ripieno:

250 gr. pane secco grattato o ammorbidito nel latte (o grissini, ma non ammorbidire nel latte né il pane né i grissini)
2 uova
150 gr. grana padano
300 gr. macinato base per salame
200 gr. carne bovina arrostita

10 gr. amaretti
20 gr. uvetta sultanina
1 pera (210 gr.) spadona in primavera-estate o abate in autunno-inverno

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.

Tempo di preparazione e cottura: 2 ore

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. 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 semicerchi, 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.

Un'alternativa al procedimento di preparazione del ripieno: soffriggere in poco burro la pasta di salame, aggiungervi la pera sbucciata e a cubetti, poi la carne bovina arrostita, l'aglio tritato, il prezzemolo e far insaporire. Mettere in una terrina ed aggiungervi tutto il resto, l'impasto deve risultare consistente, ma morbido.

CASONCÈI DE LA BERGAMASCA



La Bergamasca, complice anche la varietà del territorio e dei microclimi, è terra ricca di prodotti gastronomici, dai formaggi ai dolci, dai salumi alla polenta.

● **I formaggi**

Un'antica tradizione casearia ha consentito di raggiungere un significativo primato: su 41 formaggi Dop d'Italia, 7 sono bergamaschi. Da provare il **Formài de' Mut** prodotto in Alta Val Brembana, il **Branzi**, il **Taleggio** e il famoso **Strachitunt** prodotti in

Val Taleggio, le **formaggelle della Valle Seriana e della Valle di Scalve**, lo **stracchino del monte Bronzone**, così come l'**Agri** di Valtorta, i **caprini** e la **Torta Orobica**.

● **I salumi**

Da abbinare agli ottimi formaggi sono i prelibati insaccati come **ol salàm de la bergamasca**, la **loanghina**, **ol codeghi**, il **lardo**, la **testina** e la **pancetta**. Una vera delizia il **prosciutto Botto**, prosciutto crudo prodotto in Valle Seriana che ha come caratteristica peculiare di produzione la stagionatura in un locale con fieno per 12 mesi.

● **I piatti della tradizione**

I piatti per eccellenza sono i **casonsèi**, pasta fresca ripiena di carne, uva passa e pera, condita con salvia, burro fuso e pancetta, e la **polenta classica**, magari accompagnata dagli ottimi funghi porcini, o **taragna**, in prelibato connubio con



i formaggi tipici delle valli. Piatti robusti, dal sapore deciso e simbolo della tradizione contadina dalla quale derivano. Ma a contraddistinguere la tavola bergamasca sono anche gli **scarpinòcc di Parre**, grossi ravioli ripieni di magro. Per i secondi non c'è che da scegliere: dagli arrostiti agli stufati, sempre con carne bovina certificata, alla cacciagione, ai pesci, a partire da quelli pescati nel Sebino.

● **Il vino e l'olio**

Ad accompagnare prodotti e piatti della tradizione è d'obbligo un buon bicchiere di vino **Valcalepio Doc**, prodotto nelle zone pedecollinari e collinari della Valle Calepio e della Valle San Martino. Altro vino da provare, dal gusto corposo e profumato, è il **Moscato di Scanzo**, la più



piccola Doc d'Italia, prodotta nella fascia collinare del Comune di Scanzososciate, un passito da degustare da solo o accompagnato a formaggi piccanti. Immane sulla tavola anche olio extravergine d'oliva dei laghi Lombardi - Dop Sebino prodotto in quantità limitate nella zona compresa tra Sarnico e Lovere.

● **I dolci**

La pasticceria bergamasca offre a tutti i golosi prodotti che ne testimoniano le antiche tradizioni dolciarie, come la **torta del Donizetti**, dedicata al grande musicista bergamasco, dal sapore delicato grazie alle note di ananas e albicocche, o la **torta di Treviglio**, ideata in occasione della festa della Madonna delle Lacrime, o la tradizionale **Polenta e osei**, dolce trasposizione in un trionfo di creme al cioccolato, burro e nocciola, del tipico piatto della cucina orobica. Ma ricordiamo anche i **biscotti di Clusone**, ricoperti di cioccolato, i **biscotti di San Pellegrino** e i **biscotti di mais di Gandino** (chiamati anche «melgotto»).

● **Altri prodotti**

Non mancano altri prodotti tipici, di più recente valorizzazione, come la **scarola di Bergamo**, la **farina bramata della Bergamasca**, il **miele** o la **birra della Bergamasca** (birra cruda). O ancora, il **tartufo** e il pane **La Garibaldina**, ricetta che si è aggiudicata il concorso bandito nel 2009 dalla Camera di Commercio per valorizzare l'arte panaria locale.



● **Il marchio di qualità**
La Camera di Commercio, con l'obiettivo di promuovere e valorizzare la qualità dei prodotti tradizionali bergamaschi ha istituito il marchio di qualità **Bergamo, città dei Mille... sapori** garanzia della realizzazione dei prodotti secondo i disciplinari di produzione. Parallelamente, è stato istituito il marchio **Ristorante dei Mille... sapori**, con lo scopo di presentare, valorizzare e promuovere la cultura gastronomica, le produzioni e l'ospitalità del territorio. Aderiscono al marchio i ristoranti in provincia di Bergamo in possesso dei requisiti previsti dal regolamento e che offrano al prezzo indicato, comprensivo anche di coperto e servizio: un **menu della tradizione**, eventualmente per stagione, composto da antipasto, primo piatto, secondo piatto, dolce di produzione propria, pane Garibaldina, vino Valcalepio Doc o Bergamasca Igt e acqua di produzione bergamasca; un **piatto della tradizione** che prevede un piatto unico accompagnato da pane Garibaldina (sempre che sia disponibile in zona), vino Valcalepio Doc o Bergamasca Igt e acqua di produzione bergamasca. Tutti i dettagli e la guida a produttori e ristoranti aderenti ai marchi di qualità sul sito www.bg.camcom.it.



Ritratto di famiglia

Sopra: ritratto di famiglia: Fiorella Visconti con il marito Giorgio Caccia e i due figli Daniele (sommelier, a destra) e Roberto (aiuto cuoco, al centro). A sinistra lo chef Alessandro Rota.

prezzemolo tritati. Poi unisce le uova sbattute, le carni raffreddate e, poco alla volta, del brodo appena tiepido in modo da raggiungere la giusta consistenza; infine aggiusta di sale. Lavora il ripieno con le mani, in modo che il calore aiuti i diversi ingredienti «a conoscersi», cogliendo, al tempo stesso, anche eventuali difetti del composto. Si tratta di un'operazione importante che Natalina compie con cura. Le sue dita sembrano fondersi con il ripieno, quasi una magia. È così che una ricetta nata per valorizzare gli avanzi diviene un capolavoro indimenticabile. Il giorno seguente si prepara la pasta e dopo averla fatta riposare almeno un'ora la si stende, usando poi un bicchiere per fare tanti cerchi. Lo spessore varia tra i 2 e i 3 millimetri; meno uova si mettono, più rustico e quindi più spesso

risulta l'impasto. Il diametro del bicchiere è fondamentale, pare infatti che 5,5 centimetri siano la misura corretta per fare un sol boccone con il casoncello. La pasta tra una circonferenza e l'altra risulta di una forma simile alle farfalle e nella zona del lago d'Endine è chiamata «bardèla», quasi a richiamare le evoluzioni degli splendidi volatili che, come si dice in dialetto, «barbellano». In ogni cerchio viene collocato quindi un nocciolino di ripieno e poi si piega la pasta a mezzaluna. Infine bisogna far «sedere» il casoncello sulla sua parte curva e poi imprimere con l'indice una leggera fossetta sulla parte dritta in modo da ricavare un incavo. Il condimento è quello tradizionale: burro rosolato con pancetta bergamasca e foglie di salvia.

Silvia Tropea Montagnosi

Numeri utili

Turismo Bergamo: sede operativa a Bergamo, viale Papa Giovanni XXIII 57, presso Urban Center, tel. 035.230640 o Ufficio informazioni all'Aeroporto di Orio al Serio - Area Arrivi, tel. 035.320402
Siti internet: www.turismo.bergamo.it o www.visit.bergamo.it