

La tradizione. Un tempo questi piatti tipici della Bergamasca venivano preparati dalle massaie in occasioni delle feste

Casonsèi e scarpinòcc

Quando l'impasto è a regola d'arte

Confezionati all'origine per riciclare i rimasugli di carni bovine e suine o per ricorrenze particolari, i primi piatti della tradizione bergamasca hanno nel tempo conquistato le tavole dei buongustai, diventando delle prelibatezze a cui difficilmente, sia grandi che piccini, riescono a dire di no. Le due specialità per eccellenza della cucina bergamasca, protagonisti indiscussi di feste e sagre, sono senza dubbio i casoncelli e gli scarpinòcc, preparati in occasione delle grandi feste e dalle massaie, che avevano una loro personale ricetta segreta.

Oggi, anche se ci sono ancora molte casalinghe che continuano a farli in casa a mano con la stessa cura e le ricette di un tempo, questi piatti vengono realizzati da grossi complessi che operano con tecnologie all'avanguardia, nel rispetto delle più antiche tradizioni e del ferreo disciplinare stilato dalla Camera di Commercio di Bergamo. I «casonsèi», come i ravioli in molte altre zone del nostro Paese, sono nati per utilizzare gli avanzi degli arrosti. Col tempo gli ingredienti originari, che erano più affidati al caso che a ricette vere e proprie, si sono raffinati con l'inserimento di nuovi sapori, arrivando a conquistare anche nuovi palati. Nell'Ottocento, infatti, questi ravioli della tradizione, sono diventati un piatto apprezzato anche sulle tavole della borghesia e della nobiltà. La preparazione prevede la lavorazione della pasta fresca e la miscelazione degli ingredienti. Ottenuto l'impasto omogeneo del ripieno, si formano palline da porre sulla pasta che verrà tagliata con un bichiere e chiusa schiacciando i lembi esterni. Gli Scarpinòcc, anche se possono sembrare simili, differiscono completamente dai Cason-



I casoncelli, specialità della Bergamasca (Foto Agripromo)

sèi, perché nel loro ripieno non ci sono né carni, né salumi. All'origine erano il piatto della festa degli abitanti del paese di Parre, in Valle Seriana. Successivamente hanno gradualmente conquistato le tavole di tutta la provincia e sono stati apprezzati a li-

vello nazionale.

Nel gergo usato dai pastori: il gai, vengono anche chiamati «betoi», che letteralmente significa orecchi. Il ripieno è composto da grana padano, pangrattato, latte, uova, burro, prezzemolo, sale, aglio e spezie varie, tra cui semi di co-

riandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, mais e anice stellata.

Col passare del tempo, accanto a queste due specialità regine della tavola, sono nati altri prodotti altrettanto gustosi, con ripieni diversi a base di formaggi tipici, sa-

lumi tradizionali o erbe aromatiche locali.

Si tratta di prodotti che ripropongono i sapori tradizionali bergamaschi e che nascono prendendo ispirazione da casoncelli e scarpinòcc, piatti che rimangono protagonisti indiscussi sul territorio.

L'AZIENDA INFORMA

VOMFASS

Di noci, di germe di grano, d'argan, di mandorle e persino d'uva.

E questi sono solo una parte delle varietà di olio che è possibile trovare da VomFass, il negozio di via Sant'Alessandro 4, in città, che vende tutto alla spina! VomFass infatti in tedesco significa «dalla botte», e servirsi qui è proprio come spillare da una botte il prezioso liquido. «Naturalmente - spiega la titolare Manuela Cagliioni - è possibile provare il prodotto prima di deciderne l'acquisto, quindi si spilla una piccola quantità, la si assaggia e poi si decide.» Ebbenesì, gli oli di VomFass non solo si possono usare per rendere più bella la pelle, ma si possono anche degustare e usare in cucina per preparare piatti decisamente sani e gustosi. «Gli oli sono tutti di semi - prosegue Manuela - provengono da coltivazioni biologiche e quindi sono purissimi. Non contengono additivi e perciò sono l'ideale per essere consumati. Questo ovviamente non esclude l'uso per la bellezza e la salute della pelle». Un esempio di uso di questi oli per la cosmesi può essere l'olio di avocado che solitamente viene usato per la produzione di creme per il contorno occhi: «I nostri oli non contengono nessuna profumazione particolare, piuttosto racchiudono intatte tutte le proprietà distintive». Ma VomFass è anche aceto, aceto balsamico di dattero, di melograno e di lampone. Anche qui la scelta è davvero incredibile, come tutti i distillati, sempre rigorosamente servite alla spina! Non ultimo, i prezzi. Da VomFass sono davvero competitivi e unici, come tutto il negozio. Da vedere!

Il Pane di Anna

Prodotti senza glutine

- Preparati senza glutine
- Preparati bio senza glutine
- Prodotti surgelati
- Aprotico
- Dolce e salato da gustare
- Pasta secca

Personalizziamo farine per ogni tipo di esigenza

Molino Rivetti Pietro srl
Maclodio (Bs) Via Roma, 64 - tel. 030.9973615 / 030.978218
www.ilpanedianna.it

Pizzeria d'asporto con servizio a domicilio

Fresh PIZZA Baked

PIZZA IN PIAZZA

035.500.888

Piazza Vittorio Emanuele II n 34 Mariano Dalmine (BG)

TUTTI I GIORNI LA PIZZA CALDA E FRAGRANTE COMODAMENTE A CASA TUA CHIAMACI !!!

PIZZERIA D'ASPORTO

AL VILLAGGIO

TEL 035.400.401

VIA GALMOZZI N. 1
ZONA VILLAGGIO DEGLI SPOSI (BG)

Azienda Agricola Salera

Azienda Agricola Salera

Azienda Agricola Salera Pierluigi

Località di coltivazione cereali:
Cascina Vallere
Via Vallere, 65 Martinengo (Bg)
Tel. +39 0363 98 72 95
Cell. +39 335 62 37 378/67

www.salera.it - info@salera.it