

Casoncèi de la Bergamasca



Conosciuto come uno dei piatti tipici lombardi, i casoncelli sono in realtà diffusi dall'Ampezzano al Comasco. Questo piatto di pasta ripiena ha quasi sicuramente una base comune, ossia l'utilizzo degli avanzi di carne o di pane triturati e amalgamati come ripieno della pasta fresca. Noti per essere contesi tra Bergamo e Brescia, i casoncelli sono definiti da vari autori dei manuali di cucina con forme dialettali diverse, che richiamano ora le zone bergamasche, ora quelle del bresciano. C'è chi, come Carlo Steiner, ne "Il ghiottone Lombardo" del 1964, parla dei casoncelli bergamaschi come «curiose caramelle».

Le innumerevoli versioni di questi ravioli, sia quelle presenti nei manuali pubblicati sia quelle tramandate nelle famiglie di generazione in generazione, sono oggi descritte nei moderni libri di cucina in modo completamente diverso rispetto al piatto così come prodotto fino al XIX secolo. In passato, infatti, veniva utilizzata una maggior quantità di spezie per il ripieno e un'abbondante dose di formaggio. Oggi, invece, il ripieno è quasi sempre a base di carne.

Produzione



I *Casonsèi de la Bergamasca* (trad. "Casoncelli della Bergamasca") si caratterizzano oltre che per bontà e genuinità, proprio per la particolarità del ripieno che varia da zona a zona e spazia dal formaggio unito al pangrattato, all'aglio, al prezzemolo e alle uova, a quello fatto di carni (pasta di salame, salsiccia, pollo, arrosto di vitello, manzo e altri), ove alle volte viene unito l'amaretto, l'uvetta, la scorza di limone, pere e altri canditi, il tutto amalgamato con uova e burro. L'unione di tutti questi ingredienti corrisponde in realtà alla ricetta dei Casonsèi, oggi disciplinati dall'ente camerale bergamasco. In questo modo i Casonsèi rappresentano tutta la provincia, dalla montagna alla pianura, dalle valli alla città.

Caratteristiche

La loro forma a mezzaluna è caratterizzata da un diametro che varia da 6 a 8 cm. Si prestano ad essere conditi con burro, una spolverata di grana, pancetta e salvia. Vino consigliato per gustarli al meglio: Merlot della Bergamasca. In mezzo alle diverse tipologie di casoncelli, ne esiste una variante dolce, derivata da quella medievale: i casoncelli con ripieno di frutta o marmellata, fritta nell'olio e servita con una spolveratura di zucchero a velo.



[Disciplinare di produzione dei Casonsèi de la Bergamasca \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 4.9 (7 votes)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/primi-piatti/casoncelli>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-dei-casonsei-de-la-bergamasca.pdf