

Polenta e osei



Nel panorama della cucina bergamasca, si conoscono due versioni di *polenta e osei*: la versione salata e quella dolce. Quest'ultima riproduce con creme e pan di Spagna, uno dei piatti tipici della città dei Mille, la cui eccellenza è stata evidenziata da scrittori come Stendhal e da esperti di arte culinaria. Gli uccelletti di fresca cattura, spennati, cotti allo spiedo e recati in tavola accompagnati dalla polenta fumante diventano, nella versione dolce, degli uccelletti di marzapane al cioccolato collocati sopra una torta ricoperta di marzapane giallo assimilabile al colore alla polenta.

Simbolo della gastronomia di Bergamo, oggi questo dolce viene prodotto in dimensioni diverse. Viene preparato con il pan di Spagna, servendosi di stampi a forma di mezza sfera, e con creme al burro, al cioccolato e alla nocciola. Alle stesse si aggiunge anche il rum.

Le sue origini risalgono ai primi anni del secolo scorso e, precisamente, al 1910, anno in cui Amadeo Alessio creò per la prima volta questo dolce insieme alla moglie Giuseppina con la quale dal 1907 gestiva la Pasticceria Milanese.

Produzione



Si montano uova, tuorli, zucchero e miele; si aggiungono farina, fecola e lievito. Per la preparazione della crema di burro al cioccolato e nocciola, si lavora il burro fino ad ottenere un composto spugnoso e quindi si aggiunge il rum e la pasta di nocciole. Lo zucchero cotto si prepara inumidendolo con l'acqua e cuocendo fino a 120°C. Per la preparazione della torta si versa il composto in stampi imburrati a forma di mezza luna; una volta cotto a 200°C per circa 25 minuti, si taglia a metà la semisfera di pan di Spagna, si bagna leggermente con curacao e si farcisce con la crema di burro al cioccolato e nocciola.

Si ricompono la mezza sfera e si spalma sulla parte superiore la crema di burro, quindi si ricopre il tutto con una sfoglia di marzapane giallo. Si spolvera la torta con zucchero cristallino giallo e al centro si spalma la passata di albicocche. Su quest'ultima si dispongono gli uccelletti di marzapane al cioccolato, alternandoli con "pancetta" di marzapane composta di strati di marzapane bianchi e rosa.

Caratteristiche

Il dolce, formato da strati di pan di Spagna farciti in modo alternato con creme e liquori e ricoperto con pasta di marzapane, ha da sempre conservato quell'aspetto coreografico che, unitamente alla squisitezza, ha consentito di farlo uscire dai confini della bergamasca.



Dolce simbolo della terra orobica, polenta e osei si sposa con il Moscato giallo della Bergamasca con gusto dolce e punta di mandorle. Profumo molto delicato di mandorle.

Allegati  [Disciplinare di produzione de la Polenta e osèi \(pdf\)](#) [1]

Ultima modifica: Venerdì 12 Febbraio 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/dolci/polenta-e-osei>

Collegamenti

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