



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI RAFIOLI DI SANT'ALESSANDRO

Art. 1 Denominazione

Il nome *Rafioli* di Sant'Alessandro è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione dei *Rafioli* di Sant'Alessandro è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

Art. 3 Descrizione del prodotto

3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale dei *Rafioli* di Sant'Alessandro prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta sfoglia e per il ripieno.

Ingredienti per la pasta sfoglia per circa 1 Kg di pasta:

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
Farina di grano tenero tipo 0	800 g	+/- 50 g
Semola di grano duro	200 g	+/- 50 g
Uova intere o corrispondente quantità di misto di uova pastorizzato	Da 2 a 4 da 100 a 200 g	
Acqua	q.b.	

Ingredienti per il ripieno:

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
Carne ovina o caprina tritata	600 g	+/- 50 g
Pane grattugiato o in alternativa grissini privi di sale ed ogni altro elemento aggiuntivo	200 g	+/- 50 g
Cipolla, carota, sedano in parti uguali	150 g	+/- 30 g
Formaggio Grana Padano D.O.P.	160 g	+/- 50 g
Vino Valcalepio bianco o rosso Doc	100 g	+/- 50 g
Uova o corrispondente quantità di misto d'uova pastorizzato	0-100 g	+/- 20 g
Spezie (pepe nero, noce moscata, bacche di ginepro...)	q.b.	
Scorza limone, aglio, alloro, sale marino, timo	q.b.	



È escluso l'uso di oli e margarine. Il prodotto non deve contenere coloranti o conservanti aggiunti.

Per la carne si suggeriscono le razze: Pecora gigante bergamasca e Capra Orobica.

Con carni di animali giovani è preferibile sfumare con il vino bianco, negli altri casi con il rosso.

3.2 Metodo di produzione

Si descrive a titolo di esempio il metodo di preparazione per l'ottenimento del ripieno.

3.2.1 Preparazione del ripieno

- stufare le verdure tagliate a *mirepoix* e l'aglio tritato
- rosolarvi la carne
- unire alloro e spezie
- sfumare con il vino bianco o rosso
- cuocere
- amalgamare, su di un tavolo di lavorazione, il pane grattugiato, le uova o il misto di uova pastorizzato (se utilizzate), il Grana Padano D.O.P, la scorza di limone precedentemente grattugiata ed eventualmente il timo
- impastare gli ingredienti
- aggiustare di sale

le operazioni di amalgama, sia manuale che meccanica, possono essere ripetute una seconda volta fino all'ottenimento di un impasto omogeneo, tale da presentare una distribuzione uniforme degli ingredienti impiegati.

3.2.2 Preparazione della sfoglia

La farina, la semola, le uova o il misto d'uova pastorizzato e l'acqua vengono amalgamati ed impastati fino ad ottenere un impasto omogeneo. L'impasto ottenuto viene lavorato fino ad ottenere una sfoglia che dovrà essere tirata o laminata, non trafilata, ad uno spessore misurato all'uscita dei rulli con micrometro tra 0,6 e 0,9 mm.

3.2.3 Realizzazione del prodotto finale

La sfoglia ottenuta viene sezionata in quadrati il cui lato misura dai 4 agli 8 cm. Al centro di ogni quadrato di pasta viene collocato il ripieno. Tali operazioni possono essere svolte manualmente, utilizzando un apposito tavolo di lavorazione, un mattarello ed una rotella tagliapasta, possibilmente non dentata, o meccanicamente tramite sfogliatrice e/o raviolatrice. La pasta così riempita viene ricoperta da una seconda sfoglia e quindi i *rafioli* vengono chiusi.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: quadrata



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Lato: da 4 a 8 cm

Peso: da 6 a 14 g

Aspetto esterno: giallo chiaro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno con i bordi preferibilmente lisci

Aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza abbastanza compatta. Il colore del ripieno va dal marrone chiaro al marrone scuro, a seconda dell'età dell'ovino o del caprino utilizzato e della tipologia di vino.

3.4 Confezionamento e conservazione

I *Rafioli* di Sant'Alessandro possono essere commercializzati confezionati in vassoi o contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

Il prodotto può essere sottoposto a trattamento termico (pari almeno alla pastorizzazione) e confezionamento in atmosfera modificata.

Art. 4 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome *Rafioli* di Sant'Alessandro;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

La designazione *Rafioli* di Sant'Alessandro è intraducibile.

Art. 5 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei produttori e confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 6.

Art. 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo designato dalla CCIAA stessa.

ULTERIORI DATI TECNICI

Strumenti di lavorazione

La lavorazione dei *Rafioli* di Sant'Alessandro necessita dei macchinari comunemente impiegati nei laboratori per la produzione di paste fresche alimentari; non necessita l'uso di strumenti particolari. La



lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, sia nelle fasi della preparazione del ripieno sia nella realizzazione del prodotto (collocazione del ripieno sul dischetto di pasta ed eventuale chiusura manuale), cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista: *Aspetto esterno*: giallo chiaro, quadrato, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con i bordi lisci.

Aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza abbastanza compatta. Il colore del ripieno va dal marrone chiaro al marrone scuro.

Odore: al naso varia molto a seconda della tipologia della carne utilizzate. Il profumo della carne di agnello o capretto risulta leggermente prevalente su quello del formaggio e, in caso di carne di castrato o di montone si avverte un leggero e piacevole odore di selvatico. Inoltre, si sentono le spezie, in particolare pepe e noce moscata. Buona Intensità e persistenza.

Sapore: immediata la percezione del dolce se la carne utilizzata è agnello; poi del salato dovuto alla presenza del Grana Padano D.O.P. e del sale. Talvolta un piccolo sentore amaro in caso di carne di castrato. Non vi sono sentori acidi.

Tatto: in bocca inizialmente i *Rafioli* di Sant’Alessandro risultano consistenti essendo la pasta confezionata con poche uova; il ripieno è leggermente compatto e man mano diviene solubile.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

La storia dei *Rafioli* di Sant’Alessandro ha origine antiche.

Nel 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, un tempo presente nel centro della Città sotto l’attuale cattedrale; dall’altra Sant’Alessandro, posta a occidente fuori dalle mura, chiesa in cui si venerava il corpo del santo martire patrono, la nota basilica alessandrina, demolita nel 1561 per far posto alla costruzione delle mura venete.

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*.

Papa Urbano III, volendo una volta per tutte porre fine a una controversia che da troppo tempo, e con troppo scandalo, lacerava il clero bergamasco, inviò a Bergamo il cardinale Adelardo, veronese, per condurre una meticolosa istruttoria, con l’esame della documentazione prodotta dalle parti e con la raccolta di tutte le possibili e più accreditate testimonianze.



Gli atti del processo ci sono fortunatamente pervenuti e sono oggi conservati nell'Archivio Storico Diocesano. Negli atti di questo processo, ritrovati dalla studiosa Silvia Tropea Montagnosi, al foglio pergameneo segnato G 1851, scritto su due colonne, abbiamo l'interrogatorio del converso Avostano della chiesa di Sant'Alessandro. Tra le molte risposte date al cardinale, parlò anche di un pasto che ogni anno dopo Pasqua il vescovo era tenuto ad offrire ai canonici di Sant'Alessandro nel giorno dell'anniversario della morte del conte Attone di Lecco, che aveva lasciato per testamento nel 975 al vescovo di Bergamo la corte di Almenno, circa quindici chilometri a nord-ovest di Bergamo.

La pergamena è mutila ma ben si leggono le seguenti parole relative a questo gustoso pasto «*multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna*». Tradotto in «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.¹

Quindi, già prima del 1187, era una consuetudine ben consolidata della chiesa di Sant'Alessandro in Bergamo offrire i Rafioli, nei giorni dopo Pasqua. Gli stessi, molto probabilmente, erano composti delle carni più consumate in quell'epoca, quella ovina e quella caprina che, inoltre, costituivano, da sempre, anche il pasto nei giorni delle festività pasquali: montone, capretto, castrato, pecora, agnello. Da qui la composizione del ripieno dei Rafioli di Sant'Alessandro e la volontà di tutelarli da parte della Camera di Commercio di Bergamo come patrimonio storico della cultura gastronomica dell'intero territorio di Bergamo.

¹ Testo liberamente tratto dagli scritti di Giulio Orazio Bravi e Silvia Tropea Montagnosi