

Data

08-05-2017

Pagina Foglio

1/8





Lunedì 08 maggio 2017 🔍 (0)

Fracebook Twitter Soogle plus Mi piace Condividi

## Al via la seconda edizione di «De Casoncello»

Dal 12 al 14 maggio Bergamo diventa la capitale delle paste ripiene con la seconda edizione di «De Casoncello». Il programma prende il via il 12 mattina con il convegno «Di che pasta siamo fatti. Casoncelli e paste ripiene della lombardia orientale. L'evento si svolgerà presso il Palazzo della Borsa Merci in piazza della Libertà a Bergamo Bassa. Il critico gastronomico Paolo Marchi, l'antropologo e giornalista Marino Niola, la direttrice scientifica del progetto East Lombardy Roberta Garibaldi evidenzieranno diversi aspetti di questi piatti identitarii, che sono un importante richiamo turistico per i territori. Le paste ripiene di Bergamo, Cremona, Mantova e Brescia verranno "raccontate" dagli esperti locali di East Lombardy e da chef internazionali quali Giovanni Passerini di Parigi. Degustazione finale. Ingresso libero, previa prenotazione online. La sera, a partire dalle 19, «STREET CASONCELLO & PASTE RIPIENE EAST LOMBARDY» sulla Corsarola e in Piazza Vecchia, in Bergamo Alta. Nella splendida cornice di Città Alta addobbata a festa con drappi e stendardi, sfogline, cuochi, ristoratori, musici e figuranti allieteranno la seconda edizione dello Street casoncello e paste ripiene. Si potranno gustare varie tipologie di questi scrigni golosi, infatti, ogni famiglia, ogni ristorante, ogni cuoco ha la sua ricetta che naturalmente, considera la migliore. Da piazza Mascheroni e da piazza Mercato delle Scarpe partiranno due percorsi gemelli che, attraverso diverse tappe, racconteranno la storia dei casoncelli. Infine in piazza Vecchia, attraverso pannelli narranti, verranno svelate le particolarità delle diverse paste ripiene della Lombardia Orientale. Tutto sarà "condito" con

Codice abbonamento:

## L'ECO DI BERGAMO.

Data 08-05-2017

Pagina

Foglio 2 / 8

balli, musiche per finire con uno spettacolo in costume che riporterà un fatto delittuoso "a base di casoncelli" realmente accaduto nel 1393. L'ormai famosa sfoglina Giusy bergamasca si esibirà nella chiusura di scarpinòcc, casonsèi e dei "casoncelli storici" sotto i portici del Palazzo della Ragione. Nel pomeriggio di sabato 13 maggio, dalle 17 alle 19, lo chef Francesco Gotti del direttivo della Nazionale Italiana Cuochi sarà possibile assistere «A Lezione di casoncelli». Trucchi, segreti e ecniche di cottura verranno svelati da chi tutto il giorno ha "le mani in pasta". Infine, domenica 14 maggio in piazza Vecchia verrà allestito il Palo della Cuccagna per bambini e adulti con "gustosi" premi e animazione, e alle 17 i campioni in carica «Gli acrobati della cuccagna» parteciperanno alla tappa bergamasca del Campionato Italiano.

## Tutti gli appuntamenti di venerdì 12 maggio



Dal 12 al 14 maggio Bergamo diventa la capitale delle paste ripiene con la seconda edizione di «De Casoncello». ...



Come comunicare il patrimonio? Condividere l'arte? Raccontare la cultura? Accademia Carrara presenta Museo 4.0 , un workshop dedicato alla comunicazione dei patrimoni artistici ...



Nel parco della biblioteca, continua «Storie nel Parco» per bambini dai 5 agli 8 anni. Una zuppa di sasso, ...



In Accademia Carrara la presentazione del libro «E sono di vero cuore vostr'affezionatissimo fratello. Lettere di Francesco Carrara al ...



Nella Sala Tassiana della Biblioteca civica Angelo Mai, presentazione del libro «E sono di vero cuore vostr'affezionatissimo fratello - Lettere ...

**FRATELLO** 



Continua il corso per imparare la tradizione linguistica locale. Alla sede del Ducato di piazza Pontida, continua il corso ...



