

4^a FIERA DEL CASONCELLO BRESCIANO

BARBARIGA

DAL 21 AL 23 SETTEMBRE
www.fieradelcasoncello.it

Chi è il vero inventore del casoncello?

La risposta è difficile a trovarsi: questo è un piatto popolare dalla lunga storia e l'onore della sua creazione è conteso da diversi paesi d'Italia, accomunati da un'unica realtà povera, nella quale gli avanzi non venivano gettati, ma riutilizzati per cucinare paste ripiene.

Fin dal 1100 nella locanda della famiglia Raviolo, sita nel marchesato di Gavi in Liguria, venivano serviti prodotti a base di uova, erbe e formaggio di pecora; ma sono tante le citazioni a riguardo: nel Decameron di Boccaccio (novella di "Calandrino e

L'elitropia") si parla di "...genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e ravioli e cuocerli in brodi di capponi", o ancora in alcuni scritti toscani del 1300 erano riportate ricette di Rafioli fritti – Rafioli commun de herbe vantazate e Rafioli per altro modo.

L'origine dei diversi nomi attribuiti alle paste ripiene va ricondotta ad espressioni dialettali, alla forma data e al tipo di ingredienti utilizzati, come sottolinea il Folengo nel "Baldus"; l'autore, parlando dei casoncelli ci spiega che i tortellis mantovani sono "grassi", cioè con l'aggiunta di carne, mentre quelli bresciani sono "magri", fatti principalmente di pane e formaggio.

Infine, parlando di citazioni, è importante riportare la definizione, presente sull'Enciclopedia bresciana, dei Cazonzei (così chiamati nel vocabolario Bresciano-Italiano di Melchiori): "specie di ravioli con ripieno a base di carne, pane grattugiato, formaggio, prezzemolo ed aglio, lessati e serviti ben caldi conditi con formaggio di grana e burro cotto alla salvia".

Dunque una pietanza ricca di tradi-

zione e cultura che, come ricorda l'Enciclopedia bresciana, nella bassa diviene il piatto d'onore delle sagre e dei Tridui.

E proprio nella Bassa Bresciana, a Barbariga, terra di campagna e lavoro agricolo, viene celebrata anche quest'anno "La fiera del casoncello Bresciano", nata nel 2004 per promuovere la Denominazione Comunale di Origine (DE.CO.) di tale prodotto.

La manifestazione, che ha riscosso un rilevante successo nelle precedenti edizioni, torna nel verde dei campi per offrire al pubblico sia momenti di svago, con musica e spettacoli, sia momenti a carattere eno-gastronomico con l'esposizione di prodotti tipici che rivalutino la tradizione genuina.

Come gli anni passati non mancherà l'ottima cucina del ristorante, il servizio self-service e il take away casoncelli di Barbariga, fatti con ripieno di pane, formaggio, prosciutto cotto, noce moscata, sale, burro e certe erbette magiche segreto di ogni donna.

Una sagra da non perdere all'insegna del buon gusto e dei sapori locali!

