



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI CASONSÈI DE LA BERGAMASCA

Art.1 Denominazione

Il nome *Casonsèi de la Bergamasca* 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 *Casonsèi de la Bergamasca* 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 *Casonsèi de la Bergamasca* 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 00	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 g a 200 g	
Acqua	q.b.	



Ingredienti per il ripieno:

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
Macinato base per il salame (grasso indicativamente 25-30%)	300 g	+/- 50 g
Pane grattugiato o in alternativa grissini privi di sale ed ogni altro elemento aggiuntivo	250 g	+/- 30 g
Pere	210 g	+/- 20 g
Carne bovina arrostita	200 g	+/- 50 g
Formaggio Grana Padano	150 g	+/- 20 g
Uova o corrispondente quantità di misto d'uova pastorizzato	100 g	+/- 20 g
Uva sultanina	0-100 g	+/- 5 g
Amaretti	10 g	+/- 5 g
Spezie (pepe nero o bianco, noce moscata, cannella...)	q.b.	
Scorza di limone, aglio e prezzemolo, sale marino	q.b.	

La pera è preferibilmente di qualità spadona d'estate o abate d'inverno o altra pera di analoga consistenza e può essere fresca o conservata.

Se fresca è opportuno inserire la dicitura "pera fresca" nell'etichetta.

Il ripieno può contenere un soffritto di preparazione libera, escludendo l'uso di oli e margarine. Il prodotto non deve contenere coloranti o conservanti aggiunti.

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

- ridurre in polvere gli amaretti;
- affettare le pere (dopo averle lavate e sbucciate se si usa il prodotto fresco);
- tritare la carne bovina arrostita e la pasta di salame fino ad ottenere una grana di macinatura di diametro da 7 a 9 mm;



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

- amalgamare, su di un tavolo di lavorazione, il pane grattugiato (in alternativa i grissini), le uova o il misto di uova pastorizzato (se utilizzate), il Grana Padano D.O.P., l'uva sultanina, la scorza di limone precedentemente grattugiata, l'aglio e il prezzemolo finemente tritati e le spezie con gli ingredienti di cui ai punti precedenti;
- rimpastare gli ingredienti.

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 , 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 dischi di diametro oscillante dai 6 agli 8 cm. al centro dei quali viene collocato il ripieno. Tali operazioni possono essere svolte manualmente, utilizzando un apposito tavolo di lavorazione, un mattarello ed una rotella tagliapasta, o meccanicamente tramite sfogliatrice e/o raviolatrice.

Il disco di pasta così riempito viene prima ripiegato sul ripieno, quindi vengono chiusi i bordi in maniera da evitare la fuoriuscita del ripieno ed, infine, viene pressata la parte più alta affinché il disco assuma la tipica forma a mezzaluna con una pressatura al centro del diametro di piega.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: semisferica, ad imitare una mezzaluna schiacciata leggermente sul centro della linea del diametro di piega.

Diametro: da 6 a 8 cm

Larghezza: da 3 a 4 cm

Peso: da 8 a 14 g

Aspetto esterno: biancastro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con una caratteristica pressatura sul centro della linea del diametro di piega.

Aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza compatta. Il colore del ripieno va dal marrone chiaro al rosa scuro tipico della carne arrostita miscelata con il salame macinato.

3.4 Confezionamento e conservazione



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

I *Casonsèi de la Bergamasca* 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 *Casonsèi de la Bergamasca*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

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

La designazione *Casonsèi de la Bergamasca* 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

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale dei *Casonsèi de la Bergamasca*. Queste pur non rientrando tra i requisiti assoggettabili a controllo, possono tuttavia rappresentare un utile punto di riferimento per i produttori al fine del miglioramento della qualità complessiva del prodotto.

Le specifiche sono precedute dai punti del disciplinare ai quali sono riferite.

Materia prima e ingredienti

Si consiglia l'impiego della cultivar Abate nel periodo autunno - inverno, e della Spadona in primavera – estate, così da seguire la stagionalità del prodotto.

Preparazione del ripieno



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Per la lavorazione del ripieno, è preferibile scottare su piastra a circa 70°C le pere tagliate a fette. Da questo trattamento termico si ottiene un liquido zuccherino che, aggiunto al ripieno, contribuisce ad addolcirlo e a distribuire uniformemente il sapore del frutto.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista:

Aspetto esterno: biancastro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con una caratteristica pressatura sul centro della linea del diametro di piega.

Aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza compatta. Il colore del ripieno va dal marrone chiaro al rosa scuro tipico della carne arrostita miscelata con il salame macinato.

Odore: al naso l'odore di carne bovina risulta leggermente prevalente su quella suina. Inoltre, si sentono le spezie, in particolare pepe e noce moscata; in bocca l'aroma dell'uvetta si percepisce con maggior intensità e si accentuano le sensazioni percepite con il naso. Intensità e persistenza medie.

Sapore: immediata la percezione del dolce e del salato dovuto dalla presenza di uvetta e pera e da quella di Grana Padano D.O.P. e del sale. Talvolta un piccolo sentore amaro della mandorla contenuta nell'amaretto.

Non vi sono sentori acidi.

Tatto: in bocca inizialmente i Casonsei de la Bergamasca risultano consistenti essendo la pasta confezionata con poche uova; il ripieno è leggermente compatto e man mano diviene solubile.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione dei *Casonsei de la Bergamasca* necessita dei macchinari comunemente impiegati nei laboratori per la produzione di paste fresche alimentari, non segnalandosi l'uso di strumenti particolari.

La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, in particolare nella fase della preparazione del ripieno e della realizzazione del prodotto (collocazione del ripieno sul dischetto di pasta e successiva lavorazione), cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

I *Casonsei de la Bergamasca* sono uno dei piatti identitari della cucina bergamasca.

Piatto della festa, della convivialità, offerto nelle occasioni importanti e nei momenti di gioia; è diffuso in tutto il territorio come documentano anche le innumerevoli terminologie utilizzate nei vari dialetti bergamaschi: *casonsel*, *casunsèl*, *cazunsel*, *carunsèl*.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Ogni famiglia ha la sua ricetta che, naturalmente, ritiene essere la migliore. La ricetta tutelata dal marchio “Bergamo, Città dei Mille ... saporì” rappresenta l’unione di tutte le usanze del territorio in un connubio che risulta ricco di gusto e di profumi.

La peculiarità dei *Casonsèi de la Bergamasca* è il lieve contrasto tra il sapore dolce dell’uvetta e delle pere e quello amaro degli amaretti; un leggero e accattivante agrodolce che ha origine della cucina medioevale, epoca in cui questa pasta ripiena venne realizzata per la prima volta.

Fonti scritte coeve riportano che il 13 maggio 1386 più di duemila cittadini di Bergamo accolsero i soldati di Gian Galeazzo Visconti, nuovo signore della Città, danzando trepidanti, *homines et femine trepidantes et balantes* e offrendo a tutti pasticci salati e artibotuli detti anche casoncelli, recati su trecento piatti da portata, *tarlieros artibotulorum seu casonzolorum*. Una data storicamente certa che consente di definire “Bergamo città del casoncello”.

Con la particolare forma di chiusura ad “ala d’uccello”, conditi con burro sfrigolante, pancetta e salvia, i casoncelli hanno un profondo legame con il territorio della provincia di Bergamo dimostrato anche dalla capillare diffusione della produzione nei tradizionali laboratori di paste fresche alimentari, dalla costante presenza nei menù della locale ristorazione e dalla persistenza di lavorazioni casalinghe.

Grazie alla presenza di tali lavorazioni artigianali ed all’ampio utilizzo di metodiche di lavorazione tradizionali, i *Casonsèi de la Bergamasca* hanno conservato il titolo di “Re della cucina bergamasca”.