



## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI CASONSEI DE LA BERGAMASCA

### 1 Denominazione

Il nome *Casonsei de la Bergamasca* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

### 2 Zona di produzione

La zona di produzione dei *Casonsei de la Bergamasca* è rappresentata esclusivamente dall'intero territorio della Provincia di Bergamo, come meglio individuato nella cartografia allegata.

### 3 Descrizione del prodotto

#### 3.1. Materia prima e ingredienti

La ricetta tradizionale dei *Casonsei 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
Semola di grano duro	200 g	+/- 50
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 in g	Tolleranza
Macinato base per il salame (grasso indicativamente 25-30%)	300	+/- 50
Pane grattugiato o in alternativa grissini privi di sale ed ogni altro elemento aggiuntivo	250	+/- 30
Pere	210	+/- 20
Carne bovina arrostita	200	+/- 50
Formaggio Grana Padano	150	+/- 20
2 Uova o Misto d'uova pastorizzato pari a	100	+/- 20
Uva sultanina	20	+/- 5
Amaretti	10	+/- 5
Spezie (pepe nero o bianco, noce moscata, cannella)	q.b.	
Scorza di limone, aglio e prezzemolo	q.b.	

La pera è preferibilmente di qualità spadona o abate e può essere fresca o conservata.

Il ripieno può contenere facoltativamente un soffritto di preparazione libera, escludendo tuttavia l'uso di oli e margarine. Il prodotto non contiene 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 ed il salame fino ad ottenere una grana di macinatura di diametro da 7 a 9 mm;



- amalgamare, su di un tavolo di lavorazione, il pane grattugiato (in alternativa i grissini), le uova o il misto di uova pastorizzato, il Grana Padano, 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 massimo di 0,6 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 10 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

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.

## 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.

## 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.

## 6 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di Bergamo o da un organismo conforme alla norma UNI EN 45011 designato dalla CCIAA.



## ULTERIORI DATI TECNICI

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale dei *Casonsei 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.

### 3.1 Materia prima e ingredienti

Si consiglia l'impiego della cultivar Abate nel periodo autunno - inverno, e della Spadona in primavera – estate.

#### 3.2.1 Preparazione del ripieno

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

Profumo: delicato, con lieve prevalenza dell'aroma della carne bovina arrostita e del salame.

Sapore: delicato, non sapido contrastato dal dolce dell'uvetta e delle pere con dell'amaretto. Prevale comunque il classico sapore della carne con una leggera tendenza al dolciastro dovuto alla presenza degli amaretti.

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 fasi 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 forti della cucina bergamasca.

I *casonsei*, nati per utilizzare gli avanzi di carni suine e bovine, sin dall'Ottocento hanno ottenuto gli onori della tavola sia per la sfoglia che per il ripieno, il quale con il passare del tempo si è arricchito del sapore dell'amaretto, dell'uva sultanina, della pera spadona o abate e della scorza di limone.

La peculiarità del *casonsel* è il suo sapore basato sul contrasto del dolce dell'uvetta e delle pere con l'amaro degli amaretti grattugiati.

Il perché di questo ripieno agrodolce è ancora un mistero; si sono cimentati storici e cultori della cucina, ma nessuno è riuscito a trovare una valida soluzione all'enigma. A questo proposito vi è anche una leggenda popolare che afferma che i casoncelli siano nati su volere di un uomo molto avaro che volendo santificare le feste, anche sulla tavola, preparò un cibo che unisse il primo al dolce in una sola soluzione di poco prezzo.

I riferimenti storici disponibili non ci aiutano a risalire all'origine dei casoncelli alla bergamasca e per induzione bisogna riferirsi ai gusti tipici delle popolazioni nordiche assai più inclini delle popolazioni lombarde alla fusione del dolce con il salato.

Un tempo i *casonsei* si preparavano in casa e venivano consumati in occasione delle festività importanti o della domenica, mentre oggi il prodotto è disponibile durante tutto il corso dell'anno.

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Bergamo è dimostrato 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 *Casonsei de la Bergamasca* hanno conservato inalterata la loro rinomanza, legittimando l'occupazione di un posto di tutto rilievo nella gastronomia Bergamasca.