

LA STORIA DEL CASONCELLO

L'importanza di ricostruire l'evoluzione storica dell'uso delle paste ripiene deriva dalla convinzione che quanto interessa il cibo abbia sempre avuto una valenza culturale di primo piano e sia veicolo, spesso fondamentale, per la conoscenza della vita quotidiana, delle emozioni e dei piaceri dei popoli, contribuendo così a far meglio comprendere gli eventi storici.

Per questo numerose località italiane si contendono l'onore di aver dato origine a questo piatto chiave che infatti prende nomi diversi a seconda delle regioni, ma che per la sua struttura alimentare è fondamentale per la comprensione della gastronomia italiana.

E proprio per questo tracciarne una storia è impresa ardua che richiede oltre che impegno, la tenacia di una ricerca che può durare a lungo dato che spesso il campanilismo di molti scrittori e le occasioni celebrative hanno messo in secondo piano la ricerca storica e filologica.

Fin dal XII secolo nel marchesato di Gavi in Liguria e precisamente in una locanda della famiglia Raviolo si servivano questi tipici prodotti a base di uova, erbe e formaggio di pecore. La carne allora non veniva certamente sciupata in un ripieno. Solo molti secoli dopo ci si permise questa variazione. Questo piatto prenderà identità culinaria e linguistica in un lento processo di evoluzione della cucina nella penisola italiana fino al XVI secolo.

La ricostruzione di questa evoluzione è resa difficile anche dal fatto che in quei secoli il popolo, per lo più analfabeta, lotta duramente per la sopravvivenza e pertanto ci si deve accontentare di spunti e citazioni che compongono un mosaico molto incompleto. La presenza di una pasta che avvolge un ripieno è antichissima, ma non sempre di rigore.

Già nel 1284 Salimbene da Parma scrive: "... nella festa di Santa Chiara, 12 agosto 1284 mi sono mangiato per la prima volta in vita mia i ravioli senza veste di pasta. E lo dico sì a dimostrare come si è raffinata la ghiottoneria umana in gustare vivande rispetto agli uomini primitivi, che si contentavano di cibi offerti dalla natura." Il che ci fa capire che i ravioli già allora erano un piatto diffuso e che abitualmente erano "in veste di pasta". Anche nel Decameron di Boccaccio e precisamente nella novella di "Calandrino e L'elitropia" si parla di "...genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocerli in brodi di capponi".

Nel Libro di cucina del secolo XIV nel quale si trovano scritti toscani, emiliani e veneziani ci sono numerose ricette delle quali riporto alcuni titoli : Rafioli fritti – Rafioli commun de herbe vantazate – Rafioli per altro modo e chiamasse licamproprii . Da quelle ricette si capisce sia la fusione di dolce e salato (carne, spezie, erbe, zucchero o miele) sia il modo di cottura in grasso (fritto) o in acqua (lesso) . Nel secolo XV la ricetta si va precisando ed assume sempre più il carattere di piatto riservato ai nobili e a pochi privilegiati. Molti autori sostengono anche però che si tratta di un piatto essenzialmente di recupero e legato alla cucina povera.

Massimo Alberini, uno dei maggiori gastronomi italiani, nel libro Piemontesi a tavola scrive "Benché ogni regione viva nella certezza di possedere la ricetta migliore ed esclusiva, queste specialità sono molto simili le une alle altre e partono, quasi certamente, da un fondo comune, l'utilizzo degli avanzi (in certi casi, quelli delle mense del principe, dopo il grande convito) che, triturati e mescolati con le verdure dei campi e dei fossi, servono a farcire dei fagottini di pasta manipolata in casa": Anche se rappresentano un piatto che si può trovare sia sulla tavola del meno abbiente sia su quella del nobile, in ogni caso si preparano e si mangiano più spesso di domenica: il che significa che sono considerati piatto "da festa". L'origine dei vari nomi va ricondotta all'influsso di vari fattori quali ad

esempio : espressioni linguistico-dialettali dei vari luoghi o la forma come quella ad anello (da *anulus*) per gli agnolotti o la presenza di particolari ingredienti come può essere per i nostri *casonséi* (da *caseus* cioè formaggio). Quest'ultima tesi è anche sostenuta da Giuseppe Tonna nel glossario de *La massera da bé* di Galeazzo dagli Orzi dove dice che il nome dovrebbe derivare appunto "da *caseus*, *cacio*: con suff. *one* + *cello* .

Fra l'altro segnala anche che i *casoncelli* dovevano essere ben conosciuti dal Folengo in quanto insieme agli *gnocchi* e alle *tagliatelle* sono ricordati nel *Baldus* "caldaria plena *casoncellis*, *macaronibus atque foiadis*" . Aggiunge poi che "è lo stesso Folengo a chiarire: *tortelli* = *casoncelli* = *rafiol*, *ravioli*". Il Folengo ci dice anche che i *tortellis* mantovani sono fatti "grassi" cioè con l'aggiunta di carne, mentre quelli bresciani sono "magri", fatti cioè principalmente solo con pane e formaggio. La tesi secondo cui il nome derivi da *caseus* non è però l'unica ipotesi: alcuni autori infatti sostengono che possa derivare da *calzoncino*, piccolo calzone, basandosi sul fatto che molte ricette, soprattutto quelle un po' più vecchie, non presentano forme che partono da un disco di pasta in seguito piegato a mezzaluna o in altro modo, ma partono da un quadratino o un rettangolo di pasta, arrotolato e piegato a "ferro di cavallo" dando appunto la forma di un "calzoncino primitivo".

Interessante anche notare che mentre le ricette che propongono una forma partendo da un dischetto invitano a stendere la pasta non eccessivamente fine, le altre dicono di tirare la sfoglia ben sottile e tenerla piuttosto morbida per facilitare la piegatura. Per tornare a *La massera da bé*, testo scritto a metà del 1500, la protagonista nell'elencare le proprie qualità di cuoca dice : Riguardo al ripieno, non me lo dite: *fiadoni*, *torte*, *pasticci*, *tartare*, *casoncelli*... Quindi ci dice di saper eseguire questo piatto che già all'epoca doveva essere ben conosciuto ed apprezzato tanto da dover risultare nel bagaglio di preparazioni che un buon cuoco o domestico doveva saper eseguire. Sempre nel Cinquecento si colloca anche il fantasioso testo di Ortensio Landi . Questi dice, ancora nel titolo, di inserire nel suo lavoro "un breve catalogo delli inventori delle cose che si mangiano e si bevono nuovamente ritrovato e da M. Anonimo di Utopia Composto".

Fra questi autori immaginari troviamo "Melibea da Manerbio: fu l'inventrice de *casoncelli*, delle *offelle*, e delli *salviati*: fu costei donna di grande ardire, e è chiara cosa, che con le proprie mani ammazzò un orso di grandezza mostruosa" ! Affermazioni fantasiose, certo, ma che ci indicano la presenza e la diffusione di questi prodotti in una zona ben determinata. Secondo l'Enciclopedia bresciana (ed. *La Voce del popolo*) i *casoncelli* sono "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". Il vocabolario Bresciano-Italiano di Giovan Battista Melchiori edito dalla tipografia Franzoni e Socio nel 1817 ci traduce : "Cazonzei – Bocconotti . Voce dell'uso. Vivanda d'erbe, uova, *cacio* ed altro chiusa in piccoli pezzetti di pasta che mangiasi in minestra." Come si nota anche da queste due definizioni gli ingredienti risultano essere non sempre gli stessi.

Sempre l'Enciclopedia bresciana ricorda che questa preparazione rappresenta un po', da secoli, il piatto "della festa" molto apprezzato, pare, anche dal Colleoni. Inoltre prosegue dicendo che "nella bassa bresciana sono il piatto d'onore delle sagre e dei *Tridui*". Li ritroviamo comunque un po' in tutta la Provincia e aiutandoci con il Calendario bresciano di Attilio Mazza (ed. Vannini) e con un po' di notizie raccolte da noi vediamo di creare una mappa delle località e delle ricorrenze in cui per tradizione si servono paste ripiene. A Lumezzane, nella ricorrenza di San Sebastiano (20 gennaio), nella consuetudine del pranzo delle coppie è facile trovare i tradizionali *càsonséi*. A Bompensiero di Villachiarà una consuetudine vuole che in occasione di San Vincenzo (22 gennaio) per la festa patronale si festeggiasse oltre che con salame e *cotechino* anche con *ravioli*.

Il 14 febbraio per il patrono San Valentino sono di scena sulle tavole di Breno i caicc (casoncelli di Breno). Spostiamoci a Gambara dove a marzo, nel periodo della fiera di San Giuseppe, vengono serviti nelle trattorie locali i tortelli di zucca (predominante in questo caso l'influenza mantovana). Sono di zucca anche i tortelli che ad aprile si ritrovavano a Montichiari. Per San Barnaba, a giugno, a Palazzolo sono tipici i casonsèi, questa volta influenzati dalla vicina Bergamo. A Lograto li ritroviamo il 24 di giugno in occasione della festa di San Giovanni Battista: nelle trattorie o nel menù di casa. A Fucine, frazione di Darfo Boario Terme, i casoncelli sono preparati per la sagra in onore di Sant'Anna a fine luglio. Sempre nel comune di Darfo Boario Terme casoncelli per fine agosto a Erbanno. Quindi ritroviamo i casoncelli a Breno ai primi di settembre in occasione della festa della Madonna del Ponte, presso il santuario dedicato a Maria Bambina.

Per salutare l'estate, nelle prime settimane di settembre a Longhena si organizza la "Festa in Biolcheria" dove fra i principali piatti che si possono gustare vi sono naturalmente anche i famosi casoncelli di Longhena.

A dimostrare la popolarità di queste preparazioni, ormai da qualche anno, a Pievedizio si svolge la "Sagra del casoncello" la seconda e la terza settimana di settembre. Per l'occasione vengono preparati casoncelli di varia fattura e con differenti ripieni: alla carne, con ricotta e spinaci, di zucca, con crudo e noci.

A Viadana di Calvisano la seconda domenica di ottobre vi è la "Sagra Viadanese" in occasione di santa Maria Annunciata, con la tradizione gastronomica dei casonsèi. Nella terza domenica di ottobre ad Acquafredda si celebra la "festa della funzione" e naturalmente il rito è celebrato anche a tavola con tortelli ed agnoli. E' invece da più di vent'anni che a Bottonaga, vecchio quartiere a sud della stazione tra via Corsica ed i Piastroni, la terza domenica di novembre gli alpini allietano la popolare festa della "Madonna dei Custù" preparando i tradizionali casoncelli. Il 30 Novembre i casoncelli sono invece preparati in occasione della festa di Sant'Andrea apostolo a Nuvolento, soprattutto nell'omonima via. Casoncelli, tortelli, ravioli rientrano infine nei tradizionali menù di Natale e Capodanno magari variando un po' la farcia rispetto alle ricette classiche.

Percorso di ricerca didattica svolto dalle classi: 2B e 2G, 3C cucina nell'anno scolastico 2003/04 e dagli insegnanti Franzoni Alberto e Biban Maurizio, nell'ambito del progetto FSE Multimisura Istruzione Ob.3 misura C1 – Azione di sistema "La didattica del territorio" ID progetto 86310

CONCLUSIONI

Il piatto si ritrova sia nella cucina "nobile" che in quella "popolana". Chiaramente a differenziare le preparazioni sarà la ricchezza, in qualità e quantità, degli ingredienti della farcia. In generale il piatto è confezionato utilizzando ingredienti freschi, reperiti appositamente per questa preparazione; nella versione casalinga-popolare spesso utilizza avanzi di preparazioni cucinate per altre occasioni. Rappresenta comunque un piatto "da festa" anche per la laboriosità della preparazione e risulta diffuso un po' su tutto il territorio provinciale.

Oggi è particolarmente proposto in occasione di sagre e feste popolari.

ETIMOLOGIA

Il termine "casoncello" si può far derivare da due diverse etimologie: - da caseus cioè cacio, formaggio, per la presenza fondamentale di questo ingrediente nella farcia - da calzoncini per la forma particolare a ferro di cavallo, calzoncini, che si ritrova soprattutto nelle versioni più vecchie della ricetta.

Impasto

La pasta è quasi sempre preparata con farina, uova e acqua. In alcune preparazioni si ritrova l'uso del solo tuorlo al posto dell'uovo intero, o di altri ingredienti principalmente olio, acqua, sale.

FARCIA

Gli ingredienti fondamentali sono:

pane e formaggio grattugiati, prezzemolo e aglio.

Questa è la versione più semplice.

Nelle varie ricette, poi, possono rientrare :

- verdure a foglia: verza (soprattutto nelle versioni più vecchie), bietole, spinaci, erba San Pietro.

Quasi sempre sono aggiunte lessate, tritate e saltate in padella con soffritto di burro, cipolla, aglio.

Nelle versioni più vecchie è previsto anche il lardo, il midollo di bue o l'unto di arrosto. - Le carni utilizzate possono essere di diversa specie: pollo (anche rigaglie nella versione vecchia camuna), vitello, manzo, maiale, cotte arrosto, bollite o in umido (da ciò si evince il riutilizzo di avanzi di arrosti, brasati, bolliti, ecc.) e macinate.

Qualora si partisse da carni crude queste vanno cotte e generalmente richiedono aromi quali : chiodi di garofano, noce moscata, alloro, salvia, vino. Talvolta si ritrova l'uso della salsiccia e di altri salumi come il salame (sia cotto che crudo), la mortadella (soprattutto nella versione camuna), il prosciutto crudo. - Ingredienti aggiunti per ammorbidire e legare il ripieno sono: uova o tuorli, pane ammollato nel latte, patata lessa (soprattutto nelle ricette della Val Canonica). - Altri ingredienti per lo più aromatizzanti ritrovati in particolar modo nelle versioni più vecchie della ricetta sono: uvetta sultanina, pere, amaretti, noci, carote e sedano aggiunti al soffritto della cipolla, il succo di agrumi (arancia, limone). Nei casoncelli di magro la farcia ha di solito come ingrediente di base la ricotta (spesso di pecora) e erbe di campo : borragine, erbette, Buon Enrico, erba San Pietro.

Condimento

Il condimento classico è il burro, eventualmente aromatizzato con salvia, e formaggio grattugiato, generalmente grana (in certe ricette è segnalato grana lodigiano). In alcune versioni, soprattutto per i casoncelli camuni, si segnala anche il condimento con funghi trifolati.

BIBLIOGRAFIA E FONTI

- Camillo Pellizzari Modernità della cucina bresciana seconda edizione 1969 Ente provinciale per il turismo – Brescia
- Camillo Pellizzari Tradizione e modernità della gastronomia italiana La cucina bresciana Centro studi arti grafiche Sardini - Bornato Bs
- Marino Marini La cucina bresciana Franco Muzzio editore – 1993
- Attilio Mazza Calendario bresciano Vannini editore – Gussago Bs - 1997
- Ducoli Giacomo (Fio) Cucina camuna Pro loco Breno – 1987
- Carla Boroni – Anna Bossini La cucina bresciana fra arte e letteratura – le ricette Vannini editore – Gussago Bs - 1999
- Luigino Bruni Ricette di sua maestà il raviolo Slow Food Editore – 1993
- A cura di Giuseppe Tonna Galeazzo dagli Orzi : La massera da bé Grafo edizioni – 1978
- Giovan Battista Melchiori Vocabolario bresciano-italiano Tip. Franzoni e socio – 1817
- Antonio Fappani Enciclopedia bresciana Editrice La voce del popolo – Brescia
- Antonio Fappani e Francesco Torelli Il dialetto bresciano Editrice La voce del popolo e Madre - Brescia 1984
- Ortensio Landi Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi di lingua Aramea in italiana tradotto nel qual si impara a prendersi istremo piacere (...) Venezia 1548
- La vera cucina italiana Società Notari editrice – 1934
- Giuseppe Sorbiatti La gastronomia moderna Milano 1855
- Anna Gosetti della Salda Le ricette regionali italiane Casa editrice Solares
- Guida gastronomica – Italia a tavola Touring Club italiano - 1984
- Principi di alimentazione – merceologia Franco Lucidano editore 1991
- sito internet www.camunity.it