

Disciplinare della Ricetta “Casoncelli bresciani” ai sensi del *Regolamento per la tutela, la valorizzazione e la promozione dei prodotti e delle produzioni artigianali di pregio agro-alimentari locali* approvato con delibera di C.C. n. 21 del 10.03.2023

Premessa

Il disciplinare di produzione definisce i requisiti necessari per poter utilizzare la Denominazione Comunale (De.Co.) in riferimento al prodotto in oggetto. Questo atto costituisce un riferimento valido per tutti coloro che operano nel settore agroalimentare.

Gli obiettivi della De.Co. sono:

- la valorizzazione dei prodotti a Denominazione Comunale (De.Co.)
- rendere riconoscibili i prodotti al consumatore finale, garantendo la tracciabilità, la qualità e la tipicità attraverso l'utilizzo del marchio di Denominazione Comunale (De.Co.)
- la salvaguardia e la promozione delle tecniche tradizionali di produzione
- favorire la costituzione di una rete di qualità locale che coinvolga produttori, trasformatori, ristoratori, distributori e consumatori finali

Art. 1 Denominazione

La denominazione “Casoncelli bresciani De.Co.” è riservata al prodotto ottenuto in conformità al presente disciplinare.

Art. 2 Area di produzione e origine del nome

La pasta ripiena dei bresciani è nota fin dal XV secolo, citata in numerosi testi dell'epoca. C'è chi vuole risalire a Federico II di Svevia per la sua ricetta di “calizon panis” ma preferiamo citare le prime testimonianze scritte, facilmente reperibili in biblioteca:

1. Jacopo Meliga, atto notarile, 1478: “Li metevano l'uno sopra l'altro come se fa li casoncelli”
2. Teofilo Folengo, Baldus, Toscolano, 1521: “Caldaria centum, plena casoncellis, macaronibus atque foiadis”
3. Ortensio Lando, Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia, Venezia, 1548: “Melibea da Manerbio fu l'inventrice dei casoncelli”
4. Galeazzo dagli Orzi, La massera da bé, Brescia, 1554: “Riguardo al ripieno non me lo dite: fiadoni, torte, pasticci, tartare, casoncelli...”

Nome

L'origine del nome non è chiara ma le tre attribuzioni più plausibili sono le seguenti:

- a. dalla presenza del formaggio si pensa a *casei*, l'antico nome del formaggio, da cui caseificio e casonsèi;
- b. dalla forma chiusa di pasta ripiena a *cassone*, cioè contenitore, scrigno;
- c. dalla protuberanza o rigonfiamento a *calzoncello*, calzone come una pizza ripiena napoletana, ma anche a un'antica forma dei casoncelli o alla forma dei fiadoni, antico piatto locale (fiadone da *enfiat*, rigonfio).

Caratteristiche e ingredienti

Per realizzare la pasta anticamente veniva utilizzata la farina di farro o di altri cereali, miscelata a uova o solamente acqua, per via delle restrizioni religiose. A seconda delle zone di produzione e al gusto soggettivo cambia anche lo spessore della pasta, così come la forma. Troviamo casoncelli in provincia con forme disparate: tonde e piegate, quadrate e piegate a triangolo, rettangolari e piegate a calzoncino o a caramella, tonde e chiuse con l'aiuto di un bastoncino (caicc) tipo culurgiones o tortelli con la coda piacentini.

La farcia più diffusa è sempre stata una miscela di grana e pangrattato, condito di burro soffritto o sciolto in acqua o brodo, il tutto insaporito con aglio, prezzemolo, o in alcuni casi con altre erbe spontanee o coltivate, come ad esempio le erbette, il buonenrico o l'erba amara di San Pietro detta anche “erba cazonsèla”. Il condimento invece più consueto è sempre stato quello a base di burro insaporito di erba salvia.

Art. 3 Ricetta del “Casoncelli bresciani De.Co.” - Ingredienti e procedimento

Gli ingredienti consentiti per la realizzazione della ricetta dei Casoncelli bresciani proposta per l'ottenimento della Denominazione Comunale (De.Co.) sono i seguenti:

**INGREDIENTI
PER 4/6 PERSONE**

PER LA PASTA:

280 g di farina di grano tenero “00” (è consentito anche l'utilizzo di farina di grano duro)
2 uova intere
4 tuorli
Acqua q. b.
Sale q. b.

PROCEDIMENTO:

Disporre la farina a fontana sul tavolo. In una bacinella sbattere le uova insieme al sale. Versare le uova nel centro della farina e, mescolando con una forchetta, incorporare gli ingredienti. Impastare poi a mano fino a ottenere un bel composto liscio e omogeneo. Nel caso si volesse lavorare con una planetaria, procedere alla stessa maniera, impastando per circa 5 minuti. Una volta pronto avvolgere l'impasto in una pellicola alimentare per mantenere l'umidità e far riposare per almeno un'ora, per permettere alla maglia glutinica di rilassarsi.

PER IL RIPIENO:

150 g di pane con crosta dorata secco grattugiato
100 g di Grana Padano DOP
1 dl di brodo di carne o vegetale
100 g di burro
2 spicchi d'aglio
5 g di prezzemolo tritato
Sale q. b.
Pepe bianco q. b.
Noce moscata grattugiata al momento q. b.

PROCEDIMENTO:

Soffriggere il burro con l'aglio schiacciato, unire il prezzemolo tritato e subito di seguito il pane grattugiato, il Grana Padano grattugiato, sale, pepe e noce moscata. Amalgamare con il brodo di carne fino a ottenere un composto morbido e compatto. Tirare la sfoglia sottilmente (circa 1 mm), tagliare dei quadrati di 6x6 cm. Farcire con il ripieno e chiudere con le dita, ottenendo dei casoncelli dalla caratteristica forma di caramella.

PER IL CONDIMENTO:

60 g di Grana Padano DOP
60 g di burro
6 g di salvia

PROCEDIMENTO:

Cuocere i casoncelli in acqua bollente leggermente salata. In un padellino a parte sciogliere il burro, unire la salvia e lasciar aromatizzare a fiamma delicata fino a renderlo leggermente dorato. Scolare bene i casoncelli, condirli con il formaggio grattugiato e il burro caldo. NB: Come anticipato è bene preparare la pasta alcune ore prima in modo che nella fase di riposo l'impasto passi da una struttura elastica a una estensibile. Quest'aspetto faciliterà la successiva sfogliatura ai rulli. La pasta manterrà al meglio forma e spessore, inoltre rimarrà più gradevole alla bocca.

Art. 4 Caratteristiche del prodotto finito

I Casoncelli bresciani De.Co. hanno la caratteristica forma di caramella, che si ottiene piegando a triangolo il quadrato di pasta con la farcia al centro. Una volta ottenuto il triangolo si gira su stesso e si pigia ai lati del ripieno per fare uscire l'aria in eccesso. La pasta deve essere sufficientemente sottile, in modo da evidenziare al meglio il gusto caratteristico della farcia.

Art. 5 Autocontrollo

Il detentore del marchio De.Co. per la produzione dei Casoncelli bresciani si impegna a rispettare le norme tecniche definite dal presente Disciplinare e a seguirlo nella sua interezza.

Art. 6 Commercializzazione e vendita

I Casoncelli bresciani De.Co. possono essere venduti sfusi o confezionati, esclusivamente freschi o conservati mediante abbattimento a temperatura controllata. Non sono ammessi processi industriali di pastorizzazione o conservazione prolungata che alterino la struttura o il sapore del prodotto. Il confezionamento deve avvenire in contenitori alimentari idonei e sigillati, recanti tutte le indicazioni obbligatorie di legge (ingredienti, lotto di produzione, data di produzione, data di

scadenza, modalità di conservazione, sede di produzione). È ammesso il confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata, solo se effettuato da laboratori autorizzati e certificati. Sull'involucro più esterno della confezione deve essere chiaramente visibile il marchio De.Co. del Comune di Brescia.