



SENTINELLE DEL GUSTO | BERGAMO | RAFIOLO

AL PRINCIPIO FU IL «RAFIOLO»

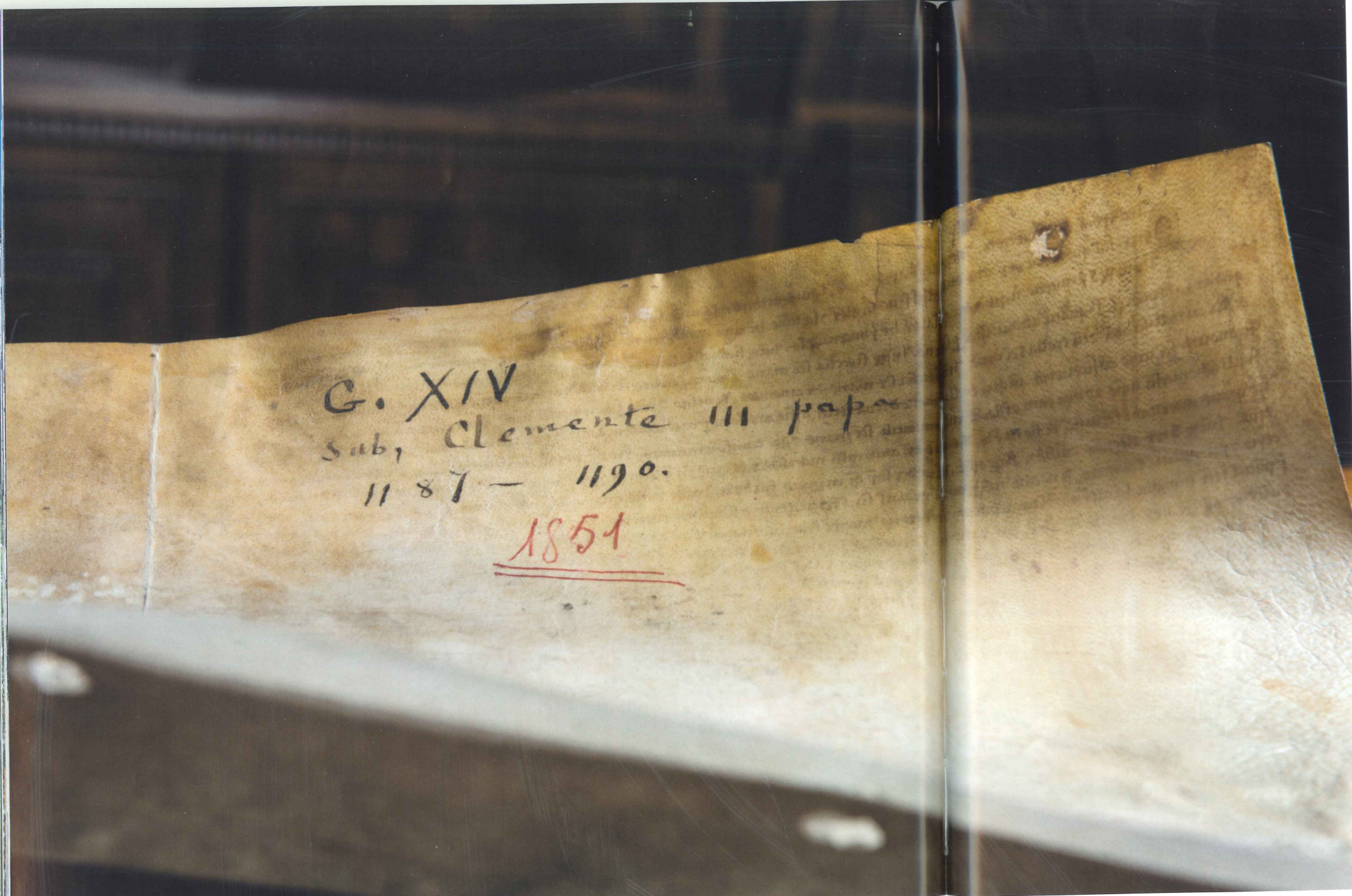
La scoperta di Silvia Tropea Montagnosi riscrive la storia della pasta ripiena: una pergamena dell'archivio diocesano di Bergamo attesta che si mangiava già nel 1187, cento anni prima rispetto alla data finora riconosciuta. Marchio e disciplinare della Camera di commercio per il «Rafiole di Sant'Alessandro»

TESTI DI SILVIA TROPEA MONTAGNOSI
FOTOGRAFIE DI MARCO MAZZOLENI



Guarda l'intervista
SU OROBIE.IT





Le paste ripiene sono scrigni golosi che custodiscono il territorio. Le loro farce riportano alla storia, alle produzioni agricole, agli intrecci commerciali e familiari. Sono una stratificazione di conoscenze, creatività e natura. Ma dove e quando sono nate? Massimo Montanari, grande storico della cucina, nel 2016 al *De Casoncello* di Bergamo, manifestazione organizzata per il compleanno dei casoncelli, ha narrato come i tortelli, involucri di pasta contenenti un ripieno chiamato raviolo, siano un genere gastronomico inventato alla fine del Medioevo. Una fusione tra la «cultura delle torte», sfoglie di pasta con ripieno di carne, pesce, verdura, uova e formaggio, e

la «cultura della pasta» che andava assumendo formati piccoli. Il termine raviolo appare nella *Cronica* di Salimbene de Adam. Il frate racconta che nel 1284, durante la festa di Santa Chiara, aveva gustato per la prima volta «*raviolos sine crusta de pasta*». In pratica delle polpettine, una sorta di nusècc, o capù. Lo annota perché evidentemente aveva sempre gustato i ravioli con attorno la pasta. Comunque, finora era la prima attestazione del termine ravioli. Ma una pergamena trovata nell'archivio storico della diocesi di Bergamo retrodata la storia delle paste ripiene al 1187 e ne fissa la presenza nel capoluogo orobico.

LA PERGAMENA DATATA 1187 CON IL «RAFIOLO»

La preziosa pergamena del 1187 che riporta gli interrogatori al processo «*Litis de matricitate*» che vedeva come parti i canonici delle chiese di Sant'Alessandro e di San Vincenzo a Bergamo. **A fianco:** nel paliotto dell'attuale cattedrale, la raffigurazione di Sant'Alessandro, con il vessillo, e quella di San Vincenzo di Saragozza. **Pagine precedenti:** l'archivio della diocesi è custode di 1.300 anni di storia; l'archivista Matteo Esposito e Silvia Tropea Montagnosi osservano il documento che contiene il termine «rafiolo».



Il documento è parte dell'incartamento del processo che, sotto il nome «*Litis de matricitate*», fu istruito nel 1187 dal cardinale veronese Adelardo, per incarico di papa Urbano III, per dirimere una controversia decennale tra i canonici delle chiese di Sant'Alessandro e di San Vincenzo, le due principali dell'epoca. Sant'Alessandro era a occidente e vi si venerava il corpo del santo martire patrono. La basilica verrà demolita nel 1561 per fare posto alla costruzione delle mura venete. San Vincenzo era in centro, nell'ampio spazio messo in luce 15 anni fa dagli scavi sotto l'attuale cattedrale. Le due canoniche si battevano per ottenere il riconoscimento di chiesa madre, o maggiore, e avere l'esclusiva nella scelta del vescovo, i molti privilegi concessi e le donazioni di privati.

Adelardo condusse una meticolosa istruttoria, con l'esame di documenti dal X secolo e con la raccolta di testimonianze. Negli atti, al foglio segnato G 1851, ho trovato l'interrogatorio di un converso, così era detto il fratello laico nel monachesimo, Avostano, della chiesa di Sant'Alessandro. Tra le molte risposte date al cardinale, parlò di un pasto che ogni anno, dopo Pasqua, il vescovo era tenuto a offrire ai canonici di Sant'Alessandro nel giorno dell'anniversario della morte del conte Attone di Lecco, che nel 975 gli aveva lasciato la corte di Almenno, circa 15 chilometri a nordovest di Bergamo. Nel leggere la descrizione del pasto sono incappata in una parola per me magica: rafiolo.

Così, per un'analisi approfondita della pergamena ho chiesto aiuto a Giulio Orazio Bravi, già direttore della biblioteca civica Angelo Mai, esperto di paleografia. Il documento è mutilo, tuttavia bene si legge: «*Multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna*». Tradotto in «montoni e vino e pane e fa-



DA GIGIANCA TORNA A RIVIVERE L'ANTICA RICETTA

Alessia Mazzola e Gigi Pesenti sono la cuoca e il sommelier, nonché i titolari, del ristorante Gigianca in via Broseta a Bergamo. Stanno predisponendo il menu settimanale basato su prodotti e ricette del territorio sapientemente rinnovate. Sono conosciuti per i casoncelli e le paste ripiene. **A fianco:** alcune fasi della preparazione dei «Rafioli di Sant'Alessandro», con ripieno di carne di ovino. Mazzola è molto brava a cucinare la pecora gigante bergamasca, oltre che il coniglio e le lumache. Pesenti è un grande selezionatore di formaggi, salumi e cantine.





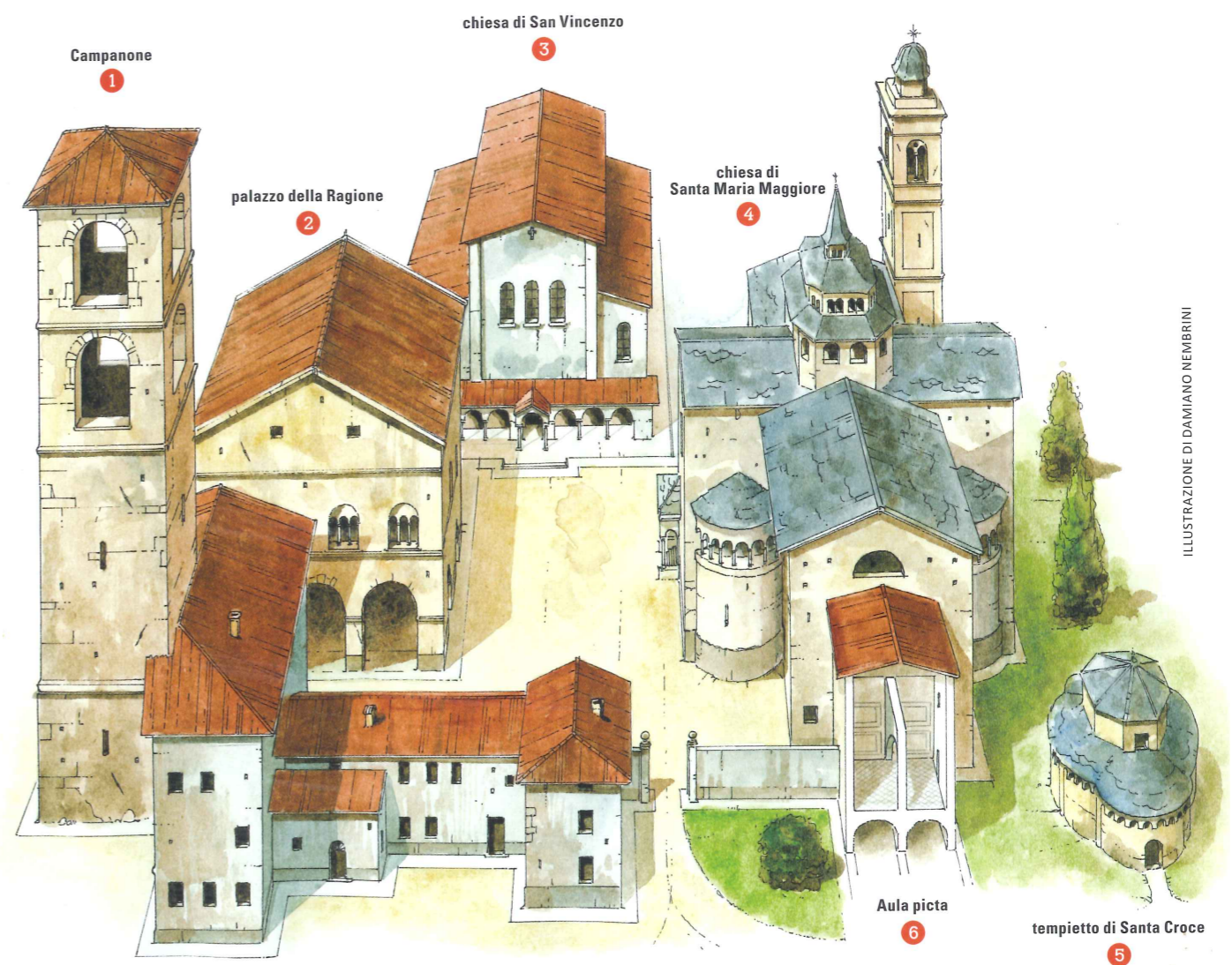
COSÌ LA BERGAMO CANCELLATA DALLE DEMOLIZIONI

Veronica Vitali, archivista dell'archivio diocesano di Bergamo, con l'unica riproduzione esistente della chiesa di Sant'Alessandro demolita nel 1561. **A fianco:** nell'illustrazione di Damiano Nembrini la ricostruzione del centro monumentale di Bergamo nel XII secolo, quando ancora sorgeva la chiesa dedicata a San Vincenzo di Saragozza.

rina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Precisa Bravi: «Per gli storici dell'alimentazione e della gastronomia medievale siamo in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della tradizionale e apprezzatissima cucina italiana: i ravioli».

La specialità preparata per questa occasione, già negli anni precedenti al 1187, doveva essere particolarmente ricca: la pasta confezionata non con acqua, ma con «*farinam et ova*», un bene prezioso all'epoca, e il ripieno a base di carne, essendo appena finita la Quaresima. Quale carne? Quella ovina, come i montoni, di cui ha riferito Avostano, o l'agnello, consumato nel banchetto che, come risulta da un'altra testimonianza del processo, si teneva a Pasqua nel palazzo vescovile per i canonici di entrambe le chiese contendenti. Questa la probabile composizione del ripieno dei «Ravioli di Sant'Alessandro», che la Camera di commercio di Bergamo ha deciso di tutelare

come patrimonio storico della cultura gastronomica territoriale. È stato creato un disciplinare per garantire il prodotto, insieme ad altri 24, con il marchio «Bergamo Città dei Mille... sapori». Sottolinea Paola Esposito, segretario generale della Camera di commercio: «Il cibo è cultura ed è anche un fondamentale catalizzatore del turismo, importante settore dell'economia». Un primato che non è soltanto storico, ma anche gustativo, come dimostrano i «Ravioli di Sant'Alessandro» preparati da Alessia Mazzola, titolare con Gigi Pesenti del ristorante Gigianca in via Broseta, in città. Le abbiamo affidato la ricetta di questi scrigni ripieni perché, da sempre, è molto brava a cucinare la carne di pecora gigante bergamasca. Il risultato è sorprendente: squisiti, delicati e intensi, raffinati e, al contempo, rustici. Ottimi con un buon bicchiere di vino Valcalepio rosso. Bergamo non è quindi soltanto la patria dei casoncelli, serviti il 13 maggio 1386 in onore di



RAFIOLI DI SANT'ALESSANDRO

Ingredienti per 12 persone

Per la pasta:

800 g farina 0; 200 g farina grano duro; 10 uova.

Per il ripieno:

600 g carne ovina; 160 g carota, sedano, cipolla in parti uguali; 160 g Grana padano dop; 150 g pane grattugiato; 100 g vino Valcalepio rosso doc (bianco in caso di agnello); 2 uova; 1 spicchio di aglio; spezie (pepe nero, noce moscata, bacche di ginepro); scorza limone; timo; alloro; sale; olio extravergine d'oliva q.b.

Per il condimento:

burro; timo.

Preparazione

Preparare la pasta e farla riposare in frigorifero avvolta in una pellicola. In una brasiera stufare le verdure tagliate a mirepoix con poco olio e aglio. Rosolarvi la carne a pezzetti. Unire alloro, timo e spezie. Sfumare con il vino. Cuocere per 40 minuti. Salare e pepare. Una volta raffreddata tritarla e amalgamare tutti gli altri ingredienti. Aggiustare di sale. Stendere la pasta abbastanza sottilmente. Porre sulla sfoglia ogni 4 centimetri un poco di ripieno. Ricoprire con un'altra sfoglia e tagliare i ravioli in forma quadrata. Condire con burro fuso aromatizzato con del timo.





È TRA I PRODOTTI DI «BERGAMO CITTÀ DEI MILLE... SAPORI»

Ecco la pergamena che riporta le seguenti parole a proposito del «rafiolo di Sant'Alessandro»: «*Multones et vinum et panem et farinam et ova ad faciendum rafiolos et piper et salem et ligna*». Tradotto in «montoni e vino e pane e farina e uova per fare ravioli e pepe e sale e legna». Per gli storici di alimentazione e gastronomia medievale siamo in presenza della prima sicura attestazione di uno dei piatti più noti della cucina italiana: i ravioli. La ricetta dei «Rafioli di Sant'Alessandro» è tutelata dalla Camera di commercio di Bergamo che ha creato un disciplinare e garantisce il prodotto con altri 24 di «Bergamo Città dei Mille... sapori».

Gian Galeazzo Visconti, nuovo signore della città, ma ha pure la primogenitura dei «rafioli». La testimonianza del settembre 1187 riporta una data certa, riferendo che venivano preparati da tempo, anche prima. E così la città, in pochi anni, ha ottenuto ambiti riconoscimenti in campo enogastronomico: Capitale europea del formaggio, Regione europea della gastronomia East Lombardy, Città creativa dell'Unesco per la gastronomia, Capitale della cultura nel 2023 insieme a Brescia. Tutto questo grazie al motore creato nel corso degli anni da storici, studiosi ed esperti che hanno creduto nelle tradizioni e hanno approfondito il tema del cibo del territorio. Un doveroso

grazie va a Massimo Montanari e Giulio Orazio Bravi, grandi storici, a don Gianluigi Marchetti, Veronica Vitali e Matteo Esposito dell'archivio della diocesi di Bergamo, a Silvio Tomasini della fondazione Bernareggi, a Francesco Arrigoni e Roberto Vitali, giornalisti che tanto hanno raccontato della gastronomia locale. I risultati di una ricerca storica sono sempre frutto di un lavoro di gruppo.

Ora, proprio come facevano i canonici di Città Alta, onoriamo questa scoperta storico-gastronomica festeggiando la Pasqua con un piatto di gustosi «Rafioli di Sant'Alessandro».

Silvia Tropea Montagnosi



LATTERIA SOCIALE MONTANA DI SCALVE

PRODUZIONE E VENDITA DI PRODOTTI CON LATTE LOCALE



fior di scalve



la formaggella



il quadrel



la scalvinella



stracchino gleno



scalvitondo



ricotta



yogurt

*Latteria Sociale Montana di Scalve,
i sapori della tradizione.*

ORARI SPACCIO
8.00-12.00/15.30-19.00

**DURANTE LE FESTIVITÀ
ED I WEEKEND
LO SPACCIO
RIMANE APERTO CON
ORARIO CONTINUATO
8.00-19.00**

**SI ACCETTANO ANCHE
ORDINI ON-LINE**



Ritagliando questo coupon
avrà diritto al **10% di sconto**

VILMINORE DI SCALVE (BG)
Frazione VILMAGGIORE Via Provinciale, 29
tel./fax **0346.51131**

e-mail: latteriadiscalve@gmail.com