



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLE *CRESTE SCALVINE*

Art. 1 Denominazione

Il nome *Creste Scalvine* o *Creste della Val di Scalve* è riservato esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione delle *Creste Scalvine* 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 delle *Creste Scalvine* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta e per il ripieno.

Ingredienti per la pasta per circa 1 Kg di pasta:

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
Farina di grano tenero tipo 0	750 g	+/-50 g
Semola di grano duro	250 g	+/-50 g
Uova intere o corrispondente quantità di misto di uova pastorizzato	Da 2 a 4 da 100 a 200 g	
Acqua	q.b.	

Ingredienti per ripieno

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
<i>Formaggella Val di Scalve</i> Mille Sapori minimo 30 giorni stagionatura	1300 g	+/- 50 g
Uova tuorli o corrispondente quantità di tuorli d'uova pastorizzati	0-2 0-60 g	+/- 10 g
Crema di latte 35% mg	500 g	+/- 100 g
Sale marino	q.b.	
Latte intero o acqua	q.b.	



3.2 Metodo di produzione

3.2.1 Preparazione del ripieno

Si descrivono a titolo di esempio due metodi di produzione per l'ottenimento del ripieno

VERSIONE 1

- togliere la crosta alla *formaggella Val di Scalve* e tagliare la formaggella a pezzi
- porla in un mixer con la crema di latte e frullare
- porla sul fuoco a bagnomaria a intiepidire
- unire i tuorli sbattuti con poco latte
- cuocere per dieci minuti
- aggiustare di sale e far raffreddare

VERSIONE 2

- Togliere la crosta alla *Formaggella Val di Scalve* e tagliare la formaggella a pezzi
- porla in un mixer riscaldato a temperatura di 40° con solo mezza dose di crema di latte fino a quando è ridotto in crema liscia e densa
- aggiustare di sale
- porre in *sacc a poche* e far raffreddare

3.2.2 Preparazione della pasta

La farina, la semola, le uova o il misto d'uova pastorizzato e l'acqua vengono amalgamati 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 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 ai 8 cm al centro dei quali viene collocato il ripieno. Tali operazioni possono essere svolte manualmente, utilizzando un apposito tavolo di lavorazione, un mattarello, una rotella o un 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 e si ottiene così una mezzaluna.

Per evocare lo skyline delle cime delle montagne della Val di Scalve la parte a semicerchio viene lavorata così da far assumere una forma plissettata con 3-5 piegature.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

È ammessa la chiusura del raviolo a macchina utilizzando uno stampo a mezzaluna con bordo frastagliato.

3.3 Caratteristiche fisiche del prodotto

Forma: semisferica, a mezzaluna con la parte tonda plissettata

Diametro: da 6 a 8 cm

Larghezza: da 3 a 4 cm

Peso: da 10 a 14 g

Aspetto esterno: giallo chiaro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con una caratteristica plissettatura o frastagliatura sulla linea di chiusura.

Aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza morbida. Il colore del ripieno è bianco dorato e ricorda il buon latte e il sole delle montagne della Val di Scalve.

3.4 Confezionamento e conservazione delle *Creste Scalvine*

Le *Creste Scalvine* possono essere commercializzate confezionate in vassoi o contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare secondo le normative vigenti. 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 *Creste Scalvine*
- nome, ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice
- logo del marchio collettivo *Mille Sapori*

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

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.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

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

Strumenti di lavorazione

La lavorazione delle *Creste Scalvine* necessita dei macchinari comunemente impiegati nei laboratori per la produzione di paste fresche alimentari; non necessita l'uso di strumenti particolari. La lavorazione del prodotto si caratterizza, tuttavia, per la presenza di una buona dose di manualità, sia nelle fasi della preparazione del ripieno sia nella realizzazione del prodotto (collocazione del ripieno sul dischetto di pasta ed eventuale chiusura manuale); cosa che conferisce al prodotto finale un alto valore di artigianalità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Vista: aspetto esterno: giallo chiaro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con una caratteristica plissettatura o frastagliatura sulla linea di chiusura.

aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza morbida. Il colore del ripieno è bianco dorato e ricorda il buon latte e il sole delle montagne della Val di Scalve.

Odore: lattico cotto- burro, frutta secca- nocciola, delicato tagliata se le *Creste Scalvine* sono confezionate con la produzione invernale di *Formaggella Val di Scalve*; con sentori di fiori ed erba fresca se la formaggella è estiva per la presenza di componenti di foraggio fresco di montagna.

Sapore: delicato, leggermente sapido, dolce ma, con un leggero contrasto acido che richiama una corretta salivazione e, quindi, la percezione intensa del sapore e la sua persistenza.



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

Tatto: in bocca inizialmente le *Creste Scalvine* risultano piacevolmente consistenti essendo la pasta confezionata con poche uova; il ripieno è morbido e solubile. Questa particolare caratteristica esalta le caratteristiche dei molteplici condimenti abbinabili.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Le *Creste Scalvine* sono il gustoso connubio di due prodotti alimentari presenti da sempre nel territorio scalvino: la pasta ripiena e la *Formaggella Val di Scalve*.

La pasta ripiena è un genere gastronomico che ha origine attorno all’XIII secolo. Da sempre è presente nella bergamasca come piatto identitario con nomi diversi a seconda della zona di provenienza e del periodo storico: *rabiolo, rafiolo, casonzell, casunsèll, casonzèll, carunsèll, pepè, zavatöl, capèl de prêt, anoli, anuli, caicc, scarpinòcc, tortelli*. Ogni pasta ripiena bergamasca ha una sua forma caratteristica; può essere tonda, a mezzaluna, quadrata o ad “ali d’uccello”.

Le *Creste Scalvine* sono delle mezzelune la cui chiusura posta verso l’alto viene piegata a *plissè* in modo da evocare lo skyline frastagliato delle cime delle montagne che circondano la Valle tra cui il Massiccio della Presolana, il Pizzo Tornello, il Cimon della Bagozza ed il Pizzo Camino.

Scrigni golosi, le *Creste Scalvine* custodiscono al loro interno un prodotto storico della Valle di Scalve, l’omonima formaggella, tutelata anch’essa dal marchio dei Mille Sapori, come anche gli *Scarpinòcc*, i ravioli a base di formaggio della vicina Parre. Queste paste ripiene montane ricordano le prime ricette scritte di casoncelli bergamaschi, il cui ingrediente principale era proprio il formaggio, prodotto principe della bergamasca, facilmente reperibile e consumabile anche nel periodo di magro che, un tempo, secondo il calendario ecclesiastico, era di oltre 110 giorni all’anno. A riprova di ciò il termine casoncello pari derivi dal latino *caseus*, cacio, formaggio.

In Val di Scalve il formaggio viene prodotto da sempre. I primi abitanti erano pastori che qui giunsero attirati dall’abbondanza dei pascoli e delle foreste che ricoprivano gran parte del territorio. Buoni pascoli, allevatori e casari dalla lunga esperienza non potevano che produrre un eccellente formaggio che inevitabilmente, da quando esistono le paste ripiene nella bergamasca, dal XIV secolo, divenne protagonista del loro ripieno per gustarli nei giorni di festa., così come avvenne nella vicina Parre con gli *Scarpinòcc*.

La ricetta tutelata dalla Camera di commercio è stata presentata dai cuochi *Dario Soldo* – ristorante *Cesira* di Colere e *Mea Tagliaferri* – ristorante *San Marco* di Pradella, frazione di Schilpario. Vengono esaltati i profumi e il gusto della *Formaggella della Val di Scalve* semplicemente rendendola di consistenza tale da poter essere posizionata



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

all'interno della pasta all'uovo. Si prestano ad essere conditi con prodotti di stagione: tartufi, funghi, zucca, erbe spontanee, licheni, fiori, verdure, ma anche sughi più consistenti a base di cacciagione o di carne di suino o più delicati come la crema di patate di Pradella. Sono ottimi conditi in modo semplice con burro di monte o con un filo di olio extravergine d'oliva possibilmente del vicino Lago d'Iseo.

Le *Creste Scalvine* sono confezionate esclusivamente con la *Formaggella della Val di Scalve* prodotta presso la *Latteria Montana Sociale di Scalve* a Vilminore ed è possibile gustarli nei ristoranti locali, spesso confezionati manualmente.

Il legame delle *Creste Scalvine* con il territorio della provincia di Bergamo è dimostrato 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, le *Creste Scalvine* occupano un posto di rilievo nella gastronomia Bergamasca.