



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEGLI SCARPINOCC DE PAR

Art. 1 Denominazione

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

Art. 2 Zona di produzione

La zona di produzione degli *Scarpinòcc de Par* 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 degli *Scarpinòcc de Par* prevede l'impiego dei seguenti ingredienti per la pasta e per il ripieno.

Ingredienti per circa 1 Kg di pasta:

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
<i>Farina di grano tenero tipo 00</i>	800 g	+/- 50 g
<i>Semola di grano duro</i>	massimo 200 g	
<i>uova intere</i> <i>o corrispondente quantità di misto di uova pastorizzato</i>	da 2 a 4 da 100 g a 200 g	
<i>Burro a temperatura ambiente</i>	massimo 40 g	
<i>Latte o acqua</i>	q.b.	

Ingredienti per il ripieno:

Ingredienti	Dosi	Tolleranza
<i>Grana Padano grattugiato</i>	700 g	+/- 50 g
<i>Pane grattugiato o grissini privi di sale e ogni altro elemento aggiuntivo</i>	350 g	+/- 50 g
<i>Prezzemolo</i>	40 g	+/- 10 g
<i>Burro</i>	30 g	+/- 20 g
<i>Sale fino</i>	5 g	+/- 5 g
<i>Uova intere o Misto d'uova pastorizzato pari a</i>	200 g	
<i>Aglio</i>	1 spicchio	
<i>Spezie (semi di coriandolo, cannella, noce moscata, chiodi di garofano, macis, anice stellato...).</i>	q.b.	
<i>Latte</i>	q.b.	

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

Per l'ottenimento del ripieno è necessario procedere alle seguenti operazioni rispettando le modalità di esecuzione sotto indicate:

1. grattugiare il Grana Padano D.O.P. e il pane;
2. amalgamare, su di un tavolo di lavorazione, il formaggio ed il pane grattugiati con le spezie;
3. far sciogliere il burro unendovi l'aglio ed il prezzemolo finemente tritati;
4. rimpastare gli ingredienti di cui ai punti precedenti aggiungendo il latte e le uova fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo.

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 pasta

La farina, il burro, le uova e il latte vengono amalgamati fino ad ottenere un impasto omogeneo. L'impasto ottenuto viene lavorato manualmente o meccanicamente 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 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.

Nel caso di lavorazione manuale il disco di pasta così riempito viene prima ripiegato sul ripieno in modo da formare una mezza luna, quindi vengono chiusi i bordi premendoli con le dita in maniera da evitare la fuoriuscita del ripieno ed infine, schiacciato al centro con l'indice, in modo da ricavarne una forma che assomigli a quella di una caramella.

3.3 Caratteristiche del prodotto

3.3.1 Caratteristiche fisiche

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 14 g

Aspetto esterno: biancastro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con una caratteristica pressatura al centro.

Aspetto interno: il ripieno presenta una consistenza compatta. Il colore del ripieno è giallastro con presenza di pigmentazione verde dovuta alla presenza di prezzemolo.

3.4 Confezionamento e conservazione

Gli *Scarpinòcc de Par* possono essere commercializzati confezionati in vaschette o comunque contenitori di materiale idoneo all'uso alimentare.

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:



CAMERA DI COMMERCIO
BERGAMO

- Il nome *Scarpinòcc de Par*;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo.

La designazione *Scarpinòcc de Par* è intraducibile.

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.

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

Si riportano di seguito alcune specifiche tecniche rilevate nell'indagine del processo produttivo tradizionale degli *Scarpinòcc de Par*.

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.

Strumenti di lavorazione

La lavorazione degli *Scarpinòcc de Par* 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 nelle 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.

Caratteristiche organolettiche del prodotto

Vista:

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 è giallo chiaro con punteggiature verdi del prezzemolo o scure delle spezie.



Odore: al naso l'odore di burro fuso e panna cotta; in bocca l'aroma delle spezie e del burro si percepiscono maggiormente. Intensità e persistenza medio alte.

Sapore: inizialmente dolce, poi lievemente acido ed infine salato.

Tatto: in bocca gli Scarpinòcc de Par risultano morbidi e piuttosto solubili.

RIFERIMENTI STORICI E CULTURALI

Gli *Scarpinòcc de Par* sono uno dei piatti identitari della cucina bergamasca.

La loro origine è molto antica. Non si conosce quale fosse il ripieno delle prime paste ripiene bergamasche i *Casonzellorum* che documenti riportano essere stati offerti durante dei festeggiamenti il 13 maggio 1386. Certo che nel ripieno, ora come allora, ognuno metteva quello che aveva e quindi nelle zone di montagna il formaggio era ingrediente primario. Inoltre, durante i periodi di magri e digiuno, che per molti secoli impegnavano oltre 110 giorni all'anno, tutti i ripieni erano necessariamente a base di formaggio.

Varie sono le ipotesi di questo nome. Pare che derivino dalla *scarpassa o scarppaza*, una torta salata ripiena di formaggio e di erbe il cui nome è riportato in documenti settecenteschi. È possibile che il nome derivi dalla loro forma, che richiama vagamente quella delle omonime calzature artigianali di panno, in uso fino a qualche decennio fa dai pastori di Parre.

Il legame del prodotto con il territorio della provincia di Bergamo è dimostrato dal fatto che, insieme al costume tradizionale di origine settecentesca ed all'antica cultura pastorale, gli Scarpinòcc, elemento di una cucina montanara semplice ma gustosa, costituiscono una peculiarità della cultura popolare parrese, in quanto hanno accompagnato, lungo i secoli, tutte le occasioni di festa, legate sia al ciclo della vita e della natura che a quello del calendario liturgico.

Indispensabili su ogni mensa per la festa del Patrono (S. Pietro, il 29 giugno), da alcuni anni vengono anche proposti alla degustazione di villeggianti e turisti nell'ambito della Festa degli Scarpinòcc, la terza domenica di agosto a Parre.