

Creste Scalvine



Le Creste Scalvine sono il gustoso connubio di due prodotti alimentari presenti da sempre nel territorio scalvino: la pasta ripiena e la Formaggella Valle 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, casonsèll, casunsèll, casonzèll, carunsèll, pepè, zavatöl, capèl de prêt, anolì, anulì, 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 la Formaggella della Valle di Scalve, che viene prodotto da sempre, i primi abitanti erano pastori che giunsero attirati dall'abbondanza dei pascoli e delle foreste che ricoprivano gran parte del territorio.

Produzione



Gli ingredienti necessari per la pasta sono: farina di grano tenero tipo "0"; semola di grano duro; uova intere e acqua. Per il ripieno invece sono: Formaggella Valle di Scalve; tuorli d'uova; crema di latte; sale marino; latte intero o acqua.

Caratteristiche

La loro forma sferica, a mezzaluna con la parte tonda plissettata è caratterizzata da un diametro che varia da 6 a 8 cm.

L'aspetto esterno è giallo chiaro, leggermente bombato al centro per la presenza del ripieno e con una caratteristica plissettura o frastagliatura sulla linea di chiusura.

L'aspetto interno del ripieno presenta una consistenza morbida, il colore è bianco dorato e ricorda il buon latte e il sole delle montagne della Valle di Scalve.

Allegati  [Disciplinare di produzione delle Creste Scalvine \(pdf\)](#) [1]



Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Media: 5 (2 votes)

Rate

Source URL: <https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/primi-piatti/creste-scalvine>

Collegamenti

[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-delle-creste-scalvine.pdf