# Scarpinòcc de Par

Pasta ripiena tipica di Parre, un comune della provincia di Bergamo situato sulle pendici dei monti Trevasco e Alino. Termine curioso quello attribuito a questi ravioli, che sembra derivi dal nome delle calzature di panno conosciute appunto come *scarpinòcc*, usate fino a qualche decennio fa dai pastori di Parre. Viene in prevalenza sostenuto che il nome si riferisca alla loro forma che richiama quella di quelle calzature artigianali.

Nel gergo usato dai pastori, il *gaì*, vengono anche chiamati *betoi* che letteralmente significa orecchie di asino e hanno dimensioni più grosse.

Emblema della cultura popolare parrese, gli Scarpinòcc da sempre accompagnano tutte le occasioni di festa del paese, valorizzando la cucina bergamasca e, al contempo, la semplicità e la bontà della cucina montanara.

Nati in un contesto rurale, gli Scarpinòcc sembrano simili ai casoncelli, ma in realtà differiscono da questi per il ripieno che non è formato né da carni, né da salumi.

Composto da formaggio e pane grattugiato, esso prende infatti un colore giallo, portando con sé anche pigmenti verdastri per la presenza di prezzemolo e altre spezie.

La denominazione *Scarpinòcc de Par* ha ad oggetto solo i ravioli rispondenti ai requisiti stabiliti dal disciplinare del marchio “**BERGAMO, Città dei Mille… sapori**”.

## Produzione

Gli ingredienti necessari per la pasta sono la farina di grano tenero e duro, le uova, il burro e il latte; il ripieno è invece costituito da formaggio (Grana Padano), pane grattugiato, prezzemolo, burro, sale fino, uova, aglio, spezie e latte.

## Caratteristiche

L’aspetto finale assunto dai ravioli ha una larghezza che varia dai 6 agli 8 cm.

**Allegati** Disciplinare di produzione degli Scarpinòcc de Par (pdf) [1]

Ultima modifica: Giovedì 18 Novembre 2021

## Condividi

**Reti Sociali**

**Quanto ti è stata utile questa pagina?** Select rating Media: 5 (2 votes)

Rate

**Source URL:** https://www.bg.camcom.it/bergamo-citta-dei-millesapori/prodotti/primi-piatti/scarpinocc-di-parre

**Collegamenti**
[1] https://www.bg.camcom.it/sites/default/files/contenuto_redazione/mille-sapori/disciplinari/disciplinare-di-produzione-degli-scarpinocc-de-par.pdf