

18 Ottobre 2018

La Val di Scalve porta in tavola le Creste Scalvine



Domenica 21 ottobre alle ore 12.30, presso la Sede degli Alpini a Vilminore di Scalve, in occasione del pranzo sociale all'interno della Giornata Zonale del Ringraziamento, verranno servite in tavola le *Creste Scalvine*. Il piatto, che consiste

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/la-val-di-scalve-porta-in-tavola-le-crestes-scalvine/>

in un particolare raviolo ripieno di fondata di formaggella, è il risultato di una ricetta ideata e messa a punto tra gli altri dallo chef *Dario Soldo* e *Mea Tagliaferri* dei ristoranti *Cesira* e *San Marco*, che già hanno servito le *Creste* durante la stagione estiva ai propri clienti.

Il 26 settembre scorso i cuochi dei ristoranti della valle si erano riuniti per condividere la ricetta e sperimentarla; in quell'occasione hanno deciso insieme, con l'assaggio di diverse preparazioni, la proporzione ottimale tra alcuni ingredienti. L'incontro, avvenuto al *Ristorante Da Cesira* al Passo della Presolana, era terminato con l'appuntamento in un'altra cucina, quella del ristorante *Peccati di Gola*, che mercoledì 17 ottobre ha ospitato i cuochi per preparare 120 porzioni di *Creste Scalvine*: tante sono infatti le persone che gusteranno la specialità domenica 21.

Le *Creste Scalvine* sono il risultato sinergico di una collaborazione importante quanto inedita, che vede i ristoratori della valle e la *Latteria Sociale Montana di Scalve*, che ha curato la produzione di un particolare tipo di formaggella per il ripieno, impegnati nel creare insieme un piatto che entrerà a far parte dei menù tipici della *Val di Scalve*.

Il prodotto, che viene preparato secondo un disciplinare specifico, lascerà poi alla fantasia di ogni cuoco la scelta del condimento, che nell'intenzione di chi ha concepito in origine l'idea delle *Creste Scalvine*, dovrebbe essere ispirato alla stagione in cui il piatto arriva in tavola: in autunno funghi oppure zucca, in primavera fiori ed erbe spontanee e così via. Questo consentirà ai ristoratori di distinguersi e di offrire il piatto tipico aggiungendo la propria "firma" con originalità.

Guida del percorso creativo, a partire dall'invenzione del nome "Creste" mutuato dalla forma del raviolo ed evocativo delle cime delle montagne che circondano la valle, è il gruppo per la promozione del turismo *VisitScalve*, che ha creato le occasioni di incontro per la nascita della collaborazione tra operatori del territorio nella convinzione che anche a tavola la tipicità e la coralità dell'offerta possano promuovere al meglio il territorio.

[Il programma](#)