

Val di Scalve, uno scrigno di sapori

Dal nuovo formaggio Nero della Nona alla Spalla di Schilpario, dalle varie Formaggelle ai piatti con le erbe spontanee, l'area è ricca di gustose chicche. Ecco una breve guida



La Val di Scalve non è solo montagna e stupende passeggiate, ma anche una meta per chi non disdegna qualche sosta golosa. Del resto, come non ricordare, a Vilminore di Scalve, la storica latteria dove vi si produce anche la famosa formaggella della Val di Scalve, oppure l'Alpe Campelli, dove è possibile assaggiare ed acquistare sia la squisita formaggella che il formaggio stagionato, entrambe prodotte con il latte estivo? Nel mese di agosto, in questa zona, è anche possibile raccogliere diverse tipologie di erbe spontanee, tra cui il famoso "paruch" con cui preparare gustosi risotti. Ecco, a seguire, una breve carrellata sulle chicche imperdibili della valle.

La spalla di Schilpario e il Formaggio nero de la Nona



In una piccola bottega storica di Schilpario si produce ormai da decenni

un prodotto unico e ancora poco conosciuto, la “Spalla di Schilpario”. La materia prima di partenza è la spalla di maiale, spesso considerata un prodotto di seconda scelta. La macelleria Pizio da cinque generazioni (oggi tocca ad Alberto detenere la ricetta segreta di famiglia), nel corso degli anni ha affinato il modo di preparare questo prodotto, in due versioni: quella da cuocere e quella stagionata cruda da affettare. La spalla da cuocere viene preparata dalla macelleria con gli aromi e le spezie e non resta che farla bollire servendola poi con spinaci lessi e purè di patate. Mentre la spalla stagionata è ottima, ad esempio, per farcire i panini.

Spostandosi verso l’abitato di Vilminore di Scalve, alla Latteria Sociale locale, è possibile acquistare un formaggio molto particolare, una scoperta recente, ma con una storia antica: il Formaggio Nero de la Nona.

Tutto parte da Attilio Perego, milanese di origine e maestro d’arte di professione, che per amore s’è spostato 30 anni fa in Val di Scalve. “Nel 1998 – spiega Perego, proprietario della ricetta segreta del 1753 – stavamo ristrutturando una vecchia baita di famiglia in frazione Nona quando abbiamo trovato una scatoletta di latta che mio suocero custodiva tra le sue cose, senza darle troppe attenzioni. Nel 2012 la scatoletta di latta arriva a casa mia e, una volta aperta, tra vari oggetti di comune utilizzo, vi era un’agenda con all’interno il foglio su cui era scritta la ricetta in scalvino antico”. La ricetta era rigorosamente firmata, anche se tale firma non è stata tradotta, al contrario di tutto il resto che invece è stato trascritto in italiano. “Sicuramente – spiega ancora Perego – è stata scritta da un dotto. Tutto il processo di produzione viene spiegato nei dettagli, comprese le quantità degli ingredienti. L’unica cosa non indicata era la dimensione della forma”. Ecco che Attilio Perego se ne interessa e, casualmente, incontra un allevatore e casaro interessato ad aiutarlo nelle prove di caseificazione. Intraprendono quindi un percorso fatto di prove, assaggi e sperimentazioni, tutt’ora in corso. Il formaggio è attualmente prodotto dalla vicina e locale Latteria con latte crudo intero di Bruna Alpina proveniente da allevamenti in cui non vengono utilizzati insilati. E’ un formaggio a pasta cotta con all’interno grani di pepe. Viene affinato e stagionato almeno per 4 mesi spennellando l’esterno con un mix di spezie. Un formaggio dal sapore equilibrato e dall’aroma intenso di spezie, sottobosco e balsamico. Uno di quei formaggi che si fanno mangiare volentieri! Questo formaggio è utilizzato da diversi ristoranti locali come La Baita al passo della Presolana, il ristorante albergo San Marco e il Rifugio dell’Aquila. Quest’ultimo propone anche un piatto a base di formaggio nero, spalla di Schilpario affettata e polenta.

La Latteria Sociale della Val di Scalve



La latteria è situata a Vilminore di Scalve ed è affiancata dal frequentatissimo spaccio

aziendale. Sono molti i turisti e non solo che la frequentano per aggiudicarsi del buon formaggio da mettere sulla propria tavola. “Fino a quasi 50 anni fa esistevano solo le latterie turnarie – racconta Luciano Bettoni, ex presidente della latteria – poi alcuni allevatori hanno fondato la latteria come società cooperativa”. Insieme hanno quindi iniziato a produrre quei formaggi che sono diventati il simbolo della produzione casearia di questa zona. “Attualmente i soci della cooperativa sono 16 – spiega ancora Bettoni – e conferiscono circa 50mila litri di latte al giorno. Noi lo lavoriamo soprattutto a latte crudo, anche se in caso di necessità lo pastorizziamo”. Il lavoro nel caseificio è condotto dal casaro Lorenzo che, dopo gli studi in veterinaria, dal milanese si è trasferito in valle per intraprendere questa professione. La cooperativa è stata fondata nel 1968 e l’attuale sede è stata costruita nel 1978. Diversi i formaggi e le produzioni casearie proposte: dalla classica formaggella al “Quadrel” ideale per la raclette, lo “Scalvitondo”, un formaggio stagionato, il burro e gli yogurt. Lo spaccio aziendale è aperto tutti i giorni dalle 8 alle 12 e dalle 15,30 alle 19. La latteria si occupa anche della produzione e stagionatura del Formaggio Nero de la Nona; anch’esso è possibile acquistarlo intero o frazionato nel medesimo spaccio.



ri di Mea

Poco distante dal centro abitato di Schilpario, in frazione Pradella, sorge il Ristorante

Albergo San Marco, fortemente voluto dal padre di Mea ed Enzo, attuali gestori e proprietari. “Mio padre – spiega Mea, classe 1951 – era in miniera e, dopo 25 anni di lavoro, ha deciso di costruire un albergo. Dopo il turno in miniera lavorava qua. In realtà è partito da un bar a cui ha successivamente aggiunto le camere ed infine il ristorante”. Mea Tagliaferri, diplomata all’istituto alberghiero di San Pellegrino, attualmente si occupa della cucina. Tiene profondamente a questo

La Rassegna

<https://www.larassegna.it/val-di-scalve-uno-scrigno-di-sapori/>

posto, tanto che sono ormai più di 40 anni che lo gestisce con entusiasmo insieme al fratello Enzo, al marito Antonio e alla cognata Pierangela.

La sua cucina è semplice e genuina, curata nei minimi dettagli estetici e gustativi. Dei sapori e degli aromi netti, che raccontano del territorio e di Mea. Piatti colorati, vivaci, equilibrati. Nulla è fuori posto. “Circa 25 anni fa – racconta ancora Mea – ho partecipato ad un concorso in cui veniva richiesto di creare un menù con le erbe spontanee e quindi ho iniziato a studiarle. Mi aveva affascinato questo mondo”. All’esterno, vicino al ristorante c’è l’orto, in cui Mea coltiva oltre alle classiche specie orticole anche le erbe spontanee e i fiori che utilizza nella sua cucina e per guarnire i suoi piatti. “Al mattino vado nell’orto e raccolgo quello che mi serve”. Di fronte al ristorante parte il “sentiero dei fiori in cui la cuoca accompagna, previa prenotazione e secondo stagione, i suoi ospiti a raccogliere le erbe che poi cucineranno insieme subito dopo.

Ogni giorno la cucina propone piatti a tema ed è possibile assaggiare dal risotto con i fiori mantecato con il Formaggio Nero de la Nona, ai ravioli con la borragine e i suoi fiori. Ma anche delle squisite costolette di agnello panate con nocciole, erbe aromatiche e i suoi fiori, con un contorno di polenta fredda e fiori di zucca.