

La Valgrana di Scarnafigi ha aperto le porte agli studenti dell'Istituto 'Ernesto Guala' di Bra

Il presidente Franco Biraghi: 'Gli insegnamenti ricevuti molti anni fa sono alla base del successo odierno dell'azienda'

È stata una grande opportunità quella offerta dalla Valgrana di Scarnafigi ai settanta ragazzi delle quarte dell'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore "Ernesto Guala" di Bra. Le classi frequentanti il triennio di amministrazione, finanza e marketing e di sistemi informativi aziendali hanno avuto modo, durante la mattina di giovedì 4 aprile, di esperire a 360° le diverse fasi di produzione dei formaggi del noto caseificio scarnafigese.

Le dimostrazioni pratiche si sono alternate alle spiegazioni teoriche consentendo in questo modo agli allievi di venire a conoscenza di tutti quanti gli aspetti inerenti l'universo caseario: dai robot di pulitura meccanici, alla storia e alle caratteristiche di questi formaggi, fino alla poesia della battitura, una fase importante che conserva una storia antica, legata a tradizioni salde in cui la Valgrana crede fortemente. L'innovazione futura è, però, un ulteriore fattore di notevole rilievo per l'azienda come i ragazzi hanno avuto modo di notare, prendendo confidenza con gli impianti automatizzati che garantiscono sicurezza ed efficienza. La passione, la maestria e la competenza sono state illustrate dal presidente dell'impresa, Franco Biraghi, che ha accompagnato gli allievi all'interno del caseificio, in una vera e propria visita guidata che ha consentito loro di esperire i vari procedimenti che dalla materia prima conducono al prodotto finito.

Quest'ultimo è stato oggetto di una degustazione all'interno del magazzino di stagionatura, dove i presenti, circondati da seducenti prospettive di scalere contenenti più di 200.000 forme di formaggio, hanno assaggiato le differenti declinazioni di prodotti caseari che la Valgrana offre: dal Raschera al Bra Tenero che, insieme al Bra Duro e alla Toma Piemontese costituiscono l'orgoglio Dop, per terminare con il Piemontino, vero e proprio must aziendale: un formaggio tipo grana che vanta oltre 15 mesi di stagionatura, realizzato senza lisozima e con 100% latte piemontese.

Proprio l'ecletticità di questa visita ha fatto nascere un grande interesse in questi ragazzi che hanno potuto soffermarsi con domande precise e puntuali sui settori più specifici: dall'informatica al marketing, dalla storia alle metodologie di produzione.

"Ho frequentato io stesso l'istituto Guala – commenta Franco Biraghi – e, a distanza di anni, porto ancora con me gli insegnamenti che ho ricevuto: professori competenti che mi hanno trasmesso nozioni fondamentali che ricordo e sfrutto tuttora".

La visita alla Valgrana si è rivelata un'occasione di arricchimento, sia per i ragazzi sia per chi lavora in un'azienda che sta crescendo in modo esponenziale consentendo di illustrare agli allievi come l'esperienza, se unita alla passione, possa dar vita a realtà di grande importanza per il nostro territorio.

c.s.
bra

[Vai all'articolo originale](#)