

## I PRODOTTI "VALGRANA" A ROMA PER I 20 ANNI DELL'ANPCI

Se è vero che nella botte piccola c'è il vino buono è altrettanto vero che nei piccoli centri della provincia italiana si celano spesso chicche inaspettate. Nel caso di Scarnafigi, luogo da sempre all'avanguardia quando si parla di eccellenze agroalimentari, più che di chicca sarebbe corretto parlare di un cantiere in continua trasformazione.

Qui, a 6 chilometri da Saluzzo, il caseificio "Valgrana" è diventato un punto di riferimento imprescindibile sul territorio, capace di restituire ai consumatori una sintesi di genuinità e gusto che non è facile garantire. Questo connubio non è passato inosservato all'Anpci (Associazione

nazionale dei piccoli Comuni d'Italia) presieduta da Franca Biglio (foto a fianco), ente che lavora a obiettivi inerenti alla necessità di semplificazioni normative, di una maggiore autonomia e dell'impiego di nuove risorse e di personale.

L'Anpci ha organizzato a Roma, dall'11 al 13 ottobre, un simposio con la partecipazione di 200 persone, in occasione dei festeggiamenti per il ventennio di attività a difesa dei mini enti. All'appuntamento non mancheranno le specialità "Valgrana".

«"Valgrana", da trent'anni vero e proprio punto di riferimento all'interno della produzione lattiero-casearia, è fiera di partecipare a un

evento così importante che si propone di tutelare le piccole realtà che sono il cuore pulsante delle nostre tradizioni», commenta Franco Biraghi (foto nella pagina a fianco), presidente dell'azienda. «Sono le stesse tradizioni da cui è partita la produzione di quindici forme al giorno, l'inizio di una grande avventura che ha visto "Valgrana" ampliarsi sempre di più, fino all'attuale ultimo ingrandimento, inerente al nuovo reparto di confezionamento».

Tra i prodotti che troveranno posto durante il prestigioso ritrovo romano figurano il "Piemontino", un "must" tra i formaggi a pasta dura, realizzato con 100% latte piemontese, senza lisozima e con una stagionatura di oltre 15 mesi. Connotato da un sapore delicatamente accattivante, è perfetto da tavola e come grattugiato, da solo oppure esaltato da innumerevoli ricette. Questa versatilità concorre a renderlo un formaggio adatto a ogni occasione, da "snack" completo degli apporti nutrizionali necessari a seducente "finger food" durante un aperitivo. Nella capitale non man-



cheranno altre due perle, suggelli dello stretto rapporto tra "Valgrana" e il territorio: la Raschera Dop, formaggio dalla storia antica, un tempo usato come moneta di scambio, caratterizzato da una stagionatura di minimo 30 giorni e da una morbida dolcezza che lo rende l'ingrediente ideale per alcuni dei piatti tipici della cucina piemontese (gli gnocchi), ma che sarà, senza dubbio, fonte di ispirazione anche per quella romana; un ulteriore indiscusso protagonista sarà il Bra duro Dop che, con i suoi oltre 6 mesi di stagionatura, riporta alla mente, complice anche la personalità sapida e spiccata, i pascoli estivi, l'aria salubre e una tradizione storica che lo ha visto assai apprezzato dai mercanti che commerciavano ben oltre i confini nazionali.

«La presenza di "Valgrana" a un evento di una simile portata», conclude Biraghi, «costituisce un ulteriore motivo di orgoglio per una realtà che ha fatto del connubio tra tradizione e innovazione un punto di forza, rinsaldando sempre più il legame con il territorio di origine, ma non smettendo di cercare nuovi orizzonti».

