

Grande successo per i formaggi Valgrana alla celebrazione del ventennio dell'Anpci

I prodotti del caseificio scarnafigese hanno esaltato tutti i palati durante la tre giorni romana di festeggiamenti.

Parlare di ricchezze culinarie legate al nostro territorio sarebbe davvero troppo ridondante. Tutti conoscono la Granda quale fucina di prelibatezze enogastronomiche e ci sono occasioni in cui la passione e l'eccellenza vengono ulteriormente premiate.

Così come nel week-end dall'11 al 13 ottobre in cui i formaggi Valgrana hanno riscosso un forte apprezzamento durante la tre giorni romana organizzata per festeggiare i vent'anni di attività dell'Anpci, la storica associazione presieduta da Franca Biglio che da sempre si occupa di tutelare e promuovere i piccoli comuni italiani.

Tra questi figura anche Scarnafigi, sede della nota impresa che è ormai un consolidato punto di riferimento nel settore lattiero caseario.

Un successo che si rinnova di occasione in occasione, sancito da fiere, mostre, incremento della fiducia da parte di una clientela affezionata e sempre in crescita, nonché da una folta richiesta all'interno di occasioni conviviali. La cena per i festeggiamenti dell'Anpci è stata una di queste: un evento di grande rilievo, che ha sottolineato non solo l'importanza di queste realtà, ma anche quali tesori esse siano in grado di offrire.

La Valgrana ha accettato l'invito partecipando con il Piemontino, un must tra i formaggi a pasta dura, caratterizzato da un sapore dolce e delicato, prodotto senza Lisozima, con latte 100% piemontese e una stagionatura minima di 15 mesi.

Presente all'appello anche due Dop d'eccezione, il Bra duro, che ha incantato i palati dei commensali con la sua forte personalità unita ad un gusto spiccatamente sapido e il Raschera, capace di stupire tutti i palati con la sua raffinata morbidezza, garantita da una stagionatura di minimo 30 giorni (rispetto ai 6 mesi del Bra Duro).

Formaggi molto differenti tra loro ma che hanno saputo dialogare alla perfezione all'interno delle portate più disparate, catturando il cuore (e le papille gustative) di tutti i presenti.

"Il Piemonte è stato degnamente rappresentato nella sua forma migliore, quella che unisce la genuinità al gusto, che ci ricorda l'orgoglio delle nostre tradizioni e che, al tempo stesso, non finisce mai di sorprendere per la sua volontà di dare sempre il meglio di sé – commenta **Franco Biraghi**, presidente dell'azienda -. Siamo fieri di aver partecipato ad un'occasione così importante che ci ricorda da dove veniamo e che evidenzia il valore di queste innumerevoli realtà, veri e propri tesori per il nostro Paese. Un sentito ringraziamento va a Franca Biglio, a cui ci lega un rapporto di profonda stima e affetto, per averci dato la possibilità di essere presenti in un simile momento".

Anche all'interno di questa manifestazione così prestigiosa, la Valgrana si è confermata, quindi, un punto di riferimento imprescindibile quando si parla di eccellenze casearie riconosciute all'interno di un ambito territoriale il cui raggio si sta espandendo sempre di più.

Nella foto una delegazione di sindaci dell'Anpci, presieduta da Franca Biglio. L'associazione ha celebrato il suo 20ennio gustando anche i prodotti della Valgrana (primo da sn il senatore Marco Perosino)

La Valgrana ha accettato l'invito romano partecipando con il suo prodotto clou, il Piemontino

Presente all'evento romano anche il Bra duro Valgrana

Non poteva mancare la Raschera

[Vai all'articolo originale](#)