

“Al contadino non far sapere quanto è buono il Piemontino con le pere”: i formaggi Valgrana presenti all’evento Pere Made Roero 2019

Una nuova sinergia culinaria in occasione della tre giorni volta a esaltare le eccellenze del territorio

Coesistere su un territorio così ricco a livello enogastronomico come quello della provincia Granda significa anche essere in grado di cooperare su differenti fronti. La Valgrana sceglie con cura gli eventi a cui prendere parte e, quando si parla di ricchezze che costituiscono un grande orgoglio per il nostro territorio, non si tira certamente indietro. Nascono in questo modo sinergie sincere e concrete, volte a far conoscere le peculiarità che una simile zona è in grado di offrire. La Confraternita del Bollito e della Pera Madernassa ha da subito dimostrato un grande interesse nei confronti di quella che è diventata un’azienda leader all’interno del settore lattiero caseario e lo dimostra il suo invito a partecipare a Pere Made Roero 2019. Una tre giorni ricca di iniziative che avrà inizio venerdì 25 con una conferenza stampa presso il Ristorante La Madernassa al termine della quale i formaggi Valgrana verranno illustrati e offerti in degustazione, insieme a un calice di sidro a base della famosa pera, ai presenti i quali avranno modo di conoscere da vicino tutte le sfaccettature che connotano, da ormai 30 anni, i prodotti del caseificio scarnafigese.

Un vero e proprio connubio di genuinità e sapore, garantito da un’esperienza perpetuata nel tempo e sempre volta ad un costante miglioramento che tiene conto delle innovazioni tecnologiche senza però perdere di vista quelle tradizioni da cui tutto ha avuto inizio.

Si proseguirà poi sabato 26, presso la Tenuta Piedelmonte, in occasione di una giornata dedicata allo street food, con degustazioni guidate e corredate da consigli sul modo migliore per poter godere appieno di questi preziosi formaggi che saranno presenti anche il giorno successivo, serviti durante un aperitivo organizzato dai ristoranti di Guarene, prima del pranzo che avrà luogo nella Confraternita.

Modalità diverse per esperire le caratteristiche sensoriali di prodotti che sono diventati, negli anni, un punto di riferimento ogni volta che si parla di eccellenze casearie e che, anche in virtù della loro versatilità, si dimostrano essere sempre più richiesti quando si vuole conferire risalto a quei tesori alimentari che rendono il nostro territorio così prezioso e ricercato.

[Vai all'articolo originale](#)