

Lorenzo Vallese

Parlare di ricchezze gastronomiche legate al nostro territorio sarebbe davvero 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" 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 (Associazione nazionale dei piccoli Comuni d'Italia), il sodalizio presieduto da Franca Biglio.

Tra gli enti locali aderenti figura Scamafigi, sede della nota azienda 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 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.

"Valgrana" ha accettato l'invito partecipando con il "Piemontino", un "must" tra i formaggi a pasta dura, caratterizzato da un

L'Anpci ha 20 anni: festeggiamenti a Roma

"Valgrana" al fianco dell'associazione dei piccoli Comuni italiani presieduta da Franca Biglio



sapore dolce e delicato, prodotto senza lisozima, con latte 100% piemontese e una stagionatura minima di 15 mesi. Erano presenti anche due Dop d'eccezione: il Bra duro, che ha incantato i

palati con la sua forte personalità unita a un gusto spiccatamente sapido, e la 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). Sono 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) dei 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 di sorprendere per la sua volontà di dare sempre il meglio di sé», commenta Franco Biraghi, presidente dell'azienda. «Siamo fieri di aver partecipato a un'occasione così importante che ci ricorda da dove veniamo e che evidenzia il valore di queste innumerevoli realtà, veri e pro-

pri tesori per il nostro Paese. Un sentito ringraziamento va a Franca Biglio, a cui ci lega un rapporto di profonda stima e di affetto, per averci dato la possibilità di essere presenti in un simile momento».

Anche all'interno di questa manifestazione così prestigiosa, "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.