

**SCARNAFIGI** Agli aspetti tecnici sono seguiti racconti e aneddoti storici

# Da Torino alla Valgrana

Gli allievi gastronomi del Colombatto in visita all'azienda

di Linda Arnaudo

**SCARNAFIGI** Spiegare a un nutrito gruppo di studenti il funzionamento di un'azienda, per chi l'ha fondata e ci lavora tuttora, può sembrare un gioco da ragazzi. Riuscire a trasmettere loro tutta la passione, l'impegno e il sacrificio necessari senza rischiare di essere retorici, invece, non lo è affatto.

Si è rivelata una grande opportunità quella offerta giovedì scorso dalla Valgrana di Scarnafigi ai ragazzi della classe quarta dell'istituto Colombatto di Torino che hanno avuto modo di visitare la nota impresa casearia. Tra illustrazioni sul campo, spiegazioni tecniche alternate a racconti storici e dimostrazioni concrete all'interno del magazzino di stagionatura, gli allievi del corso di Enogastronomia hanno avuto modo di esperire concretamente tutti gli ingranaggi che consentono alla Valgrana di confermarsi sempre più come leader all'interno dell'universo lattiero caseario.

Le tradizioni in cui l'azienda (produttrice di veri e pro-



**DEGUSTAZIONE** Dopo la lezione, gli studenti hanno assaggiato le specialità tra le forme

pri must come il Piemontino e di prelibatezze Dop quali il Bra Duro e Tenero, il Raschera e la Toma Piemontese) crede fortemente, si sono rivelate in trent'anni di attività solide basi da cui partire per costruire un futuro attento all'innovazione pur conservando un intrinseco legame con le proprie radici. La qualità del prodotto finito è stata colta dai giovani visitatori che si sono rivelati interessati e curiosi nei confronti delle differenti sfaccettature di quel mondo che hanno avuto modo di visitare. Tra robot meccanici di pulitura e forme di Piemontino impilate in seducenti prospettive, gli studenti

hanno toccato con mano l'automatizzazione e il lavoro manuale di battitura: la poesia della storia legata allo sviluppo tecnologico. Quest'ultimo però, sebbene innegabile ausilio, non può rivaleggiare con l'aspetto umano, l'artigianalità e la maestria di chi la Valgrana l'ha fondata e di chi ci lavora ogni giorno.

L'entusiasmo, la passione e la competenza sono i reali meccanismi di quella complessa macchina produttiva di prelibatezze casearie, da sempre connubio di gusto e genuinità. E contro questi aspetti non c'è marchingegno meccanico che possa competere.