

Con i formaggi Valgrana

Un maxi



SCARNAFIGI - Metti una maxi padella di due metri di diametro. Aggiungi chili di riso con un'abbondante spruzzata di Bra Duro, Bra Tenero, Raschera e Piemontino. Ecco la ricetta per il maxi-risotto preparato dall'azienda Valgrana ad Usseglio per dilettere i palati dei visitatori della 23ª Mostra Regionale della Toma di Lanzo.

L'azienda casearia scarnafigese è stata, infatti, tra i protagonisti della kermesse che si è svolta nel torinese a metà luglio.

Domenica 14 luglio, il piatto forte è stato proprio il risotto, preparato con i prodotti del caseificio scarnafigese. Un "tripudio di sapori" come lo ha definito il Presidente dell'azienda, Franco Biraghi. Il 20 e il 21 luglio, la fiera è proseguita con l'esposizione dei prodotti.

L'evento è stata l'occasione per ritrovare i formaggi della Valgrana immersi in un habitat che profuma di quella natura ancora incontaminata, costante fucina di materie prime di alto livello, che è alla base della filosofia dell'azienda scarnafigese e del suo *modus operandi*.

d. v.