

# Bis del Bra duro Valgrana Campione italiano 2019

di Linda Amaudo

**SCARNAFIGI** Un anno fa il Bra duro Dop di Valgrana saliva sul gradino più alto del podio al rinomato concorso "Crudi in Italia", trionfando nella categoria "Formaggi a lunga stagionatura". Da allora è stato un crescendo di traguardi, soddisfazioni e riconoscimenti che la nuova vittoria al concorso "Crudi in Italia" 2019 contribuisce ad arricchire. Non si tratta soltanto di aggiungere un trofeo in più sullo scaffale dedicato alle coppe quanto, piuttosto, di utilizzare quest'ultimo come spunto di riflessione su cosa contribuisca a rendere un formaggio così emblematico.

La genuinità degli ingredienti, ça va sans dire, unita a un gusto sapido e spiccato, danno vita a una Dop dalla personalità forte che ha conservato il sentore di pascoli e aria pura, evidenziato da una leggera erborinatura che connota alcune forme, conferendo loro ulteriore pregio.

La qualità della materia prima è essenziale ma di fondamentale importanza è la maestria nel saperla lavorare, quell'artigianalità ereditata da anni di esperienza sul campo



Franco Biraghi premiato al concorso "Crudi d'Italia" 2018: ora la vittoria-bis

a cui si aggiunge una notevole dose di passione e cura per ciò che si produce ogni giorno.

Questi gli ingredienti basilari che hanno riportato al successo un formaggio che, come sottolinea Franco Biraghi, presidente della Valgrana spa, «è motivo di orgoglio per il nostro territorio e testimonia la volontà dell'azienda di non dormire sugli allori ma di porre nuove basi per quelli futuri, soprattutto in una zona in cui il turismo gastronomico ricopre un ruolo trainante».

Il programma della premiazione, che si terrà il 23 novembre ad Asciano (Siena), prevede un convegno dal titolo "Formaggio: alimentazione e benessere. Latte crudo valore per ambiente e salute"

al quale seguirà la degustazione dei crudi a concorso, un pranzo conviviale e, alle 17, la cerimonia di attribuzione dei riconoscimenti a Palazzo Corboli durante la quale l'Associazione Cuochi Alta Etruria decreterà i motivi alla base del trionfo della Dop Valgrana. La degustazione dei crudi verrà nuovamente ripetuta alle 18,30. Gran finale con la cena di gala "50 sfumature di bianco" interpretate dagli chef toscani.

Una cornice d'eccezione per ospitare una delle eccellenze di cui la nostra provincia va maggiormente fiera e che utilizza le orme del passato come linee guida per disegnare un futuro ricco di nuovi orizzonti.