

GOVONE/ "Per produrre formaggi di livello bisogna partire da materie prime perfette"

La Valgrana di Scarnafigi (Cuneo) ha scelto di salutare l'avvicinarsi del Natale in un modo originale e accattivante: all'interno della sala conferenze La Serra del Magico Paese del Natale di Govone ha accompagnato un pubblico folto e variegato nel mondo di quelle specialità che possono essere messe in tavola non soltanto durante le festività, ma nel corso di tutto l'anno. Una giornata dal sentore natalizio, dedicata a illustrare sia le peculiarità dei formaggi Valgrana ma anche il loro concreto utilizzo in cucina, abbinati alla Nocciola Piemonte, alla Pera Madernassa e ai grandi vini del Roero.

Il territorio e le sue eccellenze: questo il binomio alla base dei tre incontri volti a raccontare la storia dei prodotti Valgrana, di come sono nati, dei loro differenti utilizzi, del legame tra l'azienda e i giovani, di quali tradizioni ci siano alle spalle e di come la celebre impresa lattiero casearia abbia saputo costruire il proprio successo partendo dalle tradizioni più antiche per rinnovarle costantemente, ponendosi obiettivi sempre più alti, aventi per base una competenza solida e comprovata.

Sono stati molteplici i temi che hanno accompagnato le dimostrazioni pratiche, all'interno delle quali gli chef hanno esaltato i pregi dei formaggi consumati in purezza e abbinati ad altre eccellenze del territorio quali la Nocciola e la Pera Madernassa, presentate in degustazione insieme ai formaggi. *"Se ogni occasione è buona per gustare la delicata grinta del Piemontino, la spiccata personalità del Bra duro Dop, la dolcezza del Bra tenero Dop e la morbidezza del Raschera Dop – ha sottolineato Franco Biraghi, presidente della Valgrana – dopo gli appuntamenti di oggi le proposte all'interno dei menù si moltiplicheranno sicuramente".*

Complici gli show cooking di due chef come Paolo Pavarino e lo stellato Davide Palluda che hanno messo le proprie competenze al servizio di prodotti che, da ormai trent'anni, rappresentano un consolidato connubio di genuinità e gusto: "Per produrre formaggi di livello bisogna partire da materie prime che siano perfette – ha commentato Franco Biraghi evidenziando come "solo in questo modo si può arrivare a dar vita a prodotti realmente buoni, realizzati con una grande cura, attenzione a ogni dettaglio e ad ogni singola fase della filiera produttiva. Ecco cosa rende i nostri formaggi unici e diversi".

Non poteva esserci modo migliore dunque che immergersi in un mondo incantato in cui far diventare la storia di un'azienda leader all'interno del nostro panorama caseario un racconto a più voci, equilibrato e intervallato dalle mani sapienti di due cuochi che hanno saputo trasformare le qualità dei formaggi Valgrana in creazioni originali e fantasiose, capaci di affascinare occhi e palati di grandi e piccini.

[Vai all'articolo originale](#)