

Valgrana di Scarnafigi, il connubio tra tradizione e innovazione è possibile

Il giusto connubio tra uomo e tecnologia, tradizione e innovazione. Sono queste le basi della Valgrana, azienda leader all'interno del settore lattiero caseario che ha aperto le porte del suo magazzino di stagionatura ai ragazzi della classe quarta di Enogastronomia dell'Istituto Professionale Colombatto di Torino.

Un'occasione di concreta esperienza sul campo per gli allievi che hanno avuto modo di confrontarsi con tutti i meccanismi produttivi alla base della nota azienda scarnafigese. Quelli tecnici da un lato e quelli umani, legati ad un'antica maestria e ad un saper fare artigianale, dall'altro.

"Abbiamo mostrato agli studenti il funzionamento dei robot meccanici di pulitura – afferma Franco Biraghi, presidente e fondatore della Valgrana -, unitamente alla poetica battitura delle forme, un'arte portata avanti nel tempo e che continua a dirci come per la nostra impresa il passato sia la giusta base da cui partire per costruire un presente costantemente volto all'innovazione. Attraverso resoconti dettagliati degli aspetti storici e di quelli legati alle caratteristiche organolettiche dei formaggi, i ragazzi hanno potuto comprendere cosa significhi lavorare con serietà, esperienza, ma soprattutto con passione. Tre fattori che nell'imminente affacciarsi al futuro lavorativo di questi studenti, faranno sicuramente la differenza".

[Vai all'articolo originale](#)