

Successo per i prodotti Valgrana alla kermesse dedicata alla Pera Madernassa a Guarene

Piemontino e pere si sono rivelati un binomio vincente

Il connubio Piemontino e pere si è rivelato all'altezza delle aspettative. I prodotti Valgrana hanno riscosso, infatti, un grande successo in occasione della tre giorni dedicata alla Pera Madernassa e alle eccellenze enogastronomiche del territorio.

È stata la serata di venerdì 25 ottobre a decretare l'apertura delle danze, con una conferenza presso la Madernassa di Guarene, alla quale è seguito un aperitivo dove sono state proposte e illustrate alcune delle prelibatezze di punta dell'impresa scarnafigese: dal Piemontino, vero e proprio must tra i formaggi a pasta dura al centro di interesse e curiosità, alla delicatezza del Raschera e del Bra tenero, due Dop che rappresentano il vero cuore della produzione casearia nostrana, fino all'apoteosi raggiunta dal Bra duro Valgrana, la cui personalità è stata considerata all'unanimità una delle più spiccate in assoluto.

La storia, la descrizione e i consigli per un migliore utilizzo di questi prodotti hanno accompagnato gli assaggi e consentito di immergersi a trecentosessanta gradi in una delle realtà d'impresa più importanti del territorio.

La degustazione è proseguita nel pomeriggio del giorno successivo, presso il padiglione della tenuta Piedelmonte, una vecchia stalla in disuso che ha ospitato il numeroso pubblico che ha ulteriormente ribadito il proprio gradimento nei confronti di formaggi che non sono soltanto buoni, ma che hanno alle spalle anche una lunga storia da raccontare.

Domenica 27, presso il porticato della tenuta, è stato allestito infine un aperitivo sempre a base di formaggi Valgrana che hanno poi trovato spazio anche durante il pranzo organizzato dalla Confraternita del bollito, con consigli relativi ad un corretto abbinamento per esaltarne al meglio le peculiarità.

Un vero e proprio trionfo di gusto, sancito dalla scelta della Valgrana di unirsi ad un'altra presenza imprescindibile del territorio quale la Pera Madernassa, per dar vita ad un legame volto a evidenziare quelle ricchezze della zona a cui una concreta sinergia tra eccellenze potrà conferire ulteriore risalto.

[Vai all'articolo originale](#)