

Là dove nasce il Grana

Pubblicato: Martedì 20 Dicembre 2016



Come nasce un efficiente modello di economia sociale che fa dell'aggregazione un vincolo decisivo tra diversi soci? E quale strada è possibile percorrere, ponendo l'innovazione tecnologica quale comune obiettivo da sostenere?

Per affrontare dal vivo e in modo pratico queste domande, **le classi prime dell'Istituto De Filippi di Varese sono andate in trasferta**, per una giornata di fine novembre, **al caseificio Santangiolina di Cereta**, in provincia di Mantova.

Come società agricola cooperativa, la **Santangiolina raccoglie una famiglia di quasi trecento allevatori**, garantendosi un latte di qualità certificata, trasformato in sapore genuino per ogni tavola.

Un'antica e sapiente tradizione agricola sposa, in questo modo, un'aggiornata e qualificata filosofia di valorizzazione del territorio e della natura.

Per conoscere dal vivo le fasi di controllo, analisi, lavorazione del latte, stagionatura e marchiatura delle forme di Grana, **gli studenti hanno incontrato numerosi responsabili dell'Azienda e visitato i luoghi del caseificio**: dalle immense cisterne per la raccolta del latte, alle "dorate" caldaie di rame, fino ai ripiani dove le forme si riposano, acquistando l'inconfondibile e gustoso sapore.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it