

MONGETTO CONFETTURE & CONSERVE

Catégorie: Nourriture en boîte

Description activités: Merci aux frères Santopietro qui, parmi les premiers, ont récupéré d'anciennes recettes piémontaises et, en utilisant des matières premières du terroir et sélectionnées, ont créé une ligne de délices inégalés. Comme la confiture au raisin, les légendaires piments farcis aux anchois, la Bagna Caoda (sauce chaude à base d'anchois, d'ail et d'huile d'olive, dans laquelle chaque convive trempe des crudités : carde, poivron, carotte, courgette, radis, céleri, et cetera) proposée avec son « guyot » de la réchauffer, qui recevait le De.Co. (Dénomination Municipale) de la Municipalité de Vignale Monferrato ; les sauces ; la sauce de la vendange, celle que l'on mangeait à la campagne entre les rangées ; les artichauts, les poivrons en bagna caoda et les échalotes marinées dans l'huile ; enfin, les confitures extra de courge, figes et coings et fruits au sirop (poires Martin Sec au Grignolino, pêches au Moscato avec feuilles de menthe poivrée). Aujourd'hui Mongetto comprend un vignoble, une entreprise où les produits naissent sous verre et une ferme-auberge où l'on peut déguster toutes ces spécialités. Il Mongetto, c'est également un domaine vitivinicole (Barbera, Grignolino, Chardonnay et Cortese), une ferme-auberge dans un bâtiment particulier de la fin du XVIIIe siècle appelé Dré Casté (cinq chambres qui portent les noms des vignobles de l'entreprise) et, bien sûr, une boutique du goût, dans le magasin sur la place principale du village.

Téléphone: +39 (0142) 933.469

E-mail: info@mongetto.it

Links

<http://www.mongetto.it>