

MONGETTO CONFETTURE & CONSERVE

Categoria: Conserve alimentari

Descrizione attività: Merito ai fratelli Santopietro che, tra i primi, hanno recuperato antiche ricette piemontesi e, impiegando materie prime locali e selezionate, hanno realizzato una linea di sfiziosità insuperabili. Come la mostarda d'uva, i mitici peperoncini farciti con le acciughe, la Bagna Caoda proposta con il suo guyot per riscaldarla, che ha ricevuto la De.Co. dal Comune di Vignale Monferrato; i sughi; la salsa della vendemmia, quella che si era soliti mangiare in campagna tra i filari; carciofini, peperoni in bagna caoda e scalogno marinato tra i sottoli; infine le confetture extra di zucca, fichi e cotogne e la frutta sotto sciroppo (pere Martin Sec al Grignolino, pesche al Moscato con foglie di menta piperita). Il Mongetto oggi comprende un vigneto, un'azienda dove nascono i prodotti sottovetro e un agriturismo dove assaggiare tutte queste sfiziosità. Il Mongetto è anche azienda vitivinicola (Barbera, Grignolino, Chardonnay e Cortese), agriturismo all'interno di un palazzotto signorile di fine '700 denominato Dré Casté (cinque stanze che hanno i nomi dei vigneti aziendali) e, naturalmente, boutique del gusto, nel negozio sulla piazza principale del paese.

Telefono: +39 (0142) 933.469

E-mail: info@mongetto.it

Links

<http://www.mongetto.it>