

MENGAZZOLI: L'ACETO DI VINO TUTTO ITALIANO CERTIFICATO

ACETIFICIO MENGAZZOLI (MN) Veniamo a conoscenza di questo Acetificio per puro caso e a sorpresa, scopriamo che l'aceto nella cultura Mantovana è una tradizione che si perde nel tempo e che veniva tramandata di padre in figlio nelle famiglie di acetai. Il punto di svolta di questa fantastica tradizione è il 1962, ed a nostro avviso, avviene proprio con l'acetificio Mengazzoli. Si dice che all'epoca Giorgio Mengazzoli aveva un sogno, ovvero, prendere le redini della tradizione artigianale secolare di Mantova e farla conoscere e apprezzare al di fuori dei confini della città, in Italia e nel mondo. Così, semplicemente, e spontaneamente tutti i migliori prodotti dell'Acetificio Mengazzoli si sono diffusi ed imposti sul mercato, grazie alla loro qualità e la tipicità Italiana. Allo sviluppo commerciale ottenuto dagli anni sessanta ad oggi, a fianco di Giorgio Mengazzoli si sono affiancati i figli Elda e Cesare, diversificando la produzione degli aceti di vino con quelli di mele, dalle Creme di Balsamico ai Mostagri, dai sali agli aceti aromatizzati. Nuove tecnologie, reperimento delle migliori materie prime come in una produzione artigianale, cultura salutistica aziendale attraverso una sana e controllata procedura produttiva capace di aumentare la quantità dei prodotti e il raggio di diffusione a marchio Mengazzoli non solo in italiana, è stata la molla dello sviluppo anche in Europa, Asia, Africa, America e Oceania. L'utilizzo di moderne attrezzature per la produzione dell'aceto non ha sacrificato nulla del patrimonio di tradizione ed esperienza maturato nel corso degli anni, anzi ha permesso di consolidare per l'aceto di vino, tre metodi di produzione particolare:

il sistema a fermentazione statica

il sistema a fermentazione lenta

il sistema a fermentazione rapida Non solo, dagli anni novanta in poi produzione dell'acetificio Mengazzoli è sottoposta al regime di controllo di prodotto biologico da parte del QC&, ente preposto alla certificazione biologica. Il passaggio alla produzione biologica è stato, per i Mengazzoli, estremamente naturale, in quanto si è sempre rispettato metodi tradizionali, tramandati da generazioni e trasferito nella produzione. A testimonianza di ciò, oggi ogni prodotto Mengazzoli è conforme alle normative CEE, anche in materia di produzione biologica, e rispetta gli standard IFS, le certificazioni BRC, ISO 9001, ISO 22005 e NOP. Ecco, questo è quello che abbiamo scoperto nel tour degli aceti e ne abbiamo avuto conferma dai prodotti da noi testati e per i quali, alcuni di essi, segnaliamo. Aceto di vino Barbera I.G.T. BIO

Descrizione prodotto: Aceto di vino da singolo vitigno fermentato staticamente in barriques, processo che gli conferisce una qualità fortemente personalizzata contraddistinguendolo dagli altri aceti per una corposità piú evidente e fragranze piú forti ed intense.

Adatto per insalate di carciofi o cavoli con aggiunta di frutta secca. In cottura si adatta perfettamente alla preparazione di brasati di carni rosse, selvaggina, arrostiti e per la preparazione di riduzioni per il condimento di pesci di grossa taglia e di dolci a base di cioccolato.

Aceto corposo, biologico, carni, dolce, fragrante, frutta, gusto intenso, I.G.T., insalate, pesce, selvaggina. Aceto Monovitigno Barolo D.O.C.G. 2001

Descrizione prodotto: L'aceto di vino realizzato dal Barolo D.O.C.G. 2001 è un aceto ottenuto ottenuto lasciando fermentare in barriques il vino, processo che gli conferisce un'alta qualità.

Il metodo di produzione con cui si ottiene l'aceto di vino monovitigno Barolo D.O.C.G. 2001 permette a questa qualità di distinguersi dalle altre tipologie di aceto perché gli dona una corposità evidente e fragranze forti ed intense.

È indicato per insalate di carciofi o cavoli con aggiunta di frutta secca, in cottura si adatta perfettamente alla preparazione di brasati di carni rosse, selvaggina, arrostiti e per la preparazione di riduzioni per il condimento di pesci di grossa taglia ma anche di risotti con verdure e per dolci a base di cioccolato.

Aceto corposo, aroma intenso, I.G.T., fermentazione in barriques, fragrante. Aceto Dimenticato dal 1972

Descrizione prodotto: Per migliorare la qualità del vino si raccoglieva parte dei frutti ancora acerbi per migliorare quelli che si lasciavano sulla pianta. I grappoli non ancora maturi venivano schiacciati ottenendo un succo acidulo leggermente dolce. Dopo anni di riposo questo aceto esprime le proprie caratteristiche equilibrate nel gusto, nei profumi intensi, forti e persistenti provenienti dalle uve non mature.

Ottimo per condire, minestre, minestrone, peperonate, spezzatini e stracotti, sulle carni e verdure lessate o al forno. Aroma intenso, aroma persistente, carni, carni bianche, frutta, pesce, profumato. Concludiamo questa nostra rassegna con una sottolineatura di specie, Non abbiamo ritenuto, volutamente, modificare nulla delle schede tecniche aziendali dei prodotti qui presentati per due motivi: la trasparenza della scheda e la corrispondenza organolettica e sensoriale tra quella aziendale e la nostra. Potevamo ampliarla e infiorire i termini, ma la sostanza era rimane univoca. Ai nostri lettori caldegghiamo anche la visita del sito dell'Acetificio Mengazzoli, prova di trasparenza e chiarezza che una azienda ha con i consumatori.-----per maggiori Info: Acetificio Mengazzoli snc di Mengazzoli Giorgio & C.

Via della Costituzione, 41-43

46010 Levata di Curtatone (MN)

Tel.: +39 0376 47444

Fax: +39 0376 478231

Web: www.mengazzoli.it

e-mail: commerciale@mengazzoli.it

..... CONTINUA