

DIMENTICATO DAL 1972: L'ACETO DI FRUTTO D'UVA DELL'ACETIFICIO MENGANZZOLI DI MANTOVA DA NON PERDERE

Come si sa, produrre aceti risale ad una tradizione che si perde nel tempo, attività che veniva tramandata di padre in figlio quasi a sigillare la cultura delle famiglie di acetai nella produzione di questo speciale nettare. Il punto di svolta di questa fantastica tradizione è il 1962, ed a nostro avviso, avviene proprio con l'acetificio Mengazzoli, quando Giorgio Mengazzoli prende le redini della tradizione artigianale secolare di Mantova per farla conoscere e apprezzare al di fuori dei confini della città, in Italia e nel mondo, in modo industriale. Così, tutti i migliori prodotti dell'Acetificio Mengazzoli 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 Italia, è stata la molla dello sviluppo anche in Europa, Asia, Africa, America e Oceania. Nasce così "Dimenticato dal 1972" Aceto di Frutta (uva) un prodotto dimenticato nelle botti del vecchio stabilimento che sprigiona particolari inediti organoletticamente. Dalle ricette trovate negli archivi di famiglia si legge che 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. stupendo su carni al tegame, carni bianche o rosse alla brace, su frutta, pesce. Aroma intenso e persistente; si utilizza a gocce molto profumato e piacevole. Una particolarità vera da non perdere. per maggiori Info: Acetificio Mengazzoli

Via della Costituzione, 41-43
46010 Levata di Curtatone (MN)
Tel.: +39 0376 47444
Fax: +39 0376 478231