

Da un'idea nata per salvaguardare e valorizzare le vere PASTE DI MELIGA tradizionali, nasce il Consorzio che sette aziende dell'area monregalese contribuiscono a fondare nell'anno 2000.

Il marchio PASTE DI MELIGA DEL MONREGALESE contraddistingue le paste fatte con zucchero, uova fresche, burro di qualità, farine locali macinate a pietra. Aromi naturali o miele per le aziende che li prevedono.

Proprio l'ingrediente principe, il MAIS, nella varietà "OTTOFILE", proviene da una coltivazione controllata direttamente dal Consorzio in accordo con Coldiretti, che ne segue le fasi di crescita garantendo la qualità delle coltivazioni. L'accordo con un molino a pietra ne consente la macinazione integrale, permettendo di preservare le caratteristiche dei delicati chicchi OTTOFILE, e con la piacevole conseguenza della percezione in bocca della grana grossolana della farina di mais.

Il burro utilizzato è interamente ricavato da latte proveniente da stalle cuneesi o addirittura del Monregalese. Le uova sono fresche, in guscio, e provenienti da animali allevati a terra e non in batteria, poichè il disciplinare non prevede l'uso di ovoprodotto pastorizzato.



Sono inoltre stati eliminati gli aromi di sintesi chimica come ad esempio la vanillina e sostituiti con aromi naturali come la vaniglia o scorza di limone.

L'attento monitoraggio sulla provenienza delle materie prime consente di realizzare la filiera dal campo alla tavola, in un prodotto antico e genuino come sono le nostre PASTE DI MELIGA DEL MONREGALESE.

In questi anni di lavoro e ricerca i rapporti tra i produttori consorziati si sono cementati, sono cresciute la stima e la fiducia reciproca. Il culmine della collaborazione è sfociato nella decisione di presentare in tutte le manifestazioni una confezione comune, una scatola del Consorzio, con all'interno sei piccoli sacchetti che rappresentano i sei produttori.

E' dunque possibile acquistare presso ogni produttore la qualità delle Paste di Meliga del Monregalese, nelle confezioni delle singole aziende oppure nella confezione collettiva che propone l'assaggio di tutte le sei varietà.

I Produttori: dove trovi la qualità

Pasticceria Cagna

Via Vittorio Emanuele II – 12075 Garessio (CN) – tel. 0174 81076

Michelis Egidio snc

Via Vigevano n. 12 – 12084 Mondovì (CN) – tel. 0174 43818

Panetteria Nasi

Via S. Libera n. 16, loc. Valcasotto – 12087 Pamparato (CN) – tel. 0174 351183

Torteria Il Bottegone

Via Provinciale n. 57 – 12080 Roburent (CN) – tel. 0174 228283

Quaglia Margherita

Via Corsagliola n. 34 – 12080 Mondaldo M.vì (CN) – tel. 0174 227076

Pasticceria L'Angolino

Via Marconi n. 36 – 12089 Villanova M.vì (CN) – tel. 0174 597600

Sito internet: www.pastedimeligadelmonregalese.it