

CUGNÀ



“

Marmellata? Mostarda? No, è **Cugna**. Una delle più genuine espressioni della tradizione delle famiglie della Langa albese che la preparavano per non sprecare il residuo della vendemmia e la frutta autunnale in eccesso. È diventata senza dubbio una specialità tipica con un ruolo ben definito sulla tavola, spesso virtuoso e sorprendente

PRODUZIONE

La preparazione della Cugna segue le fasi di lavorazione dei vari ingredienti. Dopo la cottura per ben 8 ore del mosto d'uva si passa alla preparazione della frutta, pere Madernassa e mele Cotogne, che viene lavata, pelata e cubettata. Anche la frutta viene cotta per alcune ore e a questa vengono aggiunte le nocciole tostate, la cannella e i chiodi di garofano. Solo dopo le varie cotture lente e pazienti la Cugna è pronta per essere messa nei vasetti e pastorizzata.

QUANDO

La conservazione ideale non deve superare la data di scadenza riportata sulla confezione.

ABBINAMENTO CLASSICO

Sulla polenta fumante o abbinata a carni lesse come il bollito misto piemontese. Con i formaggi stagionati, erborinati, a pasta molle o cremosi, insomma con tutti i formaggi è perfetta e versatile.



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: gr 215
Si presenta come una composta di frutta dalla densa e cremosa consistenza. Il profumo è quello della confettura, delle nocciole e del mosto cotto.
Al palato il sapore è gradevolmente caramellato con note leggermente acidule.



COME

Fino al momento dell'apertura può essere conservata temperatura ambiente, in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce. Una volta aperta deve essere conservata in frigorifero.



ABBINAMENTO CURIOSO

Spalmata sul pane a colazione o merenda, sul gelato alla vaniglia (ma non solo).
Provatela in estate su una granita al fico o alle mandorle in uno splendido matrimonio Piemonte con Sicilia!



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

