

Rocche dei Manzoni ospita Pasta Mancini per un incontro alla scoperta del mondo del grano e della pasta.

Monforte d'Alba, ottobre 2018 - **Due aziende con un unico obiettivo: coniugare tradizione e innovazione.**

Così possiamo riassumere i valori alla base della filosofia di Rocche dei Manzoni e Pasta Mancini. Valori che hanno portato le due realtà oggi a distinguersi per le pregiate produzioni di vino e pasta.

Prodotti che meritano un approccio professionale alla degustazione perché solo attraverso un attento e consapevole assaggio multisensoriale è infatti possibile assaporare pienamente le peculiarità di queste eccellenze. Ed è per questo motivo che **Pasta Mancini ha scelto Rocche dei Manzoni** come cornice di un seminario riservato agli chef più rappresentativi del territorio, proprio per la cura e la professionalità con cui presenta e propone in assaggio i suoi vini.

L'evento, tenutosi a Monforte il 15 ottobre, è stato un'occasione di incontro e di approfondimento delle tematiche che più stanno a cuore all'azienda marchigiana come le logiche di coltivazione dei grani, la produzione della pasta e la Buona Pratica Agricola. Alla teoria ha fatto seguito la pratica con la **degustazione alla cieca di tre diverse tipologie di spaghetti**, corredata dalla compilazione di una scheda tecnica, e con l'assaggio di alcuni formati di Pasta Mancini, preparati dallo chef Sergio Vineis del ristorante Il Patio, Pollone (BI).

Il tutto accompagnato dai grandi vini di Rocche dei Manzoni: Valentino Brut Zero Metodo Classico 2007, Langhe Bianco D.O.C. Tataya 2017 e Langhe Nebbiolo D.O.C. 2016.



M
MANCINI
PASTIFICIO
AGRICOLO



Rocche dei Manzoni

Mancini Pastificio Agricolo produce pasta esclusivamente con grano di coltivazione diretta nell'azienda agricola con sede a Monte San Pietrangeli, nelle Marche. Un prodotto che nasce dal grano migliore, adatto al terreno e al clima del territorio. La lavorazione artigianale, infatti, enfatizza le caratteristiche della materia prima coltivata secondo i principi della Buona Pratica Agricola.

Rocche dei Manzoni nasce per volontà di Valentino Migliorini nel 1974 a Monforte d'Alba, in località Manzoni. Da subito le scelte visionarie e coraggiose di Valentino danno vita a quel percorso che ha reso oggi Rocche dei Manzoni una delle aziende di riferimento per il Barolo e per il metodo classico piemontese. Un raro esempio di come si possa magistralmente ricercare l'eccellenza, sia nella produzione di grandi vini rossi che di eleganti e prestigiosi spumanti. Oggi l'azienda vanta 50 ettari di proprietà, tutti collocati nel comune di Monforte per volontà della famiglia Migliorini, e la produzione di 18 prestigiose etichette.