



SALUMIFICIO MIGLIETTA

Pieralberto Miglietta, a Madonnina di Serralunga di Crea, continuando una tradizione che dura da 5 generazioni, produce nel suo laboratorio salumi tipici del Monferrato e del Piemonte. Siamo sicuramente di fronte ad un'azienda, che in termini di qualità ed eccellenza, ha raggiunto i massimi livelli. Nel corso degli anni, pur rimanendo legato ad una lavorazione prettamente artigianale, il salumificio si è innovato sviluppando le più moderne tecnologie. Il risultato



finale è una gamma di prodotti tipici della massima affidabilità, con alle spalle di tutto una non comune bravura delle maestranze (i salumi sono legati esclusivamente a mano, le celle di stagionature sono rivestite di mattone vivo così da trattenere le muffe "nobili", ecc.....).

La grande esperienza e professionalità, congiunta alle particolari caratteristiche del microclima (il salumificio è situato alle pendici del Sacro Monte di Crea, patrimonio dell'Unesco e collina più alta del Monferrato) hanno fatto il resto permettendo al prodotto di ottenere gli antichi sapori di un tempo che fu!

