



La ditta Pianetta di Barbieri nasce nel 1977, quando Bruno Barbieri dopo una lunga esperienza lavorativa nel campo della frutta candita, prima a Milano e poi a Cuneo, ritorna in Oltrepo, di cui é originario, per dare frutto alla esperienza e competenza acquisite nei vent' anni precedenti. E' la passione per i valori della tradizione, e la cura in ogni fase della lavorazione, che spinge Bruno a raccogliere l'eredità della ditta di Gianni Pianetta e a rilevarla per dare origine alla Pianetta di Barbieri & C, perpetuando in questo modo l'antica ricetta della mostarda di Voghera.

LA MOSTARDA ASSORTITA DI VOGHERA

La mostarda di Voghera è una specialità di frutta intera candita (pere, fichi, ciliegie, albicocche, zucca bianca, prugne, mandaranci, pesche) immersa in sciroppo aromatizzato alla senape, tipologia che si affianca a quelle tradizionali del nord Italia, dal Mantovano (fette di mela candite in sciroppo senapato), fino al Vicentino e al Veneto in generale (confettura di mele cotogne aromatizzata alla senape e impreziosita a volte da frutti canditi, interi o a pezzi).

Unica per gusto e nobile di origine la Mostarda di Voghera si rifà quindi ad un tradizionale artigianato conserviero che ha visto l'avvicinarsi di numerosi maestri confettieri fino alla metà del secolo scorso, momento in cui la sfrenata concorrenza della produzione industriale consacrava la "Mostarda di Cremona" a unico alfiere della tradizione, sbaragliando i produttori vogheresi.

L'antica tradizione artigianale prosegue grazie all'impegno e alla passione della famiglia Barbieri, l'unica ad avere oggi uno stabilimento in città. Qui le tecniche del settore mostardiero si rifanno alle antiche pratiche, garanzia di qualità e della tipicità di un prodotto, buono e rinomato, che non cessa di essere apprezzato in tutto il mondo.

- Vaso da 380g
- Orcio da 750g
- Vaso da 1000g
- Latta da 5600g



MARRONI:

- Interi 400g
- A pezzi 750g