



**Nome:** Le Monfumine  
Azienda Agricola  
**Luogo:** Monfumo (TV)  
**Specialità:** Confetture, creme  
**Sito Web:** [www.lemonfumine.it](http://www.lemonfumine.it)

L'azienda propone confetture innovative, sia nell'accurata selezione dei gusti, sia nel procedimento di selezione artigianale dei frutti.

**Il processo.** I frutti vengono coltivati rigorosamente con metodi naturali, come facevano i nostri nonni, nei giardini di casa. La raccolta viene eseguita a mano, scegliendo i frutti che hanno il giusto grado di maturazione. Ciò facilita il processo di trasformazione e garantisce che il sapore e il profumo del frutto venga incapsulato al meglio. La trasformazione avviene in piccole quantità in modo da ridurre i tempi di cottura degli ingredienti, che sono tutti naturali. La maggior parte dei prodotti non contengono altro che frutta e zucchero, e gli aromi sono anch'essi freschi.

**L'idea.** L'idea è nata dalla voglia di creare, sperimentare, innovare e trovare qualcosa di nuovo, di modo da poter assaggiare tutti i giorni un gusto diverso, ma al tempo stesso fatto di ingredienti che comunemente abbiamo in casa. Le varie confetture sono state ideate attraverso esperienze, viaggi, ricerca e attenta selezione. Le idee nascono per caso, mentre si fa un viaggio, o quando si parla con persone di culture diverse. Con la creazione di questi piccoli gioielli si vuole portare un po' di riconoscenza anche a persone e luoghi che hanno ispirato le ricette.

**Il luogo.** Si è scelta come sede un piccolo paradiso incastonato nei colli silenziosi (I colli Asolani) che dà la giusta essenza al prodotto. È un luogo crocevia di tanti viaggiatori, sin da epoca antica, ma ha conservato la bellezza e la naturalezza, creando il luogo adatto alla crescita delle materie prime; il silenzio e lentezza ne fanno il luogo perfetto per la trasformazione.