

Giovani studenti scoprono il Vinappeso Tra i simboli dell'enogastronomia italiana

Il Vinappeso, salume che dopo la tradizionale stagionatura viene immerso in Amarone e Recioto, è stato il protagonista di una degustazione per l'inaugurazione del master in Food & Wine Communication dello Iulm di Milano

Ognuno di noi può capire quanto sia importante trasferire ai giovani la tradizione dell'enogastronomia italiana, elementi che caratterizzano la nostra storia dando frutto di esempi eccellenti in ogni campo. Ed è un nostro dovere morale lasciare in eredità ai nostri giovani la cultura e la conoscenza di prodotti dell'eccellenza culinaria ed enologica del nostro Paese.



Qualche giorno fa allo Iulm, libera università di Lingue e comunicazione di

Milano vi è stato un piccolo grande esempio di quanto abbiamo appena detto: l'occasione è stata l'inaugurazione del Master in Food & Wine Communication, in cui Andrea Aprea, executive chef del ristorante Vun dell'hotel Park Hyatt Milano - attualmente candidato nel sondaggio Personaggio dell'anno 2014 dell'enogastronomia e della ristorazione ([per votare CLICCA QUI](#))- ha guidato una degustazione alla scoperta del “Vigneto dei salumi”, in particolare modo del “Vinappeso” di Walter Ceradini.

Non salumi qualunque, ma “creature” che nascono dal cuore della coscia ovvero il taglio anatomico del culatello (solo da maiali pesanti della filiera di Parma) e che dopo la tradizionale stagionatura nelle cantine della Valpolicella, vengono nobilitate e ingentilite grazie ad immersione in Amarone e Recioto.



Studenti e docenti del corso hanno potuto degustare non una ma tre sfumature di Vinappeso: Giulietta stagionato per 12 mesi, caratterizzato da

un sapore dolce e avvolgente; Isabella stagionata 15/16 mesi, riconoscibile dal gusto classico; e infine Aida che con i suoi 24 mesi di stagionatura si distingue per profumi e sapori unici, la quintessenza del gusto! La diversità non è solo per la stagionatura, ma anche per l'immersione in percentuali differenti tra Amarone e Recioto per le tre varianti.

Vinappeso rappresenta quindi una perfetta fusione fra tradizione e innovazione, e in questa particolare occasione anche un modo per tramandare ai giovani la cultura di questa antica arte, responsabilizzando gli studenti. Come? Ognuno degli studenti ha “adottato” un salume Vinappeso: durante i sei mesi del corso dovranno seguirne a distanza l'affinamento e al termine sarà inevitabile il “ricongiungimento” come preziosissimo dono di fine corso. Buon lavoro, ragazzi!