

# Vino nei salumi, in Valpolicella nasce una nuova eccellenza

Mercoledì 8 aprile 2015 - 14:21

L'idea è dell'azienda "Il Vigneto dei salumi"



Roma, 8 apr. (askanews) – Un matrimonio tra il vigneto e la salumeria, da cui nasce una nuova eccellenza italiana: insaccati di carne di suino stagionati in grandi vini nobili. E' l'idea de "Il vigneto dei salumi", azienda della Valpolicella fondata nel 1960 che nel 2008 fa un'importante scoperta: per errore – ricostruisce il quotidiano Marcopolonews – un taglio di culatello resta dimenticato in cantina. Per rimediare al danno e tentare di recuperare il pezzo, lo si avvolge in un panno di cotone inumidito con il Recioto. È così dopo un po' si scopre che il vino passito ha "trasferito" alcune sue caratteristiche all'insaccato rendendolo ancor più gustoso. È da quel momento che comincia con discrezione una sperimentazione, fatta con tanti tentativi, caparbità, con successi e insuccessi, fino a trovare la strada giusta per questo insolito connubio.

E' così che nasce "Vinappeso", una crasi tra le parole vino e appeso, che contraddistingue gli insaccati, appunto appesi come vuole la tradizione contadina. Da allora è una continua sfida, in cui compaiono ristoranti famosi, come il "Dodici Apostoli" di Verona, che crede a Vinappeso e lo propone ai suoi clienti; e poi lo chef Enrico Crippa, del ristorante "Piazza Duomo" di Alba, tre stelle Michelin, che dopo aver assaggiato Vinappeso lo ha definito "una nuova eccellenza italiana" descrivendolo così: "Prima arriva il profumo, dopo la morbidezza, e a chiudere la persistenza di questo nuovo salume".

Per il prodotto che ha dato origine a tutta la produzione odierna de “Il Vigneto dei salumi” c’è stato anche un passaggio al Vinitaly, dove Vinappeso si è presentato dopo sei anni di sviluppo, mentre a novembre scorso il progetto è approdato nella sua forma completa al master di Food e Wine Communication dell’Università Iulm di Milano con cinque salumi “contaminati” con Amarone, Recioto e Valpolicella Classico.

I suini usati nel “Vigneto dei Salumi” provengono unicamente dalla filiera di Parma e gran parte arrivano dalla Valpolicella, privilegiando così una filiera corta.