

In Valpolicella per caso nasce eccellenza da Vigneto dei Salumi

8 aprile 2015

Il “Vinappeso”: una nuova eccellenza italiana

La storia è piena di errori e distrazioni che hanno poi portato a scoperte importanti. Uno per tutti la penicillina. Ma è capitato anche per cose più gustose. Tutto ha inizio nel 2008 in un'azienda di insaccati (fondata nel 1960) nella **Valpolicella**, terra di grandi nobili vini come l'**Amarone** e il **Recioto**. Per errore 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, caparbia, con successi e insuccessi, fino a trovare la strada giusta per questo insolito connubio.

Dopo tre anni Walter dà vita al “**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, dove 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” ed ha poi raccontato il suo approccio gustativo: “prima arriva il profumo, dopo la morbidezza, e a chiudere la persistenza di questo nuovo salume. Se continua così, Walter farà tanta strada con ‘Vinappeso’, prodotto unico ed eccellente”. E c'è stato anche un passaggio al Vinitaly dove Vinappeso si presenta dopo sei anni di sviluppo.

Ormai l'idea funziona e comincia ad avere i suoi estimatori, professionali e non. Tanto che nel novembre scorso il progetto approda 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. Prodotti che piacciono, ciascuno per le sue peculiarità, ma tutti per la loro personalità ed eleganza.

L'idea del nome è semplice, quasi banale, scontata ma non ovvio, sicuramente efficace ed eloquente: il "**Vigneto dei Salumi**". A dedicarsi totalmente al progetto è Eddy, che si applica con cura e dedizione per puntare alla ricercatezza, in cui si fondono la fusione tra la tradizione, ossia i classici tagli di suino, e l'innovazione, la lavorazione delle carni degli insaccati con vini di eccelsa qualità. Perché la chiave del successo e della novità sta proprio nel "matrimonio" che si consuma tra il vigneto e la salumeria. "Il connubio tra le pregiate carni suine e le sofisticate note dei vini, cullato dal riabbraccio delle morbide colline della **Valpolicella**, diventa così l'emblema dei prodotti del '**Vigneto dei Salumi**'".

L'insolito **Vigneto dei Salumi** è una piccola perla, racchiusa tra le verdeggianti colline di un paesaggio suggestivo della Valpolicella, dove sono forti le tradizioni per la produzioni di vini nobili e la stagionatura di salumi. Qui, infatti, la cultura della salagione delle carni e della produzione dei vini passiti risale almeno al IV secolo dC. Gli Ostrogoti di Re Teodorico di Verona, intenditori della conservazione della carne, incontrarono il passito Acinatico. Cassiodoro, ministro del Re, lo loda come "pietanza da bere, bevanda da mangiare", indicando il Recioto. I suini usati nel "**Vigneto dei Salumi**" provengono unicamente dalla filiera di Parma e gran parte arrivano dalla **Valpolicella**, privilegiando così una filiera corta. Sono cinque linee di prodotti speciali, che uniscono il salume con i prestigiosi vini della Valpolicella:

– **Vinappeso**: il prodotto storico, il massimo prestigio, nasce dalla fesa centrale della coscia, dal taglio anatomico del culatello, viene nobilitato dopo la stagionatura in **Amarone e Recioto**; è prodotto in tre versioni differenti, per stagionatura e affinamento. Ossia *Giulietta* per gli amanti dei sapori dolci ed avvolgenti, con una stagionatura di 12/13 mesi, ingentilito e

nobilitato all'80% in Recioto a al 20% in Amarone; *Isabella*, il gusto classico senza tempo, caratterizzato da una stagionatura di 15/16 mesi, con metà Amarone e metà Recioto; *Aida*, la quintessenza del sapore, con 24 mesi di stagionatura, ingentilito principalmente da Amarone con un tocco della dolcezza del Recioto.

- ***Speckwine***: prodotto dal fiocco della coscia, viene nobilitato in **Recioto** prima della stagionatura, che dura circa 8 mesi, viene leggermente affumicato con erbe e spezie fresche, non viene pressato come nella tradizione trentina.

– ***Vinappeso di noce***: dalla noce della coscia, viene questa variabile, frutto degli studi sul vinappeso tradizionale, dopo una stagionatura di 8 mesi viene nobilitato in **Recioto**.

– ***Salame Valpolicella***: dalla tradizione dell'arco alpino viene recuperata questa ricetta, che riporta ad antichi sapori, a dolcezze perdute. Il vino della **Valpolicella** viene inserito nell'impasto prima della stagionatura; il salame si arricchisce di profumi e sentori inconfondibili.

– ***Cotevino***: cultura contadina pura, del maiale non si butta niente! Walter ha modificato la ricetta del cotechino, togliendo un 10% di cotenna e inserendo sfilacci macinati di **Vinappeso**, diminuendo la percentuale di sale, il sale mancante viene portato dal vino di risulta del **Vinappeso**, un secondo utilizzo in fase di cottura per il vino diventato salmistrato, che dona le sue ultime energie positive al **Cotevino**.

Il “**Vigneto dei Salumi**” ha avviato una nuova emozionante avventura, quella delle riserve, che lo porta a lavorare insieme agli amanti del gusto e di nuovi sapori. Ad esempio, la prima **Riserva Vinappeso–12 Apostoli**. E altre riserve sono in preparazione con chef stellati.

<http://www.vignetodeisalumi.it>

Tratto da: <http://www.marcopolonews.it/food-wine/in-valpolicella-per-caso-nasce-eccellenza-da-vigneto-dei-salumi>