

IT (<http://www.gamberorosso.it/it/>)

- EN (<http://www.gamberorosso.it/en/>)

- Investor relations (</investor-relations>)

Q ([http://www.gamberorosso.it/it/cerca?](http://www.gamberorosso.it/it/cerca?view=searchresult&task=search&p=1&l=10&f_store=1&f_notizie=1&f_ricette=1&f_video=1&f_altre=1&q=)

[view=searchresult&task=search&p=1&l=10&f\\_store=1&f\\_notizie=1&f\\_ricette=1&f\\_video=1&f\\_altre=1&q=">view=searchresult&task=search&p=1&l=10&f\\_store=1&f\\_notizie=1&f\\_ricette=1&f\\_video=1&f\\_altre=1&q="](#)

[Città del gusto\(/it/citta-del-gusto\)](#)



Abbonati(<https://store.gamberorosso.it/it/15-abbonamenti>)  
NOTIZIE ▾ VINO ▾ RICETTE ▾ RISTORANTI ▾ VI

Guide(<https://store.gamberorosso.it/it/14-libri-guide>)  
FORUM (<HTTP://FORUM.GAMBEROROSSO.IT/>) ALT

Eventi(<https://store.gamberorosso.it/it/13-eventi>)



14 DIC 2015 / 17:12

## Grandi Salumi d'Italia. Vigneto dei Salumi: l'incontro tra maiale e vigna

a cura di

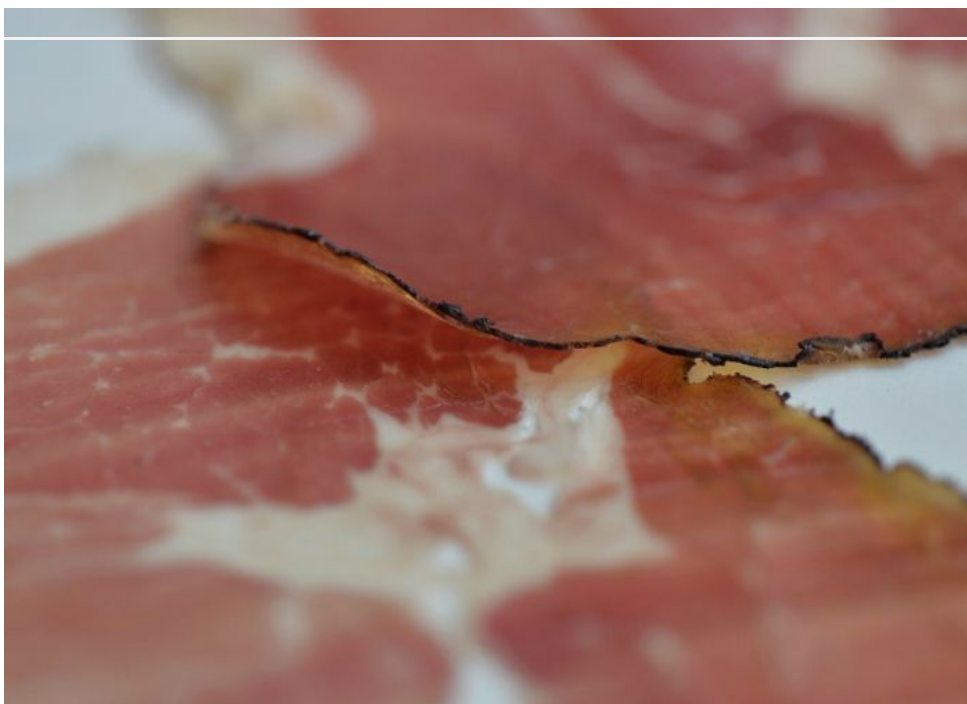


(</it/food/author/19011-maranocilla>)

Mara Nocilla

(</it/food/author/19011-maranocilla>)

Vinappeso nasce come esperimento per recuperare un culatello che si era asciugato troppo, immergendolo nel vino. Oggi è il fiore all'occhiello del Vigneto dei Salumi, una linea esclusiva proposta da Walter Ceradini dedicata ai figli della maialata e della vigna



### Culatta e vino: nasce Vinappeso

Tutto è cominciato da un errore, come spesso succede nel mondo del food e nella vita. Otto anni fa **Walter Ceradini**, produttore di salumi in provincia di Verona, per tentare di recuperare un culatello che si era asciugato troppo, lo bagna con il Recioto della Valpolicella. L'escamotage non solo lo rende più umido ma gli regala anche aromi.



### GAMBERO ROSSO CHANNEL



(<http://video.gamberorosso.it/tv/promo/gambero-rosso-channel-solo-su-sky-canale-412/43000?>)

GUARDA IL PROMO

(<http://video.gamberorosso.it/tv/promo-rosso-channel-solo-su-sky-canale-412/43000?>)

### TEMI CALDI



(</it/food/1048004-beaupassage-viaggio-nel-passage-piu-gourmet-di-parigi>)

**Beaupassage, viaggio nel passage più gourmet di Parigi**  
(</it/food/1048004-beaupassage->

Così nasce Vinappeso, il matrimonio tra due prodotti aristocratici, il culatello, realizzato con il cuore della coscia di suini pesanti italiani e stagionato in cantina, e il vino Amarone e Recioto, proposto in 3 riserve, con sfumature di sapore e di struttura differenti per affinamento e stagionatura. Julietta, affinata in una bagna con una maggiore quantità di Recioto e stagionata 12-13 mesi, è la versione più dolce, fresca e immediata. Isabella, ubriacata con uguale quantità di Amarone e Recioto e affinata 16-17 mesi, ha un gusto classico. Aida, ottenuta da suini adulti di oltre 2 anni di età e di 300 chili di peso, bagnata principalmente con Amarone e stagionata 24 mesi, è la riserva più estrema ed evoluta, apprezzata dall'alta ristorazione.

## Vigneto dei Salumi

Vinappeso – che ha avuto la “benedizione” di chef stellati, uno su tutti: Enrico Crippa del ristorante Piazza Duomo di Alba (che lo ha definito “una nuova eccellenza italiana”) – fa parte del Vigneto dei Salumi, la linea dedicata da Walter Ceradini ai salumi barriquati. Oltre a Vinappeso, ci sono Romeo (ottenuto dalla noce della coscia del suino, ovvero il fiocco del culatello), lo Speckwine (fiocco della coscia leggermente affumicato con erbe e spezie fresche, nobilitato nel Recioto prima della stagionatura di 8 mesi), il Salame Valpolicella (una soppressa veneta più piccola, con il vino aggiunto nell'impasto) e il Cotechino (cotechino con meno cotenna e aggiunta di sfilacci macinati di Vinappeso, arricchito dal vino di risulta delle marinature, da impiegare nella cottura dell'insaccato). La linea Vigneto dei Salumi non è in vendita nelle salumerie. “Abbiamo puntato sulla ristorazione, Vinappeso e gli altri salumi barricati sono prodotti che vanno spiegati, raccontati” spiega Walter Ceradini. Al momento sono in degustazione ai 12 Apostoli di Verona, Villa Quaranta Park Hotel di Ospedaletto di Pescantina, Da Vittorio di Brusaporto (BG), Don Alexander a Milano e in qualche tavola d'autore in Europa.

## Gli altri salumi Ceradini

Oltre a Vigneto dei Salumi Walter Ceradini produce una linea di salumi tradizionali, ottenuti – come del resto anche gli altri prodotti aziendali – con carni di maiali provenienti dalla filiera del Parma Dop, da allevamenti del Veronese e del Bresciano. Si va da quelli più classici come il guanciale stagionato, la soppressa veneta, la pancetta arrotolata al pepe, il cotechino e lo zampone tradizionali, a prodotti più esclusivi come la pancetta salamata (pancetta a pezzi insaccata con l'impasto del salame), la coppa alle erbe, il filetto al limone, la bresaola di suino (ottenuta dal lombo di maiale) e lo spicchio della Valpolicella (spalla di suino leggermente affumicata), gli ultimi tre salumi da condire a piacere.

Vigneto dei Salumi – Ceradini | Negrar (VR) | fraz. Arbizzano via Casa Zamboni, 1-3 | tel. 045 7514233 - 329 6943331 | [www.vignetodeisalumi.com](http://www.vignetodeisalumi.com)  
(<http://www.vignetodeisalumi.com/>)

la prossima settimana:

## viaggio-nel-passage-piu-gourmet-di-parigi)



(/it/food/1048012-quali-pesci-preferire-in-estate-nel-versante-mediterraneo-i-consigli-di-caterina-ceraudo-luca-casablanca-e-pino-cuttaia)

**Quali pesci preferire in estate nel versante Mediterraneo. I...**  
(/it/food/1048012-quali-pesci-preferire-in-estate-nel-versante-mediterraneo-i-consigli-di-caterina-ceraudo-luca-casablanca-e-pino-cuttaia)



(/it/food/1048033-guida-allo-starbucks-reserve-roastery-di-milano-ecco-com-e-e-come-orientarsi)

**Guida allo Starbucks Reserve Roastery di Milano. Ecco com'è...**  
(/it/food/1048033-guida-allo-starbucks-reserve-roastery-di-milano-ecco-com-e-e-come-orientarsi)



(/it/food/1048008-mostra-del-cinema-di-venezias-2018-la-rivincita-del-food)

**Mostra del cinema di Venezia 2018: la rivincita del...**  
(/it/food/1048008-mostra-del-