

# Vigneto dei Salumi

La storia del Vinappeso nasce per caso, da alcuni salumi dimenticati a stagionare da Walter Ceradini, il titolare assieme a Eddy Marchi, di questa realtà immersa nella Valpolicella. Divenuti troppo tenaci per essere consumati in purezza, Walter ha l'idea di ammorbidirli con il Recioto e l'Amarone. Ecco nato questo nobile salume, ricavato dalla fesa centrale della coscia (il taglio anatomico del culatello) di suini nazionali, esclusivamente della filiera di Parma e della Valpolicella. Sono tre le versioni prodotte: quella classica, stagionata 16 mesi utilizzando in egual misura i due vini; una più dolce, stagionata per 13 mesi in preponderanza di Recioto (80%); e una versione più strutturata, contraddistinta da una stagionatura di 24 mesi e nobilitata principalmente dall'Amarone. Dallo sviluppo di questo progetto sono nati altri 4 insaccati: uno speck marinato nel Recioto prima ancora della stagionatura e affumicato con erbe fresche; un Vinappeso di noce, ottenuto dalla noce della coscia, stagionato per 8 mesi in Recioto; un salame Valpolicella, in cui il vino è aggiunto nell'impasto e il sorprendente Cotevino, una variabile del cotechino ottenuta togliendo il 10% della cotica, abbassando la percentuale di sale e togliendo gli aromi aggiunti. Viene cotto con il vino di risulta del Vinappeso. Nel 2016 hanno ottenuto il riconoscimento Agrifood-Golosario.