

CARNI, SALUMI, VINI E LE ECCELLENZE AGROALIMENTARI ITALIANE

# convivium

Convivium cum sapientia - bimestrale - Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in Abbonamento Postale - 70 % Firenze



**CIBUS 2018**

**REPORTAGE**

**LE ECCELLENZE  
AGROALIMENTARI ITALIANE**

**SALUMI**

**PROSCIUTTI CRUDI TIPICI**

**NON SOLO VINO**

**VINITALY 2018**

**2**  
**2018**



## Non solo Vino Vigneto dei Salumi. Una passione da oltre 50 anni

*È nel cuore della Valpolicella che si trova il Vigneto dei Salumi, un luogo dove nasce un prodotto unico al mondo, espressione del genio creativo italiano, che unisce i grandi vini di questa terra, come l'Amarone e il Recioto, con i salumi più pregiati.*

Fondata nel 1960 dal padre Elio Ceradini, l'azienda nasce nel laboratorio di Arbizzano di Negrar in Valpolicella, con l'aspirazione di unire qualità e artigianalità attraverso un legame indissolubile con la tradizione italiana. Successivamente, è Walter, il figlio di Elio, a portare avanti, con passione e dedizione, l'azienda di famiglia.

Da sempre, l'obiettivo da perseguire per il Vigneto dei Salumi è l'eccellenza, data dall'unione tra la tradizione artigianale, proveniente dai classici tagli di suino, e l'innovazione, basata sulla lavorazione del salume con i vini unici della Valpolicella.

### Elogio alla lentezza: il Vinappeso

Frutto della perfetta unione tra il taglio anatomico del culatello e il suo affinamento in Amarone e Recioto, il Vinappeso è espressione di tradizione e innovazione, di gusto e genuinità. Curiosa è la storia che avvolge questo prodotto davvero singolare: infatti, il Vinappeso nasce da un imprevisto incontro delle locali eccellenze enogastronomiche, quando Walter Ceradini prova a recuperare un culatello che si era asciugato troppo avvolgendolo in un tovagliolo ricamato dalla madre Isabella e inumidito con il Recioto: non solo il salume diventa più morbido, ma il vino lo inebria con i suoi aromi rendendolo ancor più gustoso.

Dopo questa straordinaria scoperta, Walter decide di dedicare i successivi anni allo studio e al perfezionamento di questo salume per esaltarne l'armoniosa sinfonia di sapori.

Con un gusto completamente nuovo, il Vinappeso, con la sua anima antica, rappresenta oggi il fiore all'occhiello del Vigneto dei Salumi. È un salume che esprime, a livello organolettico, lo "stile" degli eleganti profumi dell'Amarone e del Recioto e, allo stesso tempo, esalta i forti legami storici con la rinomata tradizione vinicola della Valpolicella.

### Amarone e Recioto

Il primo passaggio di affinamento della carne di suino avviene nell'**Amarone**, passito secco riconosciuto dal 2011 DOCG, la cui personalità vigorosa e decisa si sposa perfettamente con il salume, conferendogli unicità e pregevolezza.

Il suo antico predecessore è il **Recioto**, che nasce da un'accurata selezione delle uve. La loro lavorazione conferisce al Vinappeso il tipico gusto dolce e piacevole, oltre ad una profumata morbidezza, rendendolo davvero unico.

### La lavorazione

Attraverso un'accurata selezione, che caratterizza l'approccio artigianale di Vigneto dei Salumi, l'azienda può garantire elevati standard di qualità delle carni grazie all'ambiente del territorio. Inoltre, tutti i salumi sono prodotti con carne di suino proveniente esclusivamente da allevatori della Filiera di Parma che sono conosciuti da decenni dall'azienda.

### La legatura

È la fase in cui i salumi di alta qualità vengono avvolti manualmente con cura e attenzione in uno spago e, in seguito, appesi a stagionare. Nel procedimento è fondamentale che non si creino dei vuoti d'aria all'interno del salume.

### La stagionatura

La fase più delicata della lavorazione del prodotto è la stagionatura poiché attribuisce al salume differenti sfumature di sapore. Nel Vigneto dei Salumi l'attesa è sinonimo di qualità e il risultato delle esatte tempistiche con cui operare. La durata può infatti variare, permettendo ai prodotti di acquistare caratteristiche peculiari.

### L'affinamento

Caratteristica peculiare del Vigneto dei Salumi, che contraddistingue l'azienda rendendo i suoi prodotti unici nel loro genere, è l'immersione del salume nel vino.

L'incontro tra le pregiate carni e i profumati vini fa sì che avvenga uno scambio in cui i due protagonisti si completano l'uno con l'altra creando un'armonia di sapori esclusiva, vero emblema dei prodotti del Vigneto dei Salumi.

Vigneto dei Salumi  
Via casa zamboni 3  
Arbizzano di Negrar (VR)

Tel.: +39 045 7514233 - +39 3288413485  
info@vignetodeisalumi.it - www.vignetodeisalumi.it