

## **SANT'ANNA D'ALFAEDO**

### **Lunghe maturazioni per formaggi d'autore**

Figlio d'arte bottegaia di paese alla terza generazione, **Corrado Benedetti** ha trasformato la vendita di due prodotti base dell'alimentazione come salumi e formaggi in un fiore all'occhiello di quanto offre questo angolo di provincia di montagna veronese. Nel bellissimo shop, con cantina e zona degustazione, troviamo i formaggi degli alpeggi di quassù, interessanti e rari. Il Monte Veronese Dop, presidio Slow Food, va in affinatura come il Redivino, a pasta un po' gessosa, che conta sulla peculiarità sapida che gli conferisce l'Amarone. Profumato il formaggio alla salvia e rosmarino, mentre gli affumicati come la ricotta di montagna vengono trattati con fumo di legna scelta per l'aromaticità. La linea "riserve" associa formaggi che riposano per tempi lunghi: 6-12-24 mesi e più, fino ai 5 anni del "sigillo d'autore", da Guinness dei Primati. Passando ai salumi, anche qui ci mette spesso lo zampino l'Amarone: ecco dunque il lombo Bacchus e la coppa Deavina. Ma sono ottimi anche lo speck "dello Schioppo" e il lardo aromatizzato.