

SANT'ANNA D'ALFAEDO. Con trasformazione e stagionatura fa un milione e mezzo di fatturato

Ricetta anti crisi: salumi e formaggi ubriachi

Benedetti ha ampliato l'impresa e assumerà nuovi dipendenti
I suoi prodotti sono affinati nel Valpolicella e nell'Amarone

Vittorio Zambaldo

Ha ampliato la sua impresa su 2mila metri quadrati di superficie e dà lavoro a dieci dipendenti: nei prossimi mesi ne assumerà altri cinque e ha toccato il milione e mezzo di euro di fatturato, ma Corrado Benedetti, classe 1971, titolare dell'omonima azienda di Sant'Anna d'Alfaedo, che in località Croce dello Schioppo produce salumi e affina formaggi della Lessinia, conserva la modestia di chi sa che sulla strada ha incontrato le persone giuste.

«Da mio nonno Angelo, maestro casaro, a mia madre Pasqua che ne ha conservato i segreti, a mio padre Vittorio cresciuto tra salami, cotechini e sopresse di una schiatta di esperti salumieri, lui stesso allevatore di suini e salumiere per passione. Ma anche tante altre persone brave, esperte di tecnologia alimentare e di organizzazione

fiscale», dice di sé. Ne ha fatta di strada da quando a sei anni girava la manovella dell'insacatrice manuale marca **Tre Spade** che conserva religiosamente come il primo cent nel caveau dove ha voluto che con i suoi salumi e formaggi in stagionatura ci fossero tavoli e sedie per il visitatore.

Dal 2000, quando Corrado ha rilevato l'azienda, è iniziato lo sviluppo con un nuovo stabilimento per la produzione di salumi che si è incrementato da quando ha deciso, vent'anni fa, di abbandonare l'allevamento e dedicarsi completamente alla trasformazione e alla stagionatura.

Da allora a finire nei suoi insaccati o tra i pezzi appesi per la salature e la stagionatura è arrivata la carne del gran suino padano macellata a Mantova. Mantenendo fede al prodotto storico da cui era partito papà Vittorio, la soppressa, si è avvicinato al Trentino per la carne salà e lo



Corrado Benedetti tra i suoi formaggi della Lessinia. FOTO AMATO

speck e al Centro Italia per coscia cotta e guanciale. Punto di forza dell'azienda sono i salumi ubriachi che dopo la stagionatura passano all'affinamento nel Valpolicella e nell'Amarone. Lo stesso accade con il suo formaggio erborinato Veja che tuffa nelle vinarie.

Nel nuovo stabilimento che è operativo da pochi giorni svilupperà soprattutto i cotti di fascia alta e ha già previsto l'ampliamento per altri 600 metri quadrati del reparto stagionatura «entalpica»

cioè che usufruisce dell'aria esterna di montagna filtrandola e purificandola, risparmiando in energia. Stagiona anche formaggio Monte Veronese Dop per conto del Consorzio di tutela di cui fa parte, anche se non è produttore diretto, ma ha caseifici che lavorano per la sua azienda. In stagionatura ci sono 10mila forme e più di mille quintali di salami, «ma c'è spazio per crescere, soprattutto nel rapporto con la Valpolicella e i suoi vini». •

© RIPRODUZIONE RISERVATA

