



CORRADO BENEDETTI[®]

SALUMI E FORMAGGI D'AUTORE

corradobenedetti.it

**CARTELLA
STAMPA**

Indice

Abstract	1
La realtà	2
Le nostre radici	2
La visione	3
L'azienda	3
La Bottega	3
Il Bosco Allegro	3
In Cantina	3
La motivazione	4
Il legame con il territorio	4
La croce dello Schioppo	4
Contatti e immagini	5

Abstract

La Corrado Benedetti è un'azienda che produce salumi, stagiona e affina formaggi di qualità. Posta in alta Valpolicella, al confine con la Lessinia si trova sull'altipiano dei monti Lessini.

Dal territorio l'azienda prende le materie prime e tramite la filosofia di produzione artigianale, caratterizzata dal rispetto di antichi valori, crea prodotti unici e innovativi. Questa metodologia di lavorazione deriva dalla volontà di Corrado Benedetti di emozionare tramite le sue creazioni. Ogni prodotto è un pezzo unico che solo dopo rigidi controlli viene proposto come prodotto d'autore.

L'azienda oggi si compone di diverse aree, tutte adibite ad offrire al visitatore un'esperienza gastronomica unica, capace di rimanere viva nella memoria.

L'azienda crede fortemente nei suoi valori:

Passione per la qualità.

Rispetto e fiducia per le persone.

Sicurezza della filiera produttiva.

Attaccamento al territorio.

Attitudine all'innovazione.

Valori che diventano l'impulso che anima e motiva il giovane team aziendale.

Ultimi nati tra le creazioni d'autore sono gli "Affinati in Amarone", salumi e formaggi nobilitati tramite l'affinamento nel vino Amarone della Valpolicella D.o.c.g.. Massima espressione del connubio tra le antiche terre della Lessinia e la tradizione vinicola della Valpolicella.

La realtà

La Corrado Benedetti S.r.l. è un'impresa produttrice di salumi di alta qualità, stagionatrice/affinatrice di formaggi di nicchia. L'azienda è situata a Croce dello Schioppo, in provincia di Verona, sull'altipiano dei monti Lessini. In questo luogo tramite lavorazione artigianale si origina l'intera produzione aziendale.

L'attività commerciale è presente sul territorio da molti anni, ma è con Corrado Benedetti, portavoce delle terza generazione della famiglia, che l'esercizio si rinnova profondamente assumendo il carattere inconfondibile che lo differenzia.

La bottega diventa luogo di ritrovo per gourmet ed appassionati della cucina che riscoprono nelle produzioni aziendali sapori unici, autentici e genuini. Questa quotidiana bontà è possibile grazie alla filosofia dell'azienda che si distingue per il rispetto di antichi valori, ancora oggi presenti e vivi nelle metodologie di lavorazione.

L'azienda ha saputo fondere le secolari tradizioni della montagna con le innovazioni dettate dalla fantasia e dall'estro norcino. Il risultato sono opere artigianali uniche, vere e proprie creazioni d'autore.

Le nostre radici

La passione per i buoni formaggi affonda nel tempo fino al nonno di Corrado, Angelo. Mastro casaro della Lessinia, Angelo produceva formaggi con latte d'alpeggio, all'interno dei masi. Antiche malghe di montagna. La figlia di Angelo, Pasquina imparò dal padre le tecniche e le metodologie di sviluppo dei formaggi continuando l'attività. Pasquina conobbe poi Vittorio, allevatore di suini e produttore di salumi. Dall'unione di Vittorio e Pasquina nacque Corrado, che assorbì dai genitori le conoscenze, la manualità e la passione per le cose autentiche e genuine.

Oggi Corrado porta avanti la tradizione di famiglia producendo salumi, affinando e stagionando formaggi, secondo una filosofia capace di mantenere tecniche di lavorazione tradizionali, nella produzione di specialità innovative.

La visione

La Corrado Benedetti S.r.l. è un'azienda che si distingue per gli accorgimenti adottati nelle metodologie di lavorazione. Corrado, nell'impostazione della sua attività ha scelto di circondarsi di collaboratori giovani e motivati a mettersi in gioco con la loro energia e freschezza di idee.

Questa passione per la tradizione e la qualità si concretizza nella produzione. Ogni prodotto creato nei laboratori di Croce dello Schioppo è un prodotto unico. Creato artigianalmente allo scopo di emozionare il palato, viene sottoposto a rigidi controlli qualitativi prima di essere proposto al pubblico.

L'azienda

Ad oggi l'azienda si struttura intorno a tre aree principali:

La bottega

Il cuore pulsante dell'azienda. In bottega sono presentate e raccontate tutte le creazioni della produzione. I locali storici dell'azienda offrono la possibilità di vedere e assaggiare i prodotti della linea Corrado Benedetti. In questi locali si può assaporare la tradizione dell'azienda e acquistarne le specialità.

Il Bosco Allegro

È un grande parco verde attrezzato per barbecue e completo di posti a sedere grazie ai suoi gazebo in acciaio e legno.

Ma Bosco Allegro può essere molto di più. Sui suoi sentieri si possono incontrare animali tipici della fauna locale come i daini, le pecore brogne e gli asini; inoltre grazie al parco giochi e i perimetri recintati e sicuri è il luogo perfetto dove portare i bambini a vivere un'esperienza nel verde e l'aria pura della Lessinia.

In Cantina

L'ambiente ideale dove degustare i prodotti dell'azienda Corrado Benedetti. Nelle stanze attrezzate di tavolini si organizzano degustazioni guidate dove assaporare il prodotto e vivere un'esperienza totale, immersi nei profumi e nella filosofia di artigianalità ed eccellenza dell'azienda.

La motivazione

Ciò che ci spinge a dare ogni giorno il nostro meglio è la passione per il nostro lavoro, per le cose buone e genuine. La passione ci guida nelle nostre scelte e nella creazione di prodotti unici. Nel tempo abbiamo fatto di questo impulso una vera e propria missione, quella di *“Far vivere un’esperienza gastronomica superiore attraverso specialità artigianali d’eccellenza, create con sapienza e innovazione.”*

Il legame con il territorio

La sapienza delle produzioni si tramanda di generazione in generazione ma si caratterizza per il luogo in cui questa conoscenza diviene arte nella creazione produttiva. L’azienda è posta in alta Valpolicella al confine con la Lessinia. Da queste due generose terre abbiamo preso in meglio delle materie prime ma non solo. È grazie al clima e all’aria buona che possiamo stagionare le nostre creazioni, ed è merito di questi terreni se possiamo ottenere prodotti unici in profumi e gusto. Ultimi nati tra i prodotti d’autore, sono Gli Affinati in Amarone. Prodotti unici che si caratterizzano per il loro speciale affinamento in vino Amarone della Valpolicella D.o.c.g. Essi racchiudono in loro tutta la bontà di questi magnifici territori.

La Croce dello Schioppo

Si narra che in tempo di guerra in queste zone visse un brigante. Un trafficante che portava sempre con sé uno schioppo.

Un giorno l’uomo fu visto e arrestato dalle forze dell’ordine del tempo. Vistosi preso il brigante raccontò la sua storia e il motivo dei suoi gesti, che avevano come scopo di sfamare lui e la sua famiglia.

Toccati nel sentimento i gendarmi lasciarono andare il brigante che promise di porre una croce in quel luogo, a simbolo dell’umanità dimostrata.

È così che nacque la Croce dello Schioppo.

Contatti per la stampa:

T. 045 7545186 interno 5
comunicazione@corrado-benedetti.it

CORRADO BENEDETTI S.r.l
Via Croce dello schioppo 1,
37020 Sant'Anna D'Alfaedo (VR)

T. 045 7545186
www.corrado-benedetti.it
info@corrado-benedetti.it

**Scannerizza per scaricare le immagini
aziendali sul tuo Dropbox.**



CORRADO BENEDETTI®
SALUMI E FORMAGGI D'AUTORE



Corrado Benedetti S.r.l
Via Croce dello Schioppo 1, 37020
S. Anna d'Alfaedo
+39 045 75 45 186
info@corrado-benedetti.it

corrado-benedetti.it

