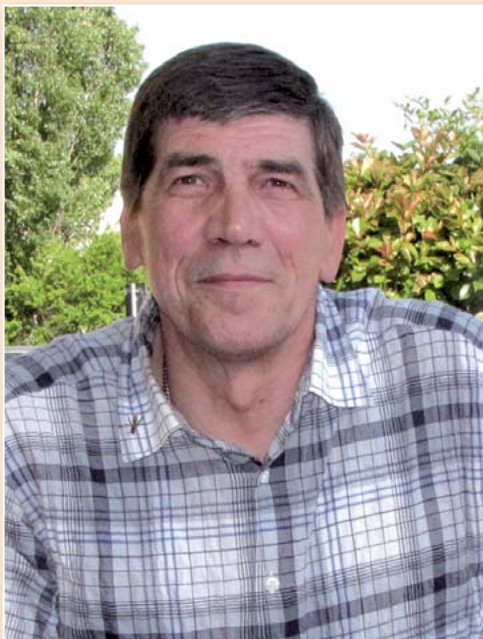


Macelleria Tommaso Caprini



■ La Macelleria Caprini è un'istituzione a Negrar sia per la qualità dei salumi sia per quella delle carni fresche. Eugenio Caprini, l'attuale patron insieme al fratello e alla sorella, è un artigiano vero ma anche un contadino che coltiva la vigna e l'uliveto. Le uve in parte le conferisce alla cantina sociale in parte le utilizza per fare i tipici vini del territorio - Amarone, Recioto e Valpolicella Ripasso compresi - ma solo per gli amici e per conciare i suoi salumi, che contengono, quindi, Amarone sul serio, non solo di nome. Il negozio della famiglia Caprini è inconfondibile, vivacissimo di gente e con una accattivante esposizione di sopresse. Ha un proprio macello di carni bovine e suine del territorio, ovine e caprine di allevamento proprio. In vendita anche carni equine, oltre ai salumi tipici e a carni fresche già condite e pronte per la cottura. Ma Eugenio è ormai diventato anche un personaggio, pluripremiato e spesso protagonista di eventi nazionali. I suoi nipoti e sua figlia rappresentano il futuro dell'impresa familiare.

Macelleria Tommaso Caprini

Via Mazzini, 41 - 37024 Negrar (VR)
Tel. 045 7500073
caprini@macelleriacaprini.it
www.macelleriacaprini.it



Sopressa all'Amarone



- **Ingredienti:** carne suina, sale, aglio, pepe, vino Amarone, salnitro.
- **Materia prima:** suini di allevatori amici del territorio macellati in azienda.
- **Budello:** cornetta di bue.
- **Impasto:** dopo la macellazione, il sezionamento e il disosso, la carne viene raffreddata, poi vengono selezionati i tagli di coscia, spalla, coppa, pancetta e gola, macinati, conciati, impastati e

insaccati con l'insacatrice in pezzature che raggiungeranno, dopo la stagionatura, un peso tra 1300 e 2300 g, quindi le sopresse vengono legate a mano.

- **Asciugatura:** in laboratorio a freddo.
- **Stagionatura:** in cantina per un minimo di 4-6 mesi, secondo le dimensioni.
- ◆ *La Sopressa veronese si distingue dalle altre sopresse venete per un sentore di aglio più percepibile, pur senza eccessi. Morbida, molto profumata e sapida, è eccellente se accompagnata dalla polenta (meglio se abbrustolita) soprattutto quando la stagionatura non supera i 6-7 mesi poi si gusta tradizionalmente anche con il pan biscotto. In passato veniva prodotta di dimensioni maggiori, come maggiore era il numero dei componenti delle famiglie.*

■ *Primo assoluto podio Salame propriamente detto 2015 e 2016, Primo assoluto podio Salame da maiale rosa o misto 2019, Migliore Sopressa veneta nel 2005, 2007-2008, Finalista nel 2006 e 2010, Premio ASCOM miglior Sopressa veneta 2011, 2012, 2013, 2014, Premio Bibanesi miglior Sopressa veneta 2015, 2016, Premio speciale Bibanesi Sopressa del Triveneto 2017 e 2018.*

