



BENEDICTO
Simonini

1968



BENEDICTO
Simonini

TEMPO AL TEMPO
Il Prosciutto a lunga stagionatura



✱
BENEDICTO



Tempo

AL TEMPO

Sono passati 50 anni da quando io e la mia famiglia abbiamo iniziato a fare prosciutti.

In questo mezzo secolo, abbiamo potuto vedere il prezioso lavoro che il tempo ha fatto con noi e con il nostro lavoro. Di come ci ha cambiati, arricchendoci di esperienza e di conoscenza, e di come ha trasformato i nostri ambienti, depositando aromi in ogni fessura.

Il tempo ci ha insegnato molte cose, ma prima di tutto ci ha insegnato a rispettarlo. A lasciargli fare il suo lavoro, a non accelerare, a non arrivare prima. Ci ha insegnato che i nostri prodotti cambiano e si impreziosiscono. Lentamente. E che anticipare il processo è come rompere un equilibrio universale. Per questo non esistono più i sapori autentici di quando il tempo era il signore del mondo.

Ma io e la mia famiglia siamo d'un'altra scuola.

Nelle nostre orecchie c'è ancora il suono così come il silenzio di questa valle antica. Nei nostri occhi è vivo il ricordo dei legami profondi tra uomo e natura.

Tutto questo ha maturato in noi il desiderio di perfezione e da qui siamo partiti con l'idea di creare un Prosciutto che avesse il tempo come ingrediente distintivo. Così gli abbiamo chiesto se era d'accordo, se avremmo dovuto aspettare troppo. E lui ci ha risposto di avere pazienza e che sarebbe arrivato il momento in cui per il suo profumo e aroma lo avremmo chiamato benedetto.

DAL
1968
Lentamente



Benedicto nasce a Castrignano

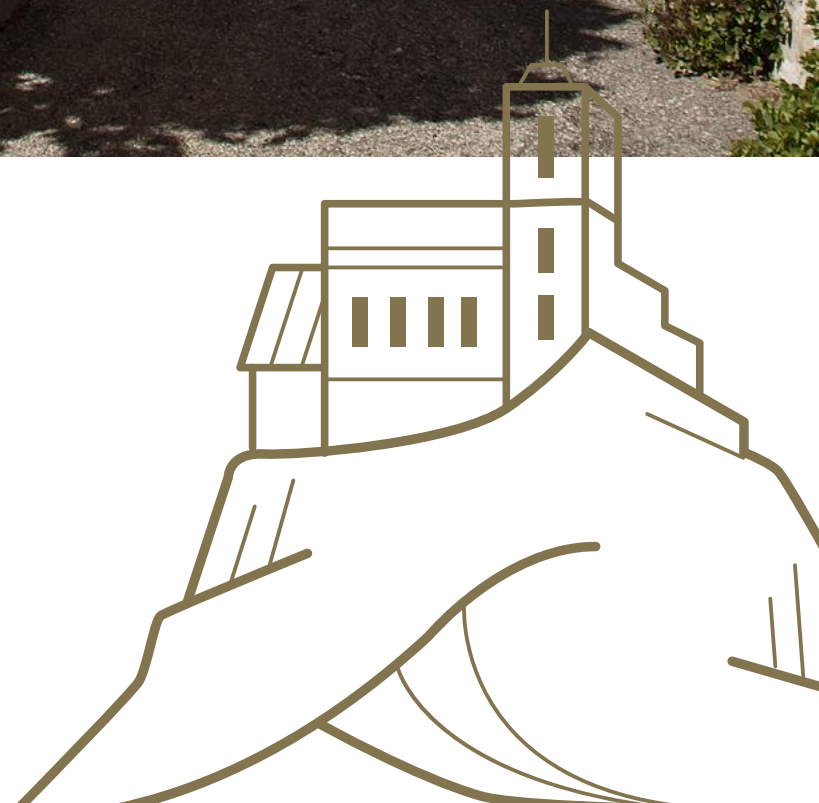
UN LUOGO CONTESO PER QUASI UN MILLENNIO

Prima vescovi e signorie, poi al centro della storica rivalità tra Rossi e Terzi. Questo “Certo monte”, come lo definiva Azzo da Correggio, fu davvero conteso da tutti. Per il suo castello, che garantiva una posizione strategica, ma forse anche per la sua bellezza, che da sempre fa bene al cuore.

Oggi abbiamo il privilegio di essere qui.

Senza dover lottare con nessuno. La nostra attività è su questa collina, proprio come un tempo era il castello.

Di questo privilegio non vogliamo essere gli unici beneficiari. Perciò, nel tempo abbiamo coltivato i nostri talenti, e oggi siamo pronti a condividere il nostro frutto migliore con voi.






BENEDICTO

LA NOSTRA benedizione

Ci piace pensare che una presenza benevola vegli da sempre sulla nostra famiglia.

La storia di Castrignano ci ha insegnato ad aspettare, a custodire. Ci ha insegnato a benedire ogni giorno il nostro lavoro, a fare bene. A prenderci cura di quel che facciamo.

Noi non diamo nulla per scontato. Nemmeno il sole, il vento, gli alberi, i fiori. Non diamo per scontato la qualità artigiana del nostro lavoro così come la selezione di tutto ciò che produciamo.

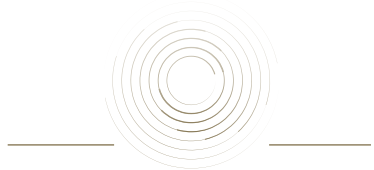
Questo per noi è il significato di benedizione: riconoscere, custodire e proteggere.

In Benedicto abbiamo riposto tutta la nostra esperienza, tutta la nostra cura, tutta la nostra pazienza, per aspirare alla perfezione e portare nelle salumerie e nei ristoranti il sapore vero del Prosciutto Crudo di una volta, un'autentica esperienza gourmet.





BENEDICTO



La selezione, al pari del tempo

FA LA DIFFERENZA.
COSÌ NASCE
Benedicto.

Per fare Benedicto occorrono i luoghi, l'eccellente materia prima, le persone che sanno fare...

La famiglia Simonini ha tutto questo e ancora qualcosa in più: la voglia condivisa di superarsi e così ha elaborato l'idea di un prodotto che doveva essere tanto perfetto da essere chiamato Benedicto. È il risultato di una selezione progressiva che attraversa tutte le fasi della lavorazione per non fermarsi quando il prosciutto potrebbe già essere pronto per il mercato: qui inizia un'altra sfida, selezionare ancora i migliori per portarli a una lunga stagionatura dove il tempo affina e regala profumi e sapori straordinari.

Naturalmente la selezione non va di pari passo con la quantità e la produzione è limitata, perché solo così si possono rispettare i criteri di qualità e unicità che lo definiscono.



Lunga Stagionatura

E DOPO AVERLO
COCCOLATO,
**il tempo lo porta
sulla vostra tavola**

Dopo una stagionatura che raggiunge anche i 36 mesi,
i Prosciutti Benedicto sono pronti per arrivare fino a voi.

Li vedete nelle salumerie specializzate e nella ristorazione attenta e
professionale, che non conosce compromessi in fatto di qualità per
gratificare un consumatore sempre più informato, che ricerca nel cibo
una vera e propria esperienza sensoriale.



BENEDICTO
Simonini



SIMONINI

SIMONINI VITTORIO

Strada Vallo di Sotto, 3
43013 Castrignano di Langhirano (PR)
Tel. 0521 857545
info@simoniniprosciutti.com

www.benedicto.it

