I salumi artigianali della Macelleria di Enzo Morselli

Scritto da Maurizio Artusi
Giovedì 25 Giugno 2020 17:21



Si deve alla passione e caparbietà di **Enzo Morselli** il perseguire di una strada che lo ha indubbiamente condotto a realizzare dei salumi artigianali eccellenti, il tagliere e la mia degustazione parlano da soli, il suo empirismo e la molta fantasia lo hanno portato a produrre salumi di suino, **Suino dei Nebrodi**, vitello, pecora, cervo e asino, tutto governato da uno sfrenato campanilismo. Dopo un perfezionamento durato più di 10 anni, i salumi della **Macelleria Enzo Morselli** non potevano sfuggirmi e quindi lo scorso **19 Giugno 2020** mi sono recato a **Campobello di Mazara** (TP) per registrare un video con un'approfondita recensione dei suoi salumi e delle sue carni, tutte esclusivamente nate e allevate in **Sicilia**.

{youtube}k47yGTU36EY{/youtube}

I ben 60 cm di lunghezza del tagliere, moltiplicati per le 4 file di salumi, mi hanno permesso di assaggiare ben 2,4 mt di bontà in una degustazione quasi epica! Mancava solo una bella birretta artigianale, ma su questo confido che **Enzo** provvederà prossimamente, quando riaprirà il proprio locale anche alle degustazioni riservate ai suoi clienti, il territorio circostante conta già almeno tre birrifici e non dovrà andare lontano per abbinare bene i suoi prodotti. I birrifici del trapanese insieme a tanti altri siciliani li trovate tutti nella prima ed unica Guida alle Birre Artigianali di Sicilia!



ALBUM E DOWNLOAD FOTO