Il Capocollo di Camporeale

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 24 Giugno 2023 09:22



Se ci dovesse essere un concorso come quello della mortadella di **iMeat** dello scorso **Marzo 2023**, in cui la **Macelleria Bilello** di **Camporeale** (PA) ha conseguito il secondo posto, la stessa potrebbe avere ottime chance anche con il capocollo. Le sue interessanti caratteristiche mi hanno colpito sin dal nostro primo incontro del **Giugno 2021**: morbidezza, sapidità controllata, scioglievolezza delle carni e del lardo in esso contenuto, insomma, un gran bel prodotto con 8 mesi di stagionatura che il suo creatore **Salvatore Bilello** ha portato all'estremo dimenticandosene qualcuno in cella per ben 18 di mesi e tagliandolo lo scorso **24 Giugno 2023** in mia presenza. Ne è emerso un prodotto che mi ha ricordato le trasformazioni che naturalmente avvengono in una carne di suino stagionata così a lungo, in questi casi il sapore delle carni stesse inizia a scomparire e avanza prepotentemente ciò che di più buono ha mangiato l'animale. Insomma, un'esperienza da fare per quanto non sia possibile a tutti accedere a tali bontà, ma io l'ho fatto per tutti voi, e vi invito a guardare il seguente video colmo di profumi, sapori e territorio camporealese.

{youtube}pVyXkdNhVW8{/youtube}

L'abbigliamento di Maurizio Artusi è a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo



ALBUM E DOWNLOAD FOTO