Il nuovo Prosciutto cotto al finocchietto di Salvatore Bilello a Camporeale

Scritto da Maurizio Artusi
Venerdì 28 Marzo 2025 09:36



Il paese di **Camporeale**, in provincia di **Palermo**, è noto per la lavorazione del legno e per la produzione di vino, ma da poco tempo è diventato anche il paese della mortadella, grazie ad un suo cittadino che ha conquistato il secondo posto all'**iMeat 2023** di **Modena**. L'impresa è stata portata a termine da **Salvatore Bilello**, dell'omonima macelleria di famiglia, che ha avuto la felice idea di convogliare la sua passione di salumaio nell'unione di mortadella e finocchietto selvatico, erba aromatica abbondante nei campi attorno a **Camporeale**.

Di recente però **Salvatore** ci sta riprovando, inserendo il finocchietto di **Camporeale** nel suo già ottimo **Prosciutto cotto delle Rose**, vediamo nel video dello scorso **16 Marzo 2025** che cosa è successo...

{youtube}3N15qvAvMhg{/youtube}

Alla gara di **iMeat** di quest'anno è stato protagonista il capocollo, **Bilello** ha partecipato con un suo prodotto da 24 mesi di stagionatura e per poco non si è classificato tra primi tre, ma non c'è ancora una competizione dedicata al prosciutto cotto, però speriamo nei prossimi anni, il **Prosciutto cotto delle Rose al finocchietto di Camporeale** potrà replicare il successo della **Mortadella al finocchietto**?

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO