La Bresaola e i Capocolli di Bilello

Scritto da Maurizio Artusi
Domenica 20 Febbraio 2022 08:16



Salvatore Bilello continua a percorrere la strada dei salumi artigianali aggiungendo altri prodotti, a volte anche originali per le nostre latitudini, come ad esempio la bresaola. Ricordo a tutti che la **Bresaola della Valtellina**, come dichiarato pubblicamente qualche anno fa dal Presidente del consorzio che tutela la corrispondente IGP e come è stato ribadito da diverse inchieste TV, viene per la maggior parte preparata con la carne di un bovino che non esiste in **Italia**, ma che viene allevato in **Sud-America**, esso si chiama **Zebù** e si dice sia stato scelto grazie alle sue carni magre particolarmente indicate per la produzione di questo salume. Insomma, per assaggiare una vera bresaola di vitello, bisogna cercare un piccolo produttore valtellinese, una macelleria italiana oppure recarsi a... **Camporeale** alla **Macelleria Bilello**! Adesso vi lascio all'assaggio, non solo della prima produzione di bresaola di **Salvatore**, ma anche dell'ottima pancetta arrotolata e dell'eccellente capocollo, da me "incontrati" lo scorso **14 Febbraio 2022**, con un finale a sorpresa, guardate il video fino alla fine...

{youtube}CsdnG7k847g{/youtube}

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



ALBUM E DOWNLOAD FOTO