I salumi artigianali di Bilello

Scritto da Maurizio Artusi
Sabato 19 Giugno 2021 11:21

La produzione di salumi artigianali si sta diffondendo sempre di più, soprattutto nelle macellerie, costituendo per il consumatore una più salutare alternativa ai prodotti industriali poichè senza conservanti o con quantità di essi infinitesimale. I rischi di consumare salumi deriva principalmente dai nitrati e nitriti aggiunti a scopo cautelare contro l'ossidazione che scurisce le carni e la proliferazione delle spore del pericoloso botulino, purtroppo però tali conservanti, all'interno del nostro organismo, a seguito della metabolizzazione o in seguito alla cottura, possono subire delle modificazioni chimiche che li trasformano in **nitrosammine**, molecole potenzialmente cancerogene. Tuttavia, anche se con conservanti ridotti o eliminati, bisogna ricordare che tutti i salumi, anche gli artigianali, contengono una certa quantità di sale a cui bisogna prestare attenzione, anch'esso è un conservante, stavolta di uso comune, ma con il quale non bisogna comunque eccedere nelle quantità giornaliere assunte. Tornando all'oggetto di questo articolo, anche la **Macelleria di Francesco Bilello** a **Camporeale** (PA), grazie al figlio **Salvatore**, ha iniziato da pochissimi mesi una produzione che comprende un'offerta abbastanza variegata di salumi artigianali, pertanto lo scorso **8 Giugno 2021** li ho recensiti, plaudendo anche al progetto di imminente realizzazione che riguarda uno spazio aperto in grado di accogliere i clienti dal pranzo alla cena e in cui veicolare non solo i salumi, ma anche diversi altri preparati gastronomici della macelleria nonchè le carni, accompagnando tutto ciò con i frutti del territorio di **Camporeale**, che non manca certamente di eccellenze enogastronomiche.

{youtube}qPxQpeVLAEg{/youtube}

Come ho già scritto, **Salvatore Bilello** ha iniziato da poco a produrre salumi, ma come si suol dire "il buongiorno si vede dal mattino", tuttavia la strada da compiere in questo settore è lunga e variegata, per cui non mi resta che augurare buon lavoro a lui, ma soprattutto... buon appetito ai suoi clienti.

Le magliette di Maurizio Artusi sono a cura del Ricamificio La Nuvola di Palermo

ALBUM E DOWNLOAD FOTO