

11 Marzo 2019

Strolghino, il salamino sottile dall'animo dolce

L'insaccato tipico delle province di Parma e Piacenza è prodotto con le rifilature magre del pregiato Culatello e del fiocco di prosciutto. Perfetto da servire per l'aperitivo



Emilia-Romagna

Nella Bassa Parmense e in provincia di Piacenza si produce un **piccolo salame ricco di sapore**. Lo **Strolghino di culatello** ha una lunga storia legata alla produzione dei salami tipica di quest'area dell'Emilia. La tradizione vuole che per prevedere l'andamento della stagionatura degli insaccati e non sbagliare, venisse preparato questo piccolo salame, talmente sottile (circa 3 cm) da maturare in circa 20 giorni. Proprio per questa ragione il suo nome allude alle sue doti di "indovino". Il termine Strolghino deriverebbe infatti da "strolga" ovvero la strega, l'indovina. Ma c'è anche un'altra interpretazione che spiega il suo nome e l'associa alla difficoltà nel realizzarlo. Per ottenere l'insaccato a regola d'arte si dice fosse necessario consultare l'indovina.

A parte gli aspetti leggendari legati alla sua storia, nei secoli lo Strolghino ha conquistato la tavola dei gourmet più attenti. L'insaccato di piccola pezzatura e tradizionalmente a **forma di ferro di cavallo**, è prodotto con le **rifilature magre del pregiato Culatello** e del **fiocco di prosciutto**. Una volta macinata finemente la carne, aggiunto sale, spezie, aromi naturali e vino, l'impasto viene insaccato nella budellina suina. Dopo una breve stagionatura, lo Strolghino è pronto per essere gustato.

Il risultato è un salamino magro dal **sapore dolce e delicato** da mangiare ancora tenero. Prima di tagliarlo a fette spesse, per facilitare la rimozione della pelle esterna, lo si può inumidire avvolgendolo in un panno bagnato con acqua e vino bianco. Poi lo si può gustare per un **aperitivo o come antipasto** con crostini o pane. Anche in cucina lo Strolghino di culatello non delude mai: può essere utilizzato per arricchire di **sapore zuppe, minestre, lasagne e risotto** o magari **insalate di legumi**.

Il vino giusto per accompagnare lo Strolghino di culatello non dovrà coprirne il sapore. Una Malvasia dei Colli di Parma Doc, una Spermola dell'Emilia Igt, ma anche uno Chardonnay frizzante del Veneto Igt, oltre a

Custoza Doc o Pinot Grigio non vi deluderanno. Se poi al vino bianco si preferisce un buon rosso non dimenticate di considerare un classico Lambrusco, vino rosso brioso e leggero, capace di esaltare al meglio i sapori della tavola emiliana.
