

12 Novembre 2019

## Lo strolghino, un piccolo e dolce salame da gustare a fette alte

Il suo gusto dolce e raffinato è ottenuto grazie alle rifilature di carni di suino magre e pregiate. Perfetto per un antipasto ma anche come ingrediente in cucina



Emilia Romagna

Lo **strolghino** è un piccolo salame dal sapore intenso che nasce in una terra che d'inverno si cela tra le nebbie. Non è un caso che, da figlio della **Bassa Parmense**, la sua conservazione ottimale prediliga un **luogo umido e fresco**, un fattore fondamentale affinché possa mantenere dolcezza e morbidezza. Ricavato dalle rifilature delle **carne magre e pregiate** del maiale, del culatello e del fiocco di prosciutto, questo salume conquista con il suo **profumo e un gusto dolce** e raffinato.

Questa specialità emiliana dal sapore unico custodisce nel suo nome un pizzico di leggenda e tradizione popolare. Il nome "strolghino" deriverebbe infatti dal termine dialettale "strolga", ovvero "strega" o "indovina", perché il piccolo salume veniva utilizzato per prevedere l'andamento della stagionatura degli insaccati di più grandi dimensioni senza sbagliare. Tutto ciò era possibile grazie alle ridotte dimensioni del salume (un diametro di 3 cm circa, una pezzatura che oscilla tra 0,5 e 1 kg) e alle rapida maturazione di soli 20 giorni. Un'altra interpretazione spiega il nome dello strolghino con la difficoltà nel realizzarlo per cui si dice fosse necessario consultare l'indovina.

Per ottenere lo strolghino la carne viene macinata finemente, poi sono aggiunti **sale, spezie, aromi naturali e vino**, dopo di che l'impasto viene insaccato nella budellina suina. Prima di consumarlo, per facilitare la rimozione della pelle esterna, si può ricorrere al classico "consiglio della nonna" e inumidire lo strolghino avvolgendolo in un panno bagnato con acqua e vino bianco. Poi per gustarlo, magari per l'aperitivo, è consigliabile tagliarlo a **fette un po' spesse** di circa un centimetro.

**Servire l'aperitivo perfetto in poche e semplici mosse [1]**

Lo strolghino stupisce anche come ingrediente in cucina. Nelle zuppe e nelle minestre aggiunge sapore e

dona un tocco di originalità alla ricetta. Lo strolghino **tagliato a dadini** può essere aggiunto ad esempio a una **zuppa di fagioli rossi** accompagnata da crostini di pane o unito a una **minestra di patate**. Se poi volete portare a tavola anche un buon vino, il consiglio è quello di scegliere una Malvasia dei Colli di Parma Doc o se si predilige il vino rosso, un classico Lambrusco Grasparossa, frizzante e leggero.

---

### **Links**

[1] <https://www.territori.coop.it/consigli/servire-1%E2%80%99aperitivo-perfetto-poche-e-semplci-mosse>