



Focus Food

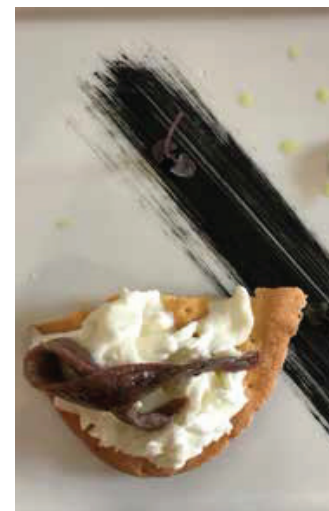
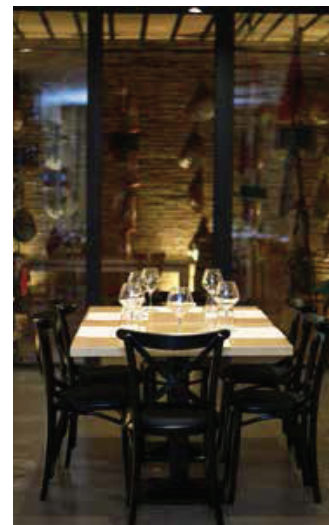
Salumi, passione contagiosa

di Theo Smith

Fra Napoli e Avellino un format inossidabile: la salumeria con cucina vince sempre

Schettino e dalla lunga esperienza - dal 2005 - della sua famiglia nel campo dei salumi e in un territorio che da sempre è vocato alla lavorazione artigianale delle carni: Mugnano del Cardinale, piccolo paese tra le province di Napoli e Avellino, ai piedi del Massiccio del Partenio, culla dell'omonimo salame tipico, eccellenza indiscussa della Campania. Dedicare un luogo alla conoscenza e alla degustazione dei migliori salumi nazionali ed esteri: questa l'idea di Maialumeria che si pone come luogo di consumo ma anche di conoscenza. Il locale è concepito come un unico open space dal design contemporaneo: al centro c'è il lungo bancone salumeria; l'area market presenta una selezione di prodotti ricercati ed eccellenze del territorio campano, dalla pasta trafilata al bronzo alla vasta offerta di marmellate, conserve, oli e mieli, sali e spezie dal mondo. Il Ristorante da cento coperti propone una cucina succulenta

Crudi, cotti, stagionati, affumicati, speziati: parliamo di salumi, un universo gastronomico di tradizioni che trova casa a Mugnano del Cardinale, nella verde provincia di Avellino, con Maialumeria, un nuovo spazio che è più di una salumeria con cucina. Un locale di circa 500 metri quadrati dove trovano spazio un'area market, un ristorante con cucine a vista, un originale Salame Bar con fornita enoteca, una sala di affinamento a vista con tanto di tavolo per sei persone per un'esperienza immersiva tra culatelli DOP e prosciutti. Il progetto nasce da un'idea di Simone



BARTù
Mensile
Edifis
Tiratura: 90.000 copie

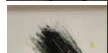
Focus Food

Salumi, passione contagiosa

di Theo Smith

Fra Napoli e Avellino un format inossidabile: la salumeria con cucina vince sempre

Crudi, cotti, stagionati, affumicati, speziati: parliamo di salumi, un universo gastronomico di tradizioni che trova casa a Mugnano del Cardinale, nella verde provincia di Avellino, con Maialumeria, un nuovo spazio che è più di una salumeria con cucina. Un locale di circa 500 metri quadrati dove trovano spazio un'area market, un ristorante con cucine a vista, un originale Salame Bar con fornita enoteca, una sala di affinamento a vista con tanto di tavolo per sei persone per un'esperienza immersiva tra culatelli DOP e prosciutti. Il progetto nasce da un'idea di Simone





e di territorio ma rivisitata in chiave contemporanea sia per tecniche di cottura, sia per abbinamenti e proposte. La brigata di cucina è stata formata dallo chef Raffaele Vitale, già Stella Michelin, cuoco e scout di prodotti d'eccellenza, cultore della memoria culinaria campana e pioniere di nuovi format gastronomici. Il percorso proposto in carta parte dai

taglieri di salumi (e anche formaggi) affettati sul momento per preservarne il sapore e la morbidezza, abbinati a grissini artigianali, miele e composte. I primi piatti raccontano la grande tradizione italiana con piatti memorabili come la Cacio e pepe con mortadella IGP, cacio-cavallo, pepe e pistacchi di Bronte e La Carbonara realizzata con guanciale nero

casertano. I secondi celebrano il maiale proposto nelle sue migliori selezioni di razza e taglio: il raro Mangalica ungherese, il Nero Casertano e il pregiato Iberico. Non mancano altre carni, sia italiane che estere, ma il Maiale resta il grande protagonista di questo locale come recita il suo originale pay off "Ogni maiale sogna in ghiande". •