

## De Matteo Alla Brace La braceria d'élite dei fratelli Daniele e Umberto festeggia 5 anni d'apertura

De Matteo Alla Brace, la braceria d'élite dei fratelli Daniele e Umberto De Matteo a Maddaloni, festeggia cinque anni di storia e carni favolose. Nata il 6 giugno 2019 dall'esperienza secolare di una famiglia di allevatori e macellai, è oggi riferimento in Campania per le carni di qualità con una singolare vocazione all'esotico, dal cocodrillo al filetto di zebra, per palati avventurosi. Per celebrare il quinto compleanno i fratelli De Matteo propongono un taglio speciale: il Lombo Selezione De Matteo, frollato per 365 giorni dal sapore unico e deciso, che sarà aperto nella serata del 6 giugno e consumato fino ad esaurimento.

*<<Non un semplice taglio, non una comune frollatura, questo Lombo di bovino esprime in ogni fibra, in ogni morso la passione che mettiamo in questo lavoro, la ricerca costante verso l'eccellenza, un'ode al gusto pieno della carne, alla succulenza>>.*

De Matteo Alla Brace è la storia di una famiglia di macellai, iniziata dal bisnonno Umberto, allevatore e macellaio degli anni Trenta, capace di trasmettere l'amore per questo lavoro ai figli. Il 6 giugno del 1979 apre la prima macelleria De Matteo, dove crescono Peppe e Pietro, rispettivamente zio e padre di Daniele e Umberto. Dopo 40 anni di esperienza nel mondo di tagli e frollature, la macelleria evolve e diventa braceria: sempre il 6 giugno, data significativa per la famiglia, anno 2019, nasce De Matteo Alla Brace nel cuore di Maddaloni. Un ristorante contemporaneo, elegante, che punta a fare del consumo di carne un'esperienza gustativa ed estetica al passo con i tempi e una domanda sempre più attenta, esigente e preparata.

Umberto, sommelier e direttore di sala, Daniele griller, macellaio e bracista, sono la quarta generazione della famiglia da cui hanno ereditato passione e conoscenza. Custodi di un'eredità di saperi e tradizioni, guardano oltre e, dopo un'esperienza in una rinomata *steakhouse* della Valdichiana, nell'Aretino, aprono a Maddaloni il locale che hanno sempre desiderato. È Daniele a curare la proposta gastronomica, la selezione delle carni e le frollature. Razze italiane ed estere, esemplari provenienti da allevamenti certificati e controllati, attenti al benessere animale. Oltre a un'offerta importante di carne bovina nazionale, tra le proposte curiose ci sono le carni esotiche: il cocodrillo, fonte di vitamina B12 e ottima per rafforzare il sistema immunitario; il filetto di zebra di razza Burchell, priva di grassi (solo 0,5 grammi ogni 100) e la carne di canguro, una delle carni rosse più sane esistenti. Tra i tagli pregiati, risalta il celebre Wagyu Kobe, la carne più sovrappina al mondo, allevata e macellata nella prefettura di Hyōgo, in Giappone.

Le tecniche di cottura coniugano tradizione e tecnologia per preservare intatti i profumi, la succulenza e il gusto. Non mancano i crudi, come la Cheesecake di Chianina con Tarallo napoletano sugna e pepe, ricotta di Bufala Dop, tartare di filetto, crema di pomodorini gialli e basilico fritto. All'offerta *à la carte*, sono disponibili due percorsi degustazione, da quattro o cinque portate. Il *wine pairing*, curato da Umberto, completa l'esperienza De Matteo Alla brace: una selezione di etichette nazionali importanti, grandi classici e riserve di firma, dal Piemonte alla Toscana, alla Campania.

Il ristorante offre 40 posti a sedere in un ambiente raffinato che lascia spazio tra i tavoli, un'illuminazione studiata, una musica *deep house soft* per un'atmosfera rilassata e intima.

### De Matteo Alla Brace

Via Mastrantuono, 48 - 81024 Maddaloni CE

T. 0823 436819

[www.dematteoallabrace.it](http://www.dematteoallabrace.it)

Ufficio stampa [dipuntostudio.it](http://dipuntostudio.it)

T. 081 681505

[www.dipuntostudio.it](http://www.dipuntostudio.it)

### • dipunto studio srl

via Francesco Crispi 116, 80122 Napoli • Tel. e Fax +39 081 681505 • [info@dipuntostudio.it](mailto:info@dipuntostudio.it) • *p.iva* 06584961210 • REA NA 824833