



MAIALUMERIA

Gastronomia e Cucina

**A Mugnano del Cardinale nell'Irpinia delle grandi tradizioni gastronomiche.
Per fare la spesa e affinare il palato, prendere un aperitivo o cenare nella sala di
affinamento tra prosciutti e culatelli.**

Crudi, cotti, stagionati, affumicati, speziati. Da comprare e portare a casa o da degustare sul posto, in abbinamento a grissini e mieli d'autore, o in versione gourmet, in piatti ricercati. 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 gastronomia e cucina pensato per tutti i cultori di prosciutti e dintorni. **Maialumeria** nasce da un'idea di Simone Schettino e dalla lunga esperienza – dal 1905 - 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. Il locale, di cinquecento metri quadrati, nasce proprio dove c'era il primo stabilimento produttivo della famiglia Schettino e in qualche modo ne prosegue storia e tradizione: è concepito come un unico *open space* dal design contemporaneo, con cucine a vista, un lungo bancone salumeria, un'ampia zona dedicata allo **shopping gastronomico**, una sala di affinamento, cantina, ristorante e bar. **Maialumeria** è dunque boutique gastronomica, salumeria d'eccellenza, bar e wine bar, ristorante e *tasting experience*. È spazio dove fare la spesa, dove sedersi per un aperitivo. È luogo di incontri gastronomici e occasione per approfondire la conoscenza dei salumi e affinare il palato. È esperienza, viaggio, sapori.

L'area market presenta una selezione di prodotti ricercati ed eccellenze del territorio campano e non solo: sugli scaffali trovano posto marmellate, confetture di agrumi e miele artigianale, una vasta selezione di olii extravergine di oliva e aceti di pregio, conserve di legumi e pomodori – dal San Marzano al Corbarino - e un ampio ventaglio di formati di pasta provenienti dai migliori pastifici italiani. Al lungo banco salumeria e formaggi si può scegliere tra diverse tipologie di salame, prosciutti di alta qualità nazionali ed esteri, i ciccioli artigianali, i caciocavalli d'Irpinia ed altri formaggi stagionati, i latticini freschi della Campania e forme di Parmigiano di diverse stagionature. Alla pasta fresca fatta a mano ogni giorno, tradizione del territorio, è dedicato un altro banco che mette in mostra ravioli con diverse farciture ed altre formati di pasta.

Il **Ristorante** di Maialumeria offre cento coperti e un menu dove i salumi sono sempre presenti in ricette di tradizione e più creative rivisitazioni. La cucina si avvale della consulenza dello chef **Raffaele Vitale**, già Stella Michelin, cuoco e scout di prodotti d'eccellenza, cultore della memoria culinaria campana e pioniere di nuovi formati gastronomici. Il percorso proposto in carta parte dai taglieri di prosciutteria finissima composti con le migliori specialità della casa, affettati sul momento per preservarne il sapore e la morbidezza. I primi piatti raccontano la grande tradizione italiana tra zuppe e paste come i tagliolini con mortadella igp, caciocavallo, pepe e pistacchi di Bronte; la carbonara realizzata con guanciale nero casertano; i tortelli ripieni di tartufo irpino e ricotta di bufala e tante altre specialità realizzate con

l'impiego di salumi e formaggi locali. Nei secondi prevale la buona carne nazionale, in primis il Maiale nero casertano, e alcuni tagli esteri come la "Pluma di maiale iberico bellota".

La Sala di affinamento a vista è spazio nello spazio: una stanza dai profumi intensi dove Prosciutti e Culatello Dop sono lasciati stagionare tra pareti di mattoncini di pietra. Una parete di cristallo con porte scorrevoli dà accesso ai palati più curiosi e a chi voglia intraprendere un'esperienza di gusto speciale: un tavolo di legno massello, al centro della sala, può ospitare da due a sei persone. La *tasting experience* consiste nella scelta tra due menu pensati in esclusiva per questo spazio e per scoprire il meglio della salumeria nazionale.

La **Wine room**, con lungo tavolo con comodi sgabelli, è lo spazio per chi vuole mettere al centro dell'esperienza prima il vino e poi i salumi: la carta dei vini conta circa 100 etichette nazionali e una discreta selezione di Champagne da abbinare a tagli misti e assaggi con le migliori carni del territorio.

UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA. DAL 1905.

La storia della **Maialumeria** è la storia della famiglia Schettino. Tutto ha inizio più di un secolo fa tra gli altopiani dell'Irpinia, entroterra campano da sempre votato alla viticoltura e all'allevamento. A **Mugnano del Cardinale**, nel **1905 la famiglia Schettino** inaugura la prima bottega di eccellenze gastronomiche locali. La scelta di collocare l'azienda nel piccolo comune irpino è tutt'altro che casuale. Mugnano del Cardinale, situato tra le province di Napoli e Avellino ai piedi del Massiccio del Partenio, è infatti considerato fin dai tempi del Medioevo la culla per la produzione e lavorazione di carni pregiate. La brezza fresca e la rigogliosa vegetazione composta da boschi di faggi, querce e castagni, garantiscono un microclima ideale per l'allevamento di suini le cui carni, lavorate ancora oggi con tecniche antichissime, vengono utilizzate per la produzione del rinomato salame Napoli e del salame di Mugnano del Cardinale, due eccellenze gastronomiche campane apprezzate in tutto il mondo. E' in questo fazzoletto di terra fertile che l'azienda Schettino, guidata da Raffaele, comincia la sua ascesa negli anni '50: col passare del tempo il salumificio conquista una clientela sempre più vasta, fino all'ampliamento e al trasferimento dell'azienda in via Regia delle Puglie. Negli anni '80 arriva la svolta: l'attività, capitanata dai figli di Raffaele, continua ad espandersi conquistando prima i mercati nazionali e poi quelli internazionali e diventa in breve tempo leader nella produzione e nel commercio di salumi di alta gamma lavorati secondo gli insegnamenti e le tecniche artigianali del passato. Consapevole del successo dell'attività di famiglia **Simone Schettino**, terza generazione della famiglia, decide di cimentarsi in una nuova avventura e nel settembre 2017 inaugura **Maialumeria**, uno spazio di cucina e gastronomia dedicato all'universo dei salumi di alta qualità.

Maialumeria | Gastronomia e Cucina

Corso Europa, 4 - Mugnano del Cardinale (Av)

Tel. 081 8257268

www.maialumeria.it

Giorno di chiusura: Lunedì

Aperto dalle 8.30 alle 00.00

Coperti: 100 coperti

Prezzo medio: € 35