Strenne e shopping gastronomico in Maialumeria: regala un Culatello Dop per Natale o componi la tua scatola gourmet.

NAPOLI – A Natale regala un Prosciutto di maiale nero casertano o un Culatello Dop: è questa la proposta di **Maialumeria**, salumeria d'eccellenza, ristorante e boutique gastronomica di Mugnano del Cardinale in Irpinia, l'indirizzo che ogni buongustaio dovrebbe annotare in agenda. Un open space di 500 metri quadrati dal design contemporaneo dove trovano spazio un lungo bancone salumeria, la zona dedicata allo shopping gourmand, la cantina, il ristorante, una sala di affinamento a vista e l'originale Salame bar. Il luogo ideale per chi desidera fare un regalo diverso, per chi vuole stupire con un dono che racconti la storia di un territorio attraverso prodotti d'eccellenza provenienti da piccoli allevatori e agricoltori campani e italiani. Maialumeria dà la possibilità di comporre gift box e **strenne natalizie** personalizzate, per ogni tasca e gusto: si può scegliere il cesto o la scatola dal packaging minimal ed elegante da riempire con salumi e formaggi di altissima qualità, ma anche con conserve, spezie, sali particolari, olii aromatizzati, marmellate biologiche e paste artigianali trafilate al bronzo. Tra i prodotti di punta un ampio ventaglio di prosciutti come il **Prosciutto di maiale nero casertano**, il **Prosciutto Tanara di Parma 24 mesi** e il **San Daniele Dop**. Tra le specialità il pregiato **Patanegra** prosciutto realizzato dalla lavorazione di carni di maiale di razza iberica, il **prosciutto di Parma Pio Tosini tre ghiande** dall'inconfondibile sapore dolce che si scioglie in bocca e **la spalla cruda di Sissa**, detta Palasone, il più antico salume della Bassa Parmense prodotto ancora oggi attraverso tecniche artigianali antichissime, un'accurata selezione di carni e una stagionatura di almeno 12 mesi. L'assortimento di salumi soddisfa tutti i palati con la **Mortadella Igp di Bologna**, il **Culatello di Zibello Dop**, la **pancetta arrotolata con cotenna** e **la pancetta steccata, la culaccia con cotenna,** l'immancabile **Salame Napoli** e **il Salame di Mugnano del Cardinale.** Ben fornito anche il banco formaggi di diversa stagionatura con forme di Parmigiano Reggiano di diverse stagionature e una selezione di formaggi italiani di alta qualità: il **Provolone del monaco** Dop, la **Fontina della valle d'Aosta**, il **blu di pecora**, il **pecorino di fossa** e ancora **il Provolone Recco 30 mesi di stagionatura.**

La Maialumeria è anche il luogo ideale dove fare la spesa per le feste di Natale e Capodanno. Il reparto gastronomia offre infatti una ampia varietà di **pasta di Gragnano igp**, conserve di **pomodoro giallo qualità pachettelle** e **pomodorini di Corbara**, **salse tartufate**, **olii al tartufo**, **lenticchie di Castelluccio di Norcia** e zuppe della tradizione, salse pronte come il ragù di cervo e quello di cinghiale, patè di capperi, una selezione di migliori mieli artigianali italiani, **caviale del Centa** e crema di acciughe per realizzare deliziosi aperitivi. E da bere, un'enoteca con oltre 300 etichette di vini e Champagne.

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