



**PREMIATA SALUMERIA ITALIANA Bimestrale Edizioni Pubblicità Italia**



**LOCALI DI GUSTO**

“Ogni maiale sogna in ghiande”

# Maialumeria, luogo d'affinamento di salumi e palato

di Riccardo Lagorio

**C**rudi e cotti, stagionati o affumicati. Da comprare e portare a casa o da assaggiare sul posto, in abbinamento a olii e formaggi, o in versione gourmet, utilizzati in piatti che mettono insieme tradizione e fantasia. Ecco a voi la **Maialumeria**. Il suo artefice, **SIMONE SCETTINO**, figlio d'arte. Il luogo: Mugnano del Cardinale, tra le province di Napoli e Avellino, ai piedi del Massiccio del Partenio. «La brezza 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 artigianali, vengono utilizzate per la produzione del *salame di Mugnano del Cardinale*», chiarisce Schettino.

Il salame di Mugnano del Cardinale gode di grande reputazione in loco per alcune caratteristiche che lo contraddistinguono, come la macinatura della carne, con piastra da 12 mm, e la leggera affumicatura. Buon sangue non mente.

La famiglia Schettino inaugura già nel 1905 a Mugnano del Cardinale la prima bottega di prodotti di gastronomia locale. Dopo cinquant'anni Raffaele conquista una clientela sempre più vasta e negli anni Ottanta i suoi figli espandono ancor di più i mercati conquistando fasce di clientela anche all'estero grazie alla produzione e al commercio di salumi di alta gamma lavorati secondo gli insegnamenti e le tecniche artigianali del passato. «È stato naturale per me, facendo parte della terza generazione di norcini, pensare

di realizzare qualcosa di nuovo che racchiudesse tutti gli elementi della nostra storia familiare: l'ambiente, il lavoro, la fantasia», continua.

«Il locale, di cinquecento metri quadrati, nasce proprio dove c'era il primo stabilimento produttivo della mia famiglia e in qualche modo ne prosegue storia e tradizione».

Così nel novembre 2017 viene inaugurata Maialumeria, uno spazio pensato per i cultori dei salumi e dintorni, dove si possono acquistare e portare a casa, ma anche farseli servire in taglieri o persino cucinati (!). «Nei taglieri di salumi ci sono quelli di nostra produzione come il salame di Mugnano del Cardinale o il salame Napoli, ma nella

nostra lista si possono trovare il Culatello di Zibello Dop, la Coppa piacentina Dop e il Prosciutto crudo di Parma Dop con 24 mesi di stagionatura».

Maialumeria è un unico salone dalle forme moderne. Vi convivono cucine a vista, il lungo bancone salumeria, la zona dedicata agli acquisti e quella di affinamento, la cantina e il ristorante. Nessuno degli ambienti prevale sull'altro, tanto che l'aspetto prevalente risulta l'armonia. La sala di affinamento è a vista, dove i prosciutti sono lasciati stagionare tra pareti di mattoncini di pietra. Si può prenotare il tavolo di legno al centro della sala, divisa dal resto degli ambienti da una parete di cristallo con porte scorrevoli.



**Maialumeria nasce da un'idea di Simone Schettino e dalla lunga esperienza della sua famiglia nel campo dei salumi, in un territorio vocato alla lavorazione artigianale delle carni: Mugnano del Cardinale, tra le province di Napoli e Avellino.**

**LOCALI DI GUSTO**

“Ogni maiale sogna in ghiande”

## Maialumeria, luogo d'affinamento di salumi e palato

di Riccardo Lagorio

**C**rudi e cotti, stagionati o affumicati. Da comprare e portare a casa o da assaggiare sul posto, in abbinamento a olii e formaggi, o in versione gourmet, utilizzati in piatti che mettono insieme tradizione e fantasia. Ecco a voi la **Maialumeria**. Il suo artefice, **SIMONE SCETTINO**, figlio d'arte. Il luogo: Mugnano del Cardinale, tra le province di Napoli e Avellino, ai piedi del Massiccio del Partenio. «La brezza 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 artigianali, vengono utilizzate per la produzione del *salame di Mugnano del Cardinale*», chiarisce Schettino.

Il salame di Mugnano del Cardinale gode di grande reputazione in loco per alcune caratteristiche che lo contraddistinguono, come la macinatura della carne, con piastra da 12 mm, e la leggera affumicatura. Buon sangue non mente.

La famiglia Schettino inaugura già nel 1905 a Mugnano del Cardinale la prima bottega di prodotti di gastronomia locale. Dopo cinquant'anni Raffaele conquista una clientela sempre più vasta e negli anni Ottanta i suoi figli espandono ancor di più i mercati conquistando fasce di clientela anche all'estero grazie alla produzione e al commercio di salumi di alta gamma lavorati secondo gli insegnamenti e le tecniche artigianali del passato. «È stato naturale per me, facendo parte della terza generazione di norcini, pensare

di realizzare qualcosa di nuovo che racchiudesse tutti gli elementi della nostra storia familiare: l'ambiente, il lavoro, la fantasia», continua.

«Il locale, di cinquecento metri quadrati, nasce proprio dove c'era il primo stabilimento produttivo della mia famiglia e in qualche modo ne prosegue storia e tradizione».

Così nel novembre 2017 viene inaugurata Maialumeria, uno spazio pensato per i cultori dei salumi e dintorni, dove si possono acquistare e portare a casa, ma anche farseli servire in taglieri o persino cucinati (!). «Nei taglieri di salumi ci sono quelli di nostra produzione come il salame di Mugnano del Cardinale o il salame Napoli, ma nella nostra lista si possono trovare il Culatello di Zibello Dop, la Coppa piacentina Dop e il Prosciutto crudo di Parma Dop con 24 mesi di stagionatura».

Maialumeria è un unico salone dalle forme moderne. Vi convivono cucine a vista, il lungo bancone salumeria, la zona dedicata agli acquisti e quella di affinamento, la cantina e il ristorante. Nessuno degli ambienti prevale sull'altro, tanto che l'aspetto prevalente risulta l'armonia. La sala di affinamento è a vista, dove i prosciutti sono lasciati stagionare tra pareti di mattoncini di pietra. Si può prenotare il tavolo di legno al centro della sala, divisa dal resto degli ambienti da una parete di cristallo con porte scorrevoli.

**Maialumeria nasce da un'idea di Simone Schettino e dalla lunga esperienza della sua famiglia nel campo dei salumi, in un territorio vocato alla lavorazione artigianale delle carni: Mugnano del Cardinale, tra le province di Napoli e Avellino.**

2

Premiata Salumeria Italiana, 6/12

Mentre il ristorante vero e proprio offre un centinaio di coperti e un menu dove i salumi sono sempre presenti nelle ricette e nei piatti che nascono dall'estro di RAFFAELE VITALE, cuoco già Stella Michelin e appassionato della memoria culinaria campana. «Per chi ricerca il piacere della cucina tradizionale proponiamo i paccheri al pomodoro del piennolo del Vesuvio o la carbonara realizzata con la nostra pancetta. Mentre i clienti che preferiscono abbinamenti e sapori più decisi possono lasciarsi tentare dalla carbonara con guanciale di suino Nero casertano o da un piatto di tortelli realizzati a mano da noi e farciti con tartufo irpino e ricotta di Bagnoli» racconta Raffaele.

È utile invece lasciarsi guidare da Simone Schettino per l'illustrazione dei prodotti presenti nell'area acquisti. «Si possono trovare prodotti campani e non. Dai pomodori San Marzano e Corbarino si passa all'ampio ventaglio di paste, di olii extravergine di oliva come quello di varietà Ravece e aceti».

Nell'ampio spazio dedicato ai formaggi si scovano il Provolone del Monaco DOP e il Pecorino Carmasciano, prodotto che è assai caratteristico per la razza da cui proviene il latte, la Laticauda, e l'alimentazione con erbe che risentono della presenza delle fumarole e conferiscono un vago sentore sulfureo al formaggio.

In questo ideale percorso c'è spazio per una sala enoica: un lungo tavolo è a disposizione di chi desidera mettere al centro delle proprie attenzioni il vino prima dei salumi. Qui le etichette sono un centinaio, da abbinare ai taglieri di salumi e formaggi.

Maialumeria è quindi, a detta dello stesso Schettino, «uno spazio dove fare la spesa o dove sedersi per un aperitivo o una cena. È luogo di incontri gastronomici e occasione per approfondire la conoscenza dei salumi e affinare il palato». Esperienza, viaggio, sapori in questo angolo poco conosciuto d'Italia.

**Riccardo Lagorio**

**Maialumeria**

Corso Europa 4  
83027 Mugnano del Cardinale (AV)  
Telefono: 081 8257268  
E-mail: [mastrangelostreet@gmail.com](mailto:mastrangelostreet@gmail.com)  
Web: [www.maialumeria.com](http://www.maialumeria.com)



Maialumeria è una boutique gastronomica, salumeria d'eccellenza, bar e wine bar, ristorante e tasting experience; un luogo dove fare la spesa, dove sedersi per un aperitivo, approfondire la conoscenza dei salumi e affinare il palato.