VIAGGIARE CON GUSTOSANO
Bimestrale
Lunasia Edizioni

MAIALUMERIA

Gastronomia e cucina

Corso Europa 4, Mugnano del Cardinale (AV)
Tel. 081 8257268 - maialumeria.it

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. Il locale, di 500 metri quadrati 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. Il Ristorante offre cento coperti e un menù 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 format gastronomici. 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 Wine room, con lungo tavolo con comodi sgabelli, è la zona 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 taglieri misti e assaggi con le migliori carni del territorio.