

FOOD & BEVERAGE
 PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

SUPERFOOD
 La Rosa di Corizia piace anche agli chef

PRODUTTORI
 Michele Placido dal set al vino con amicitia

TERRAZZA GALLIA
 Bella e gustosa, la cucina dei fratelli Lebano

CAMPANIA

La Maialumeria il regno dei salumi

Federica Belvedere

Una salumeria, negozio dove fare la spesa, Salame Bar per aperitivi e ristorante con lo chef Raffaele Vitale, già stella Michelin, cultore della memoria culinaria campana e pioniere di nuovi format gastronomici



FOOD&BEVERAGE
 Mensile
 F&B Editoriale
 Tiratura: 40.000 copie



Un locale dedicato ai salumi con diverse anime. Alla Maialumeria è possibile fare la spesa, prendere un aperitivo al Salame Bar e sedersi a tavola per gustare una cucina fatta di sapori schietti del territorio, ma ricercata

Non chiamatela salumeria con cucina. **Maialumeria** (il nome è una sorta di crasi tra le parole maiale e salumeria) vuol essere molto di più: certamente una salumeria di eccellenza con tanto di sala di affinamento a vista -dove riposano culatelli Dop e Prosciutti di alta qualità- un luogo dove fare la spesa con un'area market ben fornita di paste artigianali, oli, conserve, marmellate e tanto altro; un'enoteca dove degustare vini e comprare bottiglie anche pregiatissime; un ristorante da cento coperti con cucina a vista e un menu di territorio che esalta la tradizione dei salumi e delle carni in generale e, infine, un originale Salame Bar per aperitivi a base di salumi e vini da ogni parte d'Italia. Insomma, un concept innovativo che non nasce a caso e non in un posto qualsiasi.

Maialumeria nasce da un'idea di Simone Schettino e dalla lunga esperienza -dal 1905- della sua famiglia nel campo dei salumi, 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 la mission di **Maialumeria** (tel. 081.8257268, www.maialumeria.it). 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, la zona dedicata allo shopping gastronomico, una sala di affinamento, cantina, ristorante e bar.

Maialumeria è un solo posto con tante anime. Ma una parola in più merita la cucina fatta di sapori schietti e di territorio in una veste ricercata, perché la brigata è stata formata dallo chef Raffaele Vitale, stella Michelin della Campania, cultore della memoria culinaria campana e pioniere di nuovi format gastronomici. Ecco allora che la classica cacio e pepe diventa Caciocavallo e Pepe, ovvero tagliolini Cavalier Cocco con caciocavallo, pepe, mortadella lgp e polvere di pistacchio. I secondi esaltano per lo più le carni di maiale (nazionale, iberico e ungherese) in piatti succulenti, ma resi leggeri da tecniche di cottura e da una selezione accuratissima del taglio di carne. Un esempio? La Maialata in carta è una meravigliosa cotoletta alta tre dita con panatura croccante in lenta cottura al burro, tenerissima al taglio e morbida al palato.



CAMPANIA

La Maialumeria il regno dei salumi

Federica Belvedere

Una salumeria, negozio dove fare la spesa, Salame Bar per aperitivi e ristorante con lo chef Raffaele Vitale, già stella Michelin, cultore della memoria culinaria campana e pioniere di nuovi format gastronomici

Non chiamatela salumeria con cucina. **Maialumeria** (il nome è una sorta di crasi tra le parole maiale e salumeria) vuol essere molto di più: certamente una salumeria di eccellenza con tanto di sala di affinamento a vista -dove riposano culatelli Dop e Prosciutti di alta qualità- un luogo dove fare la spesa con un'area market ben fornita di paste artigianali, oli, conserve, marmellate e tanto altro; un'enoteca dove degustare vini e comprare bottiglie anche pregiatissime; un ristorante da cento coperti con cucina a vista e un menu di territorio che esalta la tradizione dei salumi e delle carni in generale e, infine, un originale Salame Bar per aperitivi a base di salumi e vini da ogni parte d'Italia. Insomma, un concept innovativo che non nasce a caso e non in un posto qualsiasi.

Maialumeria nasce da un'idea di Simone Schettino e dalla lunga esperienza -dal 1905- della sua famiglia nel campo dei salumi, 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 la mission di **Maialumeria** (tel. 081.8257268, www.maialumeria.it). 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, la zona dedicata allo shopping gastronomico, una sala di affinamento, cantina, ristorante e bar.

Maialumeria è un solo posto con tante anime. Ma una parola in più merita la cucina fatta di sapori schietti e di territorio in una veste ricercata, perché la brigata è stata formata dallo chef Raffaele Vitale, stella Michelin della Campania, cultore della memoria culinaria campana e pioniere di nuovi format gastronomici. Ecco allora che la classica cacio e pepe diventa Caciocavallo e Pepe, ovvero tagliolini Cavalier Cocco con caciocavallo, pepe, mortadella lgp e polvere di pistacchio. I secondi esaltano per lo più le carni di maiale (nazionale, iberico e ungherese) in piatti succulenti, ma resi leggeri da tecniche di cottura e da una selezione accuratissima del taglio di carne. Un esempio? La Maialata in carta è una meravigliosa cotoletta alta tre dita con panatura croccante in lenta cottura al burro, tenerissima al taglio e morbida al palato.

24 | **Food&Beverage** | gennaio/febbraio 2019