



NUOVA RUBRICA
SOLUZIONI VINCENTI

INCONTRI
PARLIAMO DI VINO

LOCALE



Salame Bar Tra vino e aperitivi

Uno spazio originale per un aperitivo a base di salumi di alta qualità in abbinamento a grandi etichette di vini, champagne e birre artigianali.

di Paolo Andreatta

Un luogo di incontro e di degustazione. È il Salame Bar, un format originale nato da pochi mesi a Mugnano del Cardinale, tra la provincia di Napoli e quella di Avellino, dall'idea di Simone Schettino, terza generazione di una famiglia che dal 1905 si occupa di produzione e commercio di salumi di alta gamma, lavorati secondo tecniche artigianali del passato. Peculiare nel suo genere, il Salame Bar è uno spazio dedicato alla degustazione di salumi in abbinamento a grandi etichette di vini, champagne e birre artigianali. Ulteriore tassello che si aggiunge alla già presente Maialumeria, ristorante e boutique gastronomica, open space di 500 metri quadrati dal design contemporaneo, inaugurato nel settembre 2017.



Simone Schettino.



Tradizione

«Sono cresciuto nell'azienda di famiglia, tra i profumi genuini di salami, ciccioli e salsicce piccanti – racconta Simone Schettino. – Ho visto sviluppare poco alla volta l'impresa avviata da mio nonno e diventata poi di mio padre. Ricordo giornate trascorse a osservare la meticolosità e i gesti rituali con cui venivano prodotti affettati di ogni genere». E lì, nel laboratorio di famiglia, oggi sorgono il Salame Bar e la Maialumeria. Un'idea nata dai viaggi di Simone in Italia e all'estero, un open space dalla molteplice anima, articolato in ristorante con cucina a vista, un bancone salumeria, un'ampia zona per lo shopping gastronomico e una sala di affinamento. «Un format – spiega Simone – pensato per soddisfare palati curiosi che cercano ricette della tradizione proposte in una veste gourmet». Come consulente, lo chef Raffaele Vitale, già Stella Michelin.

**Vino, birra e aperitivi**

Ora a questo gioiello gastronomico si aggiunge anche il Salame Bar, con il suo lungo tavolo con sgabelli, l'enoteca a vista e il bancone bar. «Inoltre – specifica Simone – per chi come me è appassionato di bollicine, abbiamo creato anche un angolo dedicato ai vini, circa 100 etichette locali e nazionali, lambrusco compreso, e una discreta selezione di Champagne che ben si abbinano con le varietà di salumi e taglieri che proponiamo. La nostra offerta beverage è ampia: dalle birre artigianali, alle grandi etichette di vini italiani ed esteri, una selezione interessante di bollicine e una vasta offerta di drink e spritz». Senza dimenticare rum e grappe.

**Eccellenze locali e nazionali**

«Il Salame Bar, dalla formula easy e dall'ambiente casual, è un progetto al quale tengo molto – continua Simone. – Muovendomi sempre di città in città mi sono reso conto che i locali dedicati alla sola degustazione di salumi sono una rarità. Sui nostri taglieri trovano spazio tante eccellenze locali e nazionali: dalla mortadella di Bologna IGP al culatello di Zibello Dop, dal salame Napoli al prosciutto crudo Tanara di Parma 24 mesi, dal San Daniele Dop alla pancetta arrotolata o steccata. Inoltre l'aperitivo del Salame Bar comprende anche alcune proposte originali del nostro chef come il pane cafone caldo accompagnato da ciccioli napoletani e confettura di limone».

Luogo di incontro

Una filosofia di base che guarda alla tradizione. «Per noi il cibo è un aggregante sociale importante e vogliamo che chiunque entri in Maialumeria possa ritrovare nei nostri piatti i sapori tipici di una volta. Proprio per questo siamo alla continua ricerca dei sapori genuini e proponiamo ai nostri clienti ricette tipiche del passato. Ogni giorno ci impegniamo per valorizzare i prodotti della nostra terra, selezioniamo materie prime freschissime per realizzare i piatti in menu e scegliamo con molta cura i prodotti provenienti dall'Italia e dall'estero». Con una ricerca costante di fornitori d'eccellenza, locali, nazionali e internazionali.

SCHEDA DEL LOCALE

Nome: Maialumeria
Indirizzo: Corso Europa 4, Mugnano Del Cardinale (AV)
Proprietà/gestione: Simone Schettino
Orario: 8.30-24.00
Chiusura: lunedì mattina-domenica sera
Coperti Maialumeria: 100
Coperti Salame Bar: 25
Contatti: 081 8257268, info@maialumeria.com