A Mugnano del Cardinale il primo salame bar della Campania

Scritto da Red.
Lunedì 18 Febbraio 2019 13:52



AVELLINO – Nasce in Campania il primo ed unico Salame Bar: spazio dedicato e formula originale per degustare salumi di qualità in abbinamento a grandi etichette di vini, champagne e birre artigianali. Un'idea di Simone Schettino, terza generazione di una famiglia che dal 1905 si occupa di produzione e commercio di salumi di alta gamma. A Mugnano del Cardinale, tra la provincia di Napoli e quella di Avellino, terra del celebre e omonimo salame, il Salame Bar è uno spazio all'interno di Maialumeria il *concept-risto-store* che Schettino ha creato per raccontare e far degustare prosciutti, coppe, culatelli ed altri salumi provenienti dai migliori allevatori e produttori nazionali ed esteri.

Il Salame Bar – si legge in un comunicato – vuol essere luogo di incontro e degustazione, il lungo tavolo con comodi sgabelli, l'enoteca a vista e il bancone bar sono il luogo ideale per chi vuole mettere al centro dell'esperienza i salumi proposti in varie declinazioni: crudi, cotti, stagionati, affumicati e speziati da degustare al banco come aperitivo in abbinamento ad una birra artigianale, un buon calice di vino o champagne. Tanti i prodotti di punta tra cui scegliere, affettati finemente o tagliati a punta di coltello, serviti su eleganti taglieri di legno: 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, dal prosciutto di Parma Pio Tosini tre ghiande alla spalla Cruda di Sissa. Salumi che accontentano ogni palato, da magiare in punta di dita, accompagnati da fragrati grissini realizzati in casa o da pane locale per esaltarne il profumo e la delicatezza.

La formula aperitivo prevede al costo di 8 euro un tagliere misto accompagnato da un calice di vino, da una birra artigianale o da uno spritz. La formula aperitivo comprende anche un finger food caldo dalla cucina: sfiziosi bocconcini fritti, polpette di maiale e crocchette di patate e

prosciutto, oltre a paninetti farciti con pregiato Jamon Iberico Bellota, pane cafone caldo accompagnato da i Ciccioli napoletani con confettura di limone o con la pancetta arrotolata. La carta dei vini dell'enoteca conta circa 100 etichette nazionali, con un'attenzione particolare ai vini campani, e una discreta selezione di Champagne.

La Maialumeria è salumeria d'eccellenza, ristorante e boutique gastronomica. 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 progetto nasce dalla lunga esperienza della famiglia Schettino, produttori di salumi dal 1905 a Mugnano del Cardinale, paesino situato tra le province di Napoli e Avellino ai piedi del massiccio del Partenio, fin dai tempi del Medioevo territorio di elezione per l'allevamento, 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.