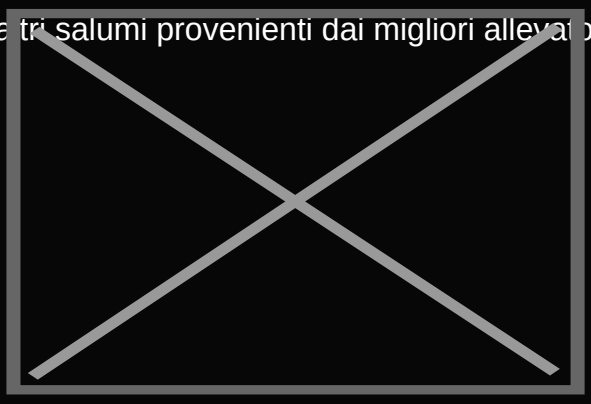
Nasce in Campania il primo ed unico Salame Bar: una formula originale

salame-bar-1-17089aac

Nasce in Campania il primo e 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 e altri salumi provenienti dai migliori allevatori e produttori nazionali ed esteri.



Il Salame Bar 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.