

Salvatore e Luigi Calabrese della Macelleria del Centro Storico sono i “Virgilio” dei salumi di qualità



Luigi Calabrese

Se fosse stato un anno normale, questa sarebbe stata la giornata ufficiale della scampagnata. Invece, per il secondo anno consecutivo, siamo costretti a trovare una soluzione alternativa. “Sì al calorie, ma nelle quattro mura”.



Macelleria del Centro,
soppressata tradizionale

Questo potrebbe essere lo slogan della Pasquetta 2021, almeno per coloro che si affidano al senso civico e al rispetto delle

regole. Allora, vai con il rispetto ossequioso del menù del lunedì dell'Angelo che, nelle nostre zone, riserva un ruolo da protagonista ai salumi, accompagnati dalle fave fresche. Soppresata, salsiccia essiccata, pancetta, e chi più ne ha più ne metta.



Certo, l'offerta è varia e adeguata allo stile alimentare di ognuno. Quindi, non meravigliatevi se talvolta vi imbattete nel prosciutto crudo fosforescente o nel salame che, apparentemente di fattura artigianale, emana miasmi di alcool a distanza di chilometri.



Possiamo solo rassicurarvi scrivendo che non troverete mai insaccati di questo genere alla "Macelleria del Centro Storico" in San Marzano Sul Sarno. Salvatore Calabrese, da decenni, porta avanti la sua filosofia. Ormai è riconosciuto in tutto lo Stivale come sinonimo di artigianalità, cura dei particolari, selezione accurata degli ingredienti.



Negli ultimi anni, nella bottega di via Piave, si è aggiunta una ventata di novità e di entusiasmo. Il figlio Luigi si è tuffato anima, corpo e motivazione nell'attività paterna. E non c'è niente di più emozionante che ascoltarlo, mentre racconta la libertà d'azione che Salvatore gli permette senza vincoli. Già questo è il segnale di una visione lunga. Venerdì scorso, abbiamo varcato la soglia di questo luogo del gusto. Come tradizione, dal banco spiccavano i manufatti by Calabrese, anche se erano rimasti pochi pezzi perché molti si erano anticipati per la preparazione del bottino per le feste.

D'altronde oltre ai salumi tradizionali, Luigi e Salvatore propongono alcune variazioni, per offrire un'alternativa di gusto. Oltre al salame tradizionale, protagonista delle festività pasquali, si può scegliere: la classica salsiccia piccante; la salsiccia stagionata di maiale razza mangalica con sale integrale di Trapani e miele millefiori; la salsiccia con arancia di Sorrento o nella versione con Provolone del Monaco; le cervellatine stagionate. Se fossi in voi però assaggerei la salsiccia di scottona con guanciaiale o l'alternativa con il parmigiano reggiano. Talvolta, bisogna proporre al nostro palato nuovi viaggi gustativi. Sono avventure che si possono intraprendere però solo se ci si affida a guide di fiducia, come Luigi e Salvatore.

Macelleria del Centro Storico, via Piave, 12 – San Marzano Sul Sarno

Tel. 081956868