



ricerca per:



prodotti



luoghi



idee in cucina



parola



regione

ordina per:

- più commentati
- più votati
- più visti

- torna alla home
- visualizza risultati

## I SALUMI ARTIGIANALI DI SALVATORE CALABRESE

**La macelleria Centro Storico a San Marzano, un ritrovo sicuro per gli amanti della buona carne**

Publicato da Nunzia Gargano il 26/09/2013

A San Marzano sul Sarno, piccolo comune che nel nome ricorda il pomodoro più amato e temuto del mondo, c'è una persona che insegue e persegue il sogno dell'alta qualità. Il suo nome è Salvatore Calabrese ed è il patron della Macelleria Centro Storico, un ritrovo per gli amanti della buona carne e dei prodotti enogastronomici eccellenti.

Così il paesino è diventato tappa obbligato del cibo buono e sano. Salvatore seleziona attentamente le migliori carni italiane e internazionali e salumi artigianali (salame, salsiccia, pancetta, capicollo) di alta qualità realizzati senza conservanti e solo da ottobre a marzo, nel rispetto delle stagioni. Ricercatezza è questa la parola chiave per comprendere la piccola rivoluzione che egli ha incominciato e si è evoluta in una tecnica di conservazione di solito riservata ai prodotti di manifattura industriale che ha rivisto e corretto.



Selezionando carne di maiale eccellente e riducendo al minimo l'uso di acqua (i macellai ricorrono spesso a una quantità d'acqua eccessiva in modo da impiegare meno carne) ripone i salumi nello stagionatore. Il risultato, com'è facile immaginare, è eccellente. La salsiccia artigianale preparata da Salvatore Calabrese al contatto col palato si scioglie, quasi come se si trattasse di un dolce allo zucchero. Da dove nasce questa passione? Bisogna partire da lontano. Anche se poco più che cinquantenne ha trascorso già una vita nella bottega di famiglia. Da bambino guardava affascinato il papà da cui ha appreso tecnica, manualità, passione.

**MACELLERIA CENTRO STORICO DI SALVATORE CALABRESE**

Via Piave12  
San Marzano sul Sarno (SA)  
T. 081.956868

*(la foto è tratta da nunziagargano.wordpress.com)*

TAG: macelleria, salsiccia artigianale, carni selezionate

### RISULTATI DELLA RICERCA

#### LA BRIANZA DEL MORO

A Monza, la cucina di qualità della famiglia siciliana Butticiè

#### I PIZZAIOLI, MANO DE DIOS

Dialogo tra un pizzaiolo old school e un "intenditore" di pizza gurmè

#### CHE BONTÀ LA VIGNAROLA ROMANA

Una ricetta con cui portare sulla tavola le primizie di primavera

#### ZIBO, SE L'ALTA RISTORAZIONE VIAGGIA SU DUE RUOTE

Due cuochi itineranti che portano su strada pasta ripiena d'autore

#### PRESTO SARÀ GOURMANDIA

Venerdì 21 aprile, da Ferrowine, un assaggio della nuova edizione

#### RIFLESSIONI POST VINITALY

Il mondo del vino italiano, come appare e com'è

#### LA POLPETTERIA

Il truck food che porta su strada uno dei simboli della gastronomia italiana

#### LA RICETTA DEGLI GNOCCHETTI SARDI ALLA GALLINELLA

Una ricetta che, seppur non tradizionale, vi farà fare bella figura per il pranzo di Pasqua

