

06

GIU  
2017

## Macelleria Centro Storico Calabrese a San Marzano sul Marzano

Condividi Mi piace 208 Tweet G+ 2 Condividi 1 Letture: 2772



Salvatore Calabrese con l'avvocato Cicciano e Marco Contursi

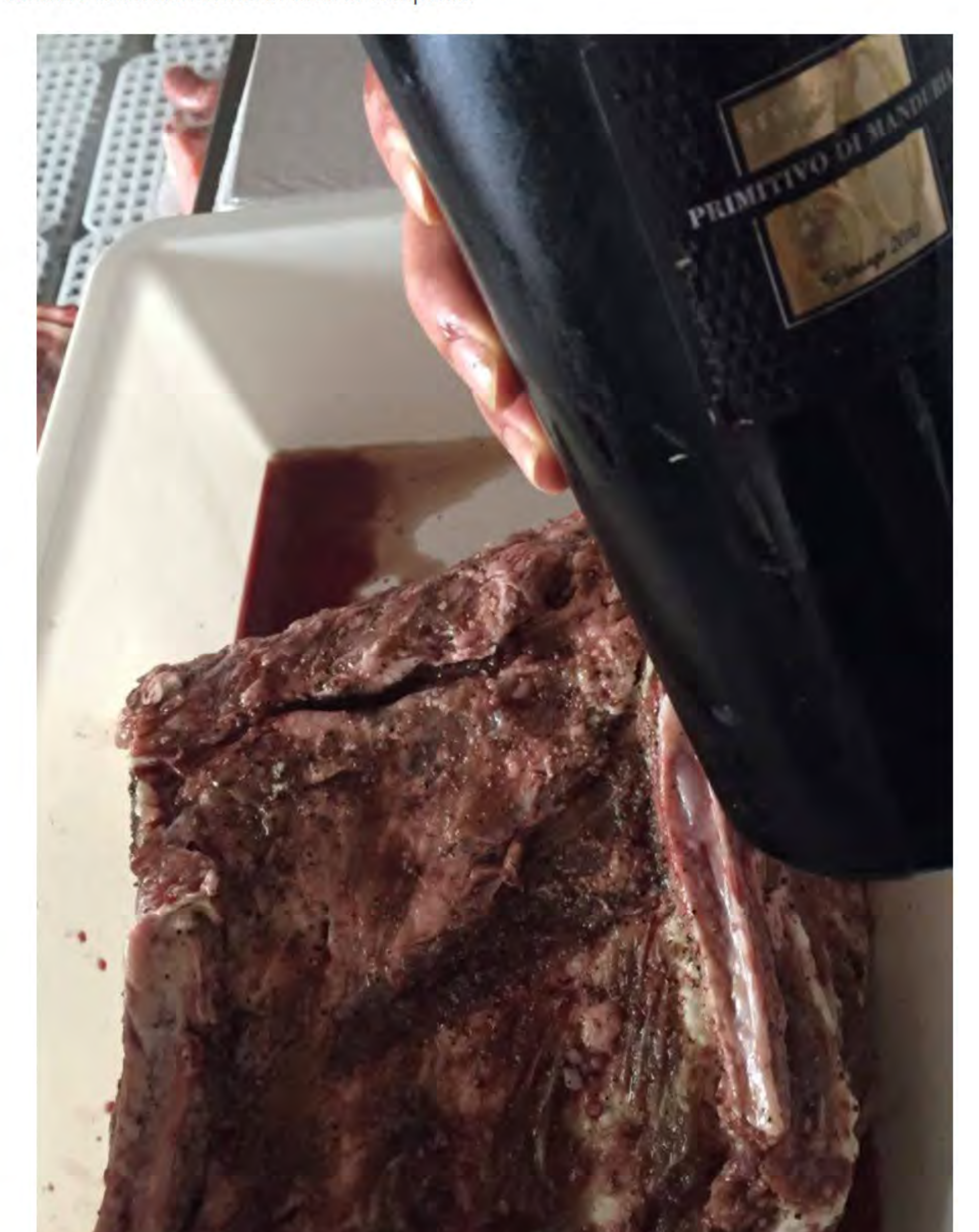
### di Marco Contursi

Trovare un norcino in gamba a San Marzano sul Sarno? Suona strano vero, ma si può. La macelleria del centro storico apre i battenti nel lontano 1953, ad opera di Biagio Calabrese, detto "Bias o chianchiere", famoso per i suoi salumi, preparati esclusivamente nei mesi freddi come da tradizione rurale. Oggi, a distanza di 50 anni, Salvatore, figlio di Biagio continua la tradizione norcina di famiglia, affiancandola alla normale vendita di carne fresca.



Macelleria Centro Storico Calabrese - appena salato

Zero additivi chimici (tranne che in una linea di salami in cui mette nitrati di derivazione naturale, ma fa anche una linea senza usando miele al posto dello zucchero, necessario per i batteri lattici), sale marino integrale di Trapani e vini pregiati questi gli ingredienti dei salumi di Salvatore che vantano estimatori ormai in tutta la Campania.



Macelleria Centro Storico Calabrese - vino per concia

La materia prima è costituita da suini pesanti, italiani, la lavorazione è accurata e la maturazione, lunga come si impone a salumi qualità.



Macelleria Centro Storico Calabrese - carne seria

I prodotti sono davvero buoni, soprattutto quelli provati nelle stagionature più spinte, il sapore di carne stagionata ben si fonde con quello degli aromi utilizzati.



Macelleria Centro Storico Calabrese - culatelli e salami



Macelleria Centro Storico Calabrese - salame



Macelleria Centro Storico Calabrese - salumi

Culatelli, salami, pancette, tante le specialità di Salvatore, che è l'inventore del "dosso" a metà strada tra il capicollo e il tarese del valdarno. A volte è possibile trovare anche gli stessi salumi ottenuti però dalle carni del suino nero casertano, sicuramente un quid in più.



Macelleria Centro Storico Calabrese - il dosso

Venire nel suo punto vendita significa essere accolti con cortesia e passione per il proprio lavoro, significa provare una fetta dei suoi prodotti, magari accompagnandoli con un ottimo pane a legna della zona. E tornare a casa, con un bel pezzo di culatello o di dosso nella borsa della spesa.

### Macelleria Centro Storico Calabrese

Via Piave, 62

84010 San Marzano sul Sarno

Tel. 081956868 - e mail: [macelleriacentrostorico@gmail.com](mailto:macelleriacentrostorico@gmail.com)