De Matteo alla Brace: a Maddaloni un locale con carni da tutto il mondo

20240801094137hpdematteo-a16aae74

L’obiettivo la dice lunga quanto a solidita’ del progetto e ambizione dei suoi ideatori: diventare uno dei punti di riferimento per gli amanti della carne alla brace in Italia. E’ cosi che dal 2019 **i fratelli Umberto e Daniele De Matteo** hanno aperto la loro braceria “**De Matteo alla Brace” a Maddaloni,** in provincia di Caserta.

Umberto, sommelier e direttore di sala, e Daniele, esperto di taglio e frollatura, fanno parte della quarta generazione di una famiglia di allevatori e macellai, e nella loro steak house combinano conoscenze familiari con tecniche moderne.

CARNI DA TUTTO IL MONDO

La loro missione è quella di far vivere ai clienti **un’esperienza**, offrendo loro tagli di carne pregiati, frollature speciali, carni selezionate da allevamenti nazionali ed internazionali certificati come **black angus e Wagyu Kobe, ma anche carni esotiche come il filetto di zebra**.

«*De Matteo alla Brace non è solamente braceria. Infatti, la nostra idea è dare un’esperienza in cui mettiamo al centro il cliente, cercando di portare prodotti insoliti,* ***come le carni esotiche, ad esempio coccodrillo, zebra e canguro.*** *Abbiamo diverse selezioni di carne internazionali, da quelle più pregiate come il* ***Kobe, gli incroci di Wagyu, giapponesi, australiani, americani,*** *alle carni più classiche come quelle italiane, e anche incroci di black angus italiane*», spiega a *Mixerplanet* Umberto De Matteo.

I suoi studi e soggiorni in Val di Chiana, Toscana, hanno permesso a Daniele di perfezionare la frollatura; infatti, prima di aprire la loro braceria i **due fratelli campani hanno girato l’Italia per accumulare l’esperienza giusta**, lavorando come bracista e responsabile di sala.

«*In passato siamo stati dipendenti e camerieri. Abbiamo girato l'Italia, ma l'esperienza più significativa è stata quella in* ***Toscana, in Val di Chiana.*** *Qui, mio fratello Daniele ha lavorato nella macellazione di carne di chianina per un anno e mezzo, diventando anche bracista nella braceria del titolare del macello e chef griller, imparando le tecniche di cottura della carne, come dry aged e wet aged, e la frollatura della carne. Io, invece, ero responsabile di sala nella stessa braceria*», continua De Matteo.

PERCORSI DI DEGUSTAZIONE E 200 ETICHETTE IN CARTA

Con un'offerta pensata per un target medio alto, e al di là dell'offerta di carni esotiche, la Braceria propone anche la **Gold Steak, una bistecca da 500 grammi ricoperta di fogli d'oro 24k, e tartare, polpette, tagliate, e una cheesecake di Chianina**.

Sono previsti poi anche dei **percorsi di degustazione**, composti da quattro e cinque portate, che includono un wine pairing a cura di Umberto De Matteo. Appassionato di vino, Umberto ha infatti selezionato una carta di vini con oltre **200 etichette nella loro cantina**, con focus particolare sui vini campani, in particolare sul Falerno del Massico.

«*L'idea della cantina nasce dalla mia passione per il vino, e ho cercato di creare una carta di vini che rispecchiasse tutta l'Italia, dalla Sardegna alla Sicilia, al Trentino, e qualche etichetta francese. Mi sono concentrato molto di più su Campania e Toscana, che sono le regioni che ho vissuto in prima persona*», conclude il titolare.