

Il Tozzabancone, la piccola salumeria napoletana in cui il tagliere diventa un manifesto

27 Marzo 2026



MARIGLIANELLA – È nata alle pendici del Vesuvio una nuova salumeria napoletana che mette la sostenibilità al centro: andando oltre teorie ed etichette, infatti, rende il rispetto verso gli animali e le persone il proprio motore.

Immaginate di mangiare un tagliere di salumi e formaggi che si configura come un manifesto, quello che mette in chiaro l'attenzione al dettaglio, all'etica, e alla sostenibilità che nascono da ricerca, scelte accurate e viaggi in giro per l'Italia.

Il Tozzabancone, una salumeria napoletana inaugurata lo scorso dicembre a Mariglianella (Napoli), nell'area Nord del Vesuvio, nasce dall'idea di **Luca Esposito, Marcello D'Auria e Luigi Di Colandrea** – rispettivamente, chef-patron de Il Testardo-Locanda atipica a Bacoli e due tecnologi alimentari – ed è stata la naturale prosecuzione della distribuzione di salumi e formaggi Sapori di un Tempio.



Il connubio tra competenze tecniche, conoscenza profonda della materia prima e un palato affinato da anni di esperienza dello chef, ha trovato la sua espressione portando sulla tavola di ristoranti e case il sapore di formaggi e salumi che hanno una storia da raccontare alla gola e alla mente.

Da qui nasce la piccola boutique della gastronomia, una salumeria-punto d'incontro tra qualità e competenza al servizio del cliente, dove andando a comprare un etto di prosciutto si ricevono anche delle informazioni tecniche, vessillo per riprendere il concetto di salumeria napoletana come luogo di incontro e trasformarlo in cellula di resistenza gastronomica.

Da punto di riferimento itinerante, Luca, Marcello e Luigi oggi offrono la propria competenza anche in una sede fissa, offrendola a consumatori occasionali o sottoforma di consulenza e fornitura per i ristoranti, con il desiderio futuro di ospitare eventi privati o incontri con le

aziende.

La scelta dei prodotti venduti non può prescindere dalla conoscenza delle aziende che ci sono dietro. Inoltre, nonostante le radici si sentano già dalla sua definizione come salumeria napoletana, la prossimità geografica, se non giustificata dalla qualità, non è una caratteristica preferenziale per entrare in “catalogo”.



In un ideale tagliere al Tozzabancone, infatti, non potrebbe mancare il carpaccio di picanha della Cotteria Magrì, nelle Marche; o ancora, i salumi della Norcineria Bianculli, produttori di Salsiccia e Soppressata del Vallo di Diano, presidio Slow Food nel Cilento.

Continuando sulla falsariga del tagliere, passiamo ai prodotti caseari di capra e pecora, con una menzione anche al caciocavallo podolico, della società agricola La Bersagliera; oppure, allontanandoci geograficamente, agli erborinati della Casearia Carpenedo, in Veneto.

Degno di nota è l'elemento della stagionalità, che siamo abituati a pensare maggiormente in relazione ai vegetali rispetto ai prodotti di origine animale. Infatti – racconta Luca Esposito – il formaggio di capra, come la ricotta, è soggetta a periodi in cui la produzione non avviene, al fine di rispettare i tempi fisici di lattazione degli animali. Una peculiarità, questa, che viene raccontata non solo a noi “dietro le quinte”, ma anche a tutti i clienti, con l'obiettivo di informare i consumatori sulla rilevanza di una scelta consapevole, segnando un netto distacco dalla grande distribuzione.



In accompagnamento ad un buon formaggio non può che esserci del miele oppure una confettura artigianale, come quella di melannurca firmata Il Tozzabancone che, con una percentuale ridotta di zucchero, bilancia la necessità di conservazione con il sapore reale della celebre mela campana.

In linea con la loro filosofia di ridurre gli scarti alimentari, c'è anche la fornitura di pane che ha raggiunto l'80% della cottura, ideale per il consumo nella ristorazione. Laddove in genere si preparano kg di pane senza sapere quanto realmente ne verrà usato, si potrà così ridurre il tempo di rigenerazione, permettendo a chi lo usa di rinforzarlo pochi minuti prima dell'utilizzo, così da ridurre al minimo gli sprechi.

L'unione dell'anima popolare napoletana con quella gastronomica si realizza con la produzione del Tozzabancone. Il nome dell'attività, infatti, deriva da un mito dell'infanzia di molti ragazzi, che venivano mandati dai genitori ad acquistare il tozzabancone. Un escamotage, il loro, per guadagnarsi alcuni momenti di intimità con la complicità dei bottegai che intrattenevano i giovani.

Pesto di noci, crema di pomodori e lardo aromatizzato alle erbe, sono gli ingredienti di una crema spalmabile che oggi qui viene venduta sfusa all'etto, concretizzando una richiesta che per anni è stata vacua.

Dal connubio tra una curata proposta gastronomica e casearia, al peculiare stile della salumeria - dato dal gusto dello scenografo **Massimo Comune** - Il Tozzabancone si

configura in definitiva come una gustosa unione tra passato, presente e futuro. **Roberta Testa**

