



FOOD&BEVERAGE
Mensile
FB Editoriale
Tiratura: 60.000 copie

Alla Masseria Guida la cucina è a **metro zero**

Federica Belvedere

Nunzia Perrot decide di cambiare vita e prende le redini della struttura che è tenuta agricola, luogo di accoglienza e ristorante. E il 2021 è l'anno del vino che si affiancherà a confetture e marmellate



La Masseria Guida è una struttura nata dal recupero di un antico complesso colonico di fine Ottocento. Oltre che essere una tenuta agricola, vanta il ristorante Geppa e dispone di alcune camere. Circondata da giardini, orti e frutteti, è stata protagonista di un restauro che ha conservato i volumi originali e innovato con linee, materiali e un design più contemporaneo

L'emergenza Covid ha ulteriormente accelerato il trend del ritorno in campagna e proprio la Coldiretti ha evidenziato un aumento del 29% di ricerche di casali e dimore rurali. Così è successo a Nunzia Perrot, giovane donna e imprenditrice, mamma di due ragazzi, curiosa e ostinata quanto basta per sterzare e cambiare rotta alla sua vita: da gennaio 2021 ha preso le redini della Masseria Guida, alle falde del Vesuvio, in uno dei punti più belli e intatti del Parco nazionale. "Ho vissuto e conosciuto la Masseria sin dal suo debutto, vi ho lavorato per anni e poi un giorno ho maturato la decisione di occuparmene in prima persona, cosa di cui sono particolarmente grata alla famiglia Guida".

La sua gestione, iniziata durante la seconda emergenza Covid, ha il coraggio dei nuovi inizi e la tenacia tipicamente femminile. È una gestione iniziata nel solco della continuità, ma anche con tanta voglia di innovare. "Entro la fine del 2021 vorrei sistemare la vigna per produrre finalmente anche il nostro vino che, insieme a confetture e marmellate, comporrà la nostra linea di prodotti da portare a casa", racconta Nunzia Perrot.

Nata dal recupero di un antico complesso colonico di fine Ottocento, la Masseria è ristorante, tenuta agricola, luogo di accoglienza dove ci si può fermare per qualche notte. La struttura appare accolta nel grembo del vulcano, a poca distanza visiva dal gran cono, circondata da ampie distese di giardini, orti e frutteti. Il restauro ha preservato i volumi originali e numerosi elementi del passato che convivono con linee, materiali e un design decisamente più contemporaneo. Il risultato è un armonico incontro di passato e presente: pietra nera vulcanica, pareti bianche, luci di design, lamiere di ferro e pavimenti di cristallo.

Nel corpo centrale c'è il ristorante a cui Nunzia ha voluto dare un nome nuovo e a lei caro: *Geppa*, con il simbolo di una piccola ape. "Un animale che amo e che in parte mi rappresenta, piccolo, operoso, fondamentale per l'ecosistema: per me è simbolo di vita", spiega. Aperto sia a pranzo che a cena, ha spazi suggestivi all'interno e all'esterno.



La cucina è guidata dallo chef Basilio Avitabile, da sempre ai fornelli della Masseria. La sua filosofia è "dall'orto alla tavola". Il menu varia di settimana in settimana, in base al raccolto e al pescato fresco. È una cucina sostenibile, mediterranea e di territorio, scandita dalle stagioni che dettano il tempo di orti e frutteto e dai piccoli pescatori locali. Il mare è a



Nunzia Perrot ha lavorato alla Masseria fin dall'apertura e ne ha preso le redini a gennaio 2021 dedicandosi con entusiasmo allo sviluppo di nuovi progetti. A sinistra, la brigata guidata dallo chef Basilio Avitabile che propone una cucina mediterranea e di territorio che si basa sulla filosofia "dall'orto alla tavola"

dici minuti, con la costa Vesuviana di Torre del Greco, Ercolano, Castellammare di Stabia. La ricchezza dei suoli lavici che circondano la struttura, lavorati ogni giorno di buon mattino, permette di ottenere ortaggi e verdure a "metro zero", tipicità uniche e dalle proprietà organolettiche sorprendenti come il pomodoro del piennolo Dop e l'alicocca pellicciolla del Vesuvio Igp. L'estetica dei piatti è curata, senza eccessi, la mise en place è minimale ed elegante. Bello l'ambiente: la sala del ristorante è ricavata nei locali dove un tempo in masseria si lavoravano le olive, sotto grandi volte di tufo, accanto a un enorme torchio di legno e con il pavimento in pietra lavica. Negli antichi cellai è stata ricavata la cantina: un ampio pavimento di cristallo lascia intravedere gli spazi sotterranei, basta scendere una scala per ritrovarsi in uno spazio intimo e raccolto, riservato ai cultori del buon vino dove è possibile prenotare un'esperienza di degustazione su misura. Le etichette sono oltre 3 mila.

La cura per i dettagli è un po' ovunque e ritorna nelle tre camere che la Masseria mette a disposizione degli ospiti. Un'accoglienza di charme che è occasione per conoscere un territorio che ha tanto da offrire: dai percorsi naturalistici del Vesuvio a quelli archeologici, da Ercolano a Oplonti, alla più celebre Pompei. Nella torretta dell'edificio principale, con ingresso indipendente, c'è la Suite: anche qui la pietra lavica a vista delle pareti viene alleggerita con i toni del bianco e del grigio per creare un ambiente accogliente ed elegante. Design essenziale ed elementi cult, letto a baldacchino, vasca in camera e terrazza vista mare con mini pool Jacuzzi rendono piacevole il soggiorno. Più piccole, ma non meno eleganti, le Junior suite ricavate nella dependance con vista sugli orti.

La natura resta la grande protagonista, fatta di giardini e colture, alberi da frutto e prati, e non a caso una delle esperienze che la Masseria offre è il picnic in tenuta: un cesto gourmand, con piatti caldi e freddi preparati al momento dalla cucina, una tovaglia, cialci e vino e una postazione nel verde, isolata e tranquilla.



Masseria Guida

via Cegnacolo 55
80056 Ercolano (Na)
tel. +39 081.7716863
www.masseriaguida.com



Alla Masseria Guida la cucina è a metro zero

Federica Belvedere

Nunzia Perrot decide di cambiare vita e prende le redini della struttura che è tenuta agricola, luogo di accoglienza e ristorante. E il 2021 è l'anno del vino che si affiancherà a confetture e marmellate