



Lavinum, la terrazza sul Golfo di Napoli

A Monte di Procida per un Wine Resort dove gustare i vini e i sapori della cucina flegrea

Lassù tra i vigneti di proprietà dove s'inerpica il **Lavinum Wine Resort** la vista mozzafiato spazia dal **Golfo di Napoli alla penisola sorrentina** per perdersi poi tra le isole della vicina Procida e quelle di Ischia fino a Ventotene. E sarà proprio da questa splendida balconata su cui affaccia il ristorante dell'agriturismo, che l'espressione "**terrazza dei Campi Flegrei**" – con cui è conosciuta la graziosa cittadina di **Monte di Procida** dove sorge questo *buen retiro* – apparirà in tutta la sua evidenza.



Il panorama visibile dal Lavinum Wine Resort (Foto © Lavinum Wine Resort).

Fascino beninteso, quello emanato da questi dintorni, di cui s'accorsero già gli antichi che qui vi fecero dimora. Come nella vicinissima **Cuma** che fu la più antica e lontana dalla madrepatria colonia d'Occidente che diffuse in Italia la cultura greca. Per non tacere di quelle **ville dei nobili romani**, attratti dal territorio flegreo tanto per la loro bellezza che dalle risorse termali, ma anche per la vicinanza alle residenze imperiali (il palazzo di Baia e la villa di Tiberio a Capri). Vestigia di un passato glorioso che rivestono – dicevamo – un fascino grande che tuttavia ancora oggi si respira godendone durante un soggiorno (**l'agriturismo offre quattro camere arredate in stile mediterraneo**) che per una gita fuori porta, durante un piacevole pranzo o una cena romantica, a meno di un'ora di macchina dal centro di Napoli.



L'esterno della struttura (Foto © Lavinum Wine Resort).



La sala ristorante (Foto © Lavinum Wine Resort).

L'accoglienza di Christian Guida al Lavinum Wine Resort

È il giovane **Christian Guida**, classe 1990, ad accogliere gli ospiti della sua tavola con i sapori genuini e i prodotti buoni della terra flegrea. Focus, dunque, anzitutto sul mare, su quel **pescato proveniente dalla vicina Procida**, ma anche sui frutti dell'**orto di proprietà** (e dove una voce importante la rivestono gli animali da cortile) da cui il giovane cuoco trae ispirazione per piatti ben eseguiti, facilmente comprensibili nel loro equilibrio di sapori e insieme nel rifiuto (saggio) di sperimentazioni fine a sé stesse.



Il giovane chef Christian Guida nell'orto di proprietà del resort (Foto © Lavinum Wine Resort).

Alcune proposte del ristorante

Tra i piatti che andranno assaggiati i *Bucatini al ragù di coniglio, pecorino e crumble all'oliva nera* o le *Pennacce alla genovese*. Nel nostro percorso, protagonista assoluto è stato il pesce tanto nella *Tartare di scorfano con cipolle in agrodolce* che nel *Polpo glassato all'umami di peperone alla brace* passando poi per gli *Spaghetti di Gragnano con gallinella di mare* fino al *Medaglione di rana pescatrice*; piatti in cui fanno capolino le verdure dell'orto, dalla patata alla zucca.



Bucatini al ragù di coniglio, pecorino e crumble all'oliva nera (Foto © Lavinum Wine Resort).



Alcuni antipasti (Foto © Lavinum Wine Resort).

La carta dei vini

Si bevono i **vini buoni dell'azienda agricola Lavinum**, impegnata attraverso la famiglia proprietaria Scotti Lavina, armatori di Monte Procida, nella meritoria opera di coltivazione della vite (Falanghina, Biancolella, Piediroso e Primitivo tra i vigneti allevati) su questi terreni vulcanici da sempre straordinariamente vocati.

Di grande fascino la **visita alla cantina ricavata nelle antiche cisterne del cellaio**, dove un tempo veniva raccolta l'acqua piovana in questa suggestiva e tipica costruzione rurale costruita in tufo dove sorge, proprio al piano superiore, l'affascinante ristorante.

Lavinum Wine Resort

Via Torregaveta 137 bis, Monte di Procida (NA)

Tel. 353 3981170 | www.lavinum.it

Data di creazione

28/03/2024

Autore

giovanni-caldara