

Masseria Guida a Ercolano: un tranquillo rifugio per gourmand ai piedi del Vesuvio

scritto da Manuela Mancino | 07/12/2016



Location curata, una cucina meritevole di nota e una profonda carta dei vini sono i motivi per regalarsi una piacevole escursione presso la Masseria Guida, ai piedi del Vesuvio.

«Il sogno per molti di noi è la fonte di emozioni inattese e di stupore, ma può essere un'irrinunciabile miniera di occasioni creative». Parafrasando **Oscar Wilde** sul senso della vita, si potrebbe sintetizzare così l'essenza di "**Masseria Guida**", un'oasi felice ai piedi dello "sterminator Vesevo".

È il sogno di un fanciullo divenuto realtà; il sogno di un bambino cresciuto a contatto con la campagna; la realizzazione dei disegni di **Giorgio Guida**, forse inconsciamente iniziati quando, da piccolo, si divertiva a perdersi tra i rovi di quei campi, austeri e affascinanti assieme, e tra i ruderi di un'antica masseria borbonica a pochi passi da casa. Solo distese, brezza, sfumature di un azzurro terso...ma per Giorgio l'emozione più forte resta il ricordo dell'aria, di un odore netto, quello della terra, dell'erba e del fieno, al quale rimane negli anni indissolubilmente legato. Un rapporto che, nonostante i decenni trascorsi in giro per il mondo (per lavoro), è talmente profondo da richiamarlo alle proprie origini sulle quali decide di porre le basi dell'attuale resort. Acquistato il casolare nel 2007, lo ristruttura con l'intento di preservare l'originaria vocazione del complesso, dedito alla **produzione del vino** e alle tipiche attività della routine contadina dell'entroterra napoletano.

Ed infatti, varcare la soglia della **Masseria Guida** è come aprire una porta chiusa su un microcosmo oramai dimenticato e trovarsi di fronte un armonico connubio tra valori culturali, antiche usanze, benessere e gusto. Le camere dell'antica Masseria, cui la modernità e l'accurato design hanno aggiunto il massimo confort, diventano un luogo per pochi eletti (tre le stanze), dove si ha l'impressione di vivere una vita già vissuta da altri, più comoda ma non meno intrigante.

La cucina è una interpretazione quotidiana di elaborazioni ben riuscite, attente ad offrire le risorse della terra in cui si opera, non senza aprirsi ad argute e piacevoli contaminazioni con ricette e ingredienti del resto d'Italia o dei Paesi vicini. Ed infatti, protagonisti del menu sono i prodotti della campagna coltivati direttamente in masseria: pomodori del Piennolo, cuore di bue, tigrati, zuccina di San Pasquale e zucca trovano la più alta espressione nell'**Orto, il piatto simbolo del locale** (una variazione di ortaggi e verdure, in base alla stagionalità. Nel periodo autunnale, il piatto è la sintesi dei frutti di un terreno vulcanico baciato dal sole: fagottino di scarola farcito con fagioli di Controne; involtino di verza con magro di vitello; cappella di champignon ripiena del suo stelo; cuore di carciofo stufato con olive e pane cafone. Il tutto servito su un crumble di cacao amaro, con un insalatina croccante di asparagi, funghi e cavolo).

Anche la **carta dei vini** è figlia di una peculiare attenzione e passione di **Danile Briola**, originario di Ercolano, con all'attivo numerose esperienze, in Italia e all'estero, che ha fatto del suo lavoro una vera e propria filosofia di vita.

Daniele, ci racconti un po' delle tue esperienze in giro per il mondo a...stappar vini?

Ho iniziato giovanissimo in una pizzeria della zona, mentre ancora frequentavo l'Alberghiero, indirizzo Sala-Bar, proprio perché risoluto a fare questo lavoro. Durante la mia stagione presso il Ristorante Mercadante di Napoli, ho avuto modo e piacere di conoscere l'attuale chef della Masseria Guida, con il quale condivido le mie giornate lavorative. Dopo una breve esperienza in sala al Pagliaccio (due stelle Michelin di Roma) nel 2012, torno ad Ercolano, per una rapida stagione a Londra e al Capri Palace. Ritorno poi a Londa, ma presso il Ristorante Zafferano, dove ho potuto scovare delle etichette davvero inedite...

Mi sembra di capire che hai fatto un andirivieni tra Ercolano e Londra. Come mai e quali differenze percepivi?

Ad Ercolano sono nato e cresciuto anche professionalmente; a Londra, invece, ho visto valorizzato il mio lavoro, ho compreso cosa significasse fare il sommelier; sono cresciuto molto perché la clientela era di alto profilo, anche dal punto di vista culturale e di conoscenza del mondo del vino.

Come mai hai deciso di rientrare?

Perché ho capito che dovevo trasmettere la mia passione per il vino ed il luogo migliore per me era la mia città natale. Mi hanno sempre appassionato le sfide e quella della Masseria Guida lo è: un posto magnifico ma lontano dalle solite mete turistiche, e con il titolare abbiamo avviato questa avventura.

Basilio Avitabile, lo chef, ha una vita professionale in parte parallela a quella di Daniele. Partito per Londra alla sola età di 15 anni, si è formato tra i fornelli delle cucine di albergo e non solo, frequentando corsi e facendo quella gavetta che, forse, non si fa più.

Da dove nasce, Basilio, questa sua passione per la cucina?

Essendo l'ultimo di 6 fratelli cresciuti senza padre, ero sempre chiamato tra i fornelli. Ho avuto sempre un rapporto profondo con la natura, in quanto mia madre a Gragnano aveva terreni dove trascorrevamo l'infanzia, tra i classici profumi della campagna... Mio nonno, inoltre, si occupava di fare miscele per diversi pastifici.

Quanto tempo hai trascorso a Londra?

Ben 12 anni; sono tornato in Italia per seguire la famiglia e ho incontrato all'inizio un po' di difficoltà per un diverso modo di concepire il lavoro.

Quali sono state le esperienze in Italia e cosa hai imparato a Londra?

Il primo incarico fu ad Avellino, poi la Cantinella di Napoli. A Londra ho avuto modo di imparare la cultura del riso, avendo lavorato con uno chef di impronta settentrionale.

Cosa vuol dire, per te, creare un piatto?

Concretezza, non voglio stupire con ingredienti inediti ma rivedere quelli che conosco, cercando di apportare un qb di innovazione valorizzando i prodotti locali. Per realizzare un piatto, parto dalla materia prima, dall'orto della Masseria e cerco di costruire abbinamenti, con la giusta sperimentazione.

Cosa ha significato per te assumere la guida dei fornelli della Masseria?

Il progetto mi ha immediatamente colpito, anche se non mancano agli inizi le normali difficoltà; non è semplice far comprendere al pubblico che non siamo un tipico agriturismo, sebbene stia facendo della terra la protagonista dei nostri piatti.

C'è un ingrediente che ami in particolare?

Sì, la **cipolla di Montoro** per la sua dolcezza e cremosità.

Del menu, ricordiamo con piacere il **raviolino del plin alla genovese**, farcito di stracotto, servito su vellutata di cipolla di Montoro, fondata al parmigiano e croccante alla nocciola; un piatto giocato sulla intelligente reinterpretazione della tradizione e su ben riusciti contrasti di freschezza e sapori. Davvero ben eseguita anche la **triglia di scoglio con asparagi**, gelato alla provola affumicata di Agerola, crumble di pane saporito, burro e alici, servita su riduzione della triglia stessa: per quanto pieno nel gusto, il gelato è perfettamente bilanciato sia quando assaggiato "in purezza", sia in abbinamento al pesce che risulta avvolto e allungato nella persistenza gustativa dal leggero sentore fumé della provola.