



Campania e Puglia unite per la riscossa turistica ed enogastronomica del Sud

In una grande realtà destinata all'ospitalità, alle falde del Vesuvio, si è svolta la terza edizione di Guida ai Sapori dell'orto – L'Orto nel piatto una serata che ha unito le eccellenze della Campania e della Puglia.



La salumeria della Masseria Guida (Foto © Giuseppe De Girolamo).

Sentir parlare, con tanta enfasi e passione per il proprio territorio, un giovane imprenditore campano significa che tante speranze di valorizzazione e di ripresa per queste terre non sono un miraggio ma una realtà che, come dice **Giorgio Guida** titolare della [Masseria Guida](#) di **Ercolano** (in via Cegnacolo, 55) si amplia sempre più, per la gioia di esprimere al meglio i propri valori.

È così che la famiglia Guida, con in testa Giorgio, ha avallato l'iniziativa del sommelier di Masseria Guida **Daniele Briola** e del maître direttore di sala **Antonio Granata** che hanno realizzato la **III edizione di Guida ai Sapori dell'orto – L'Orto nel piatto**, una cena-degustazione autunnale a base di piatti dello chef della struttura **Avitabile Basilio**.

Forte di importanti esperienze di studio in Inghilterra e di lavoro in ristoranti prestigiosi tra cui **La Cantinella di Napoli**, lo chef Basilio ha permesso agli intervenuti di gustare succulenti ricette accompagnate da pregiati vini.

Per rendere la degustazione del vino ancora più interessante e spiegare gli accostamenti giusti con i piatti serviti è intervenuto, con la sua compagna, il noto esperto sommelier campano **Fabio Oppo** della [Fondazione Italiana Sommelier](#) ed anche **Romina Sodano**, responsabile della zona di Napoli dello stesso sodalizio.

È stata una serata improntata alla ricerca e selezione di prodotti territoriali abbinati ai vini che, in questa occasione, hanno unito grandi regioni della Penisola come la Puglia e la Campania.

Alla scoperta della Masseria Guida di Ercolano



Il panorama dalla Masseria Guida (Foto © Giuseppe De Girolamo).

Entrando nella immensa Masseria Guida, prima ci si imbatte nella visione di un bellissimo ed infinito panorama del Golfo di Napoli e poi si nota un grande ed originale cavallo in legno realizzato dal maestro **Mario Pagliaro**, creatore di soli oggetti in legno molto particolari.

Abbiamo subito voluto intervistare il titolare di questa spettacolare opera realizzata sul territorio, e Giorgio Guida si è soffermato ad illustrarci il suo progetto che prevede ancora tante cose da realizzare: «Vi dico anzitutto che questo cavallo che vedete è il simbolo della nostra passione per questo animale. Ricavato da un unico pezzo di legno lavorato tutto a mano, rappresenta un pezzo unico esistente come anche le carriole in legno che sono altri pezzi d'arte che la masseria possiede, particolari anche nelle dimensioni. La Masseria è costituita da 100.000 metri, dei quali 30.000 occupano le attività già in esercizio mentre altri 70.000 ospiteranno il maneggio e altre cose come una grande braceria texana ed altre 10 camere con piscina. Intendiamo anche offrire passeggiate a cavallo sul Vesuvio e gite in bicicletta alla scoperta di questo territorio che mi fa piacere rilanciare e promuovere, insieme al mio papà Carlo, mia mamma Antonietta ed ai miei fratelli Maria, Tommaso e Francesco. Vogliamo mettere a disposizione della clientela un'ospitalità

a 360°.

Attualmente sono funzionanti un ristorante alla carta e per eventi, con 64 coperti interni che raggiungono i cento con quelli esterni, sempre aperto ed esclusione della domenica sera e dell'intera giornata del lunedì. Abbiamo inoltre un ristorante non molto grande "**La casa del Massaro**" con 24/26 coperti che offre una cucina molto semplice e del territorio, con prodotti tipici della tradizione napoletana e con prezzi molto contenuti. Nella **cantina** sottostante il ristorante centrale, trovano spazio circa 2000 bottiglie con circa 650 etichette, con una percentuale del 50% di vini campani, diversi vini italiani e pochissimi vini stranieri. Una **salumeria** con un tavolo che offre tutti prodotti di eccellenza, dai salumi a quelli caseari, permette di gustare taglieri di salumi e formaggi della nostra salumeria unitamente agli ortaggi prodotti nella nostra masseria, con l'accompagnamento in degustazione di vini abbinati.

In futuro entrerà in funzione una Spa che, con la piscina, il ristorante ed il tanto verde, ne fanno un posto di vero relax, il quale possiede già tre camere suite e una sala attrezzi. Persino i bagni sono molto originali perché rappresentano oggetti trovati nel tempo dipinti sulle pareti. A proposito di cavalli, altra novità sarà un **centro di equitazione** che sorgerà sempre all'interno di Masseria Guida.

La proprietà contiene diversi elementi architettonici e di arredamento antichi, come un antico pozzo nel bar, un gran torchio in una delle sale da pranzo ed altro. Anche le coperture della struttura centrale sono state lasciate originali e il pavimento è stato creato con pietra vulcanica per offrire un'impronta del Vesuvio e tutta la masseria è in acciaio e pietra vulcanica per dare l'idea completa del posto dove ci si trova.



Alcuni momento della serata.

La cucina è improntata sui prodotti della Campania, della nostra terra e del nostro orto dove abbiamo la produzione di qualsiasi tipologia di verdure nostrane, di frutta ed ortaggi stagionali che vengono da noi raccolti per portare i sapori della terra nel piatto. È un progetto impegnativo che nasce ad Ercolano per dare lustro al territorio che, per tanti anni, è stato denigrato da tutti. Da quando ero piccolo passavo di qui insieme a mia mamma e mio padre e sognavamo dicendo: sarebbe bello un giorno comprarla. Ci siamo riusciti e stiamo cercando di creare una cosa nuova che per me vuol dire raccontare una favola che spero abbia un lieto fine».

I vini dell'azienda Vetrère

Fortemente soddisfatta di essere protagonista con i suoi vini a questa serata, si è dimostrata anche **Annamaria Bruni**, una delle due titolari dell'azienda "**Vetrère**" a SP Monteiasi Montemesola – Grottaglie fra Taranto e Brindisi, dove ha il ruolo di agronomo ed enologo, mentre la sorella affronta il ruolo di gestione economica.

La Bruni ci ha parlato di questa realtà pugliese affermando che «Vetrère ha un'espansione di circa 300 ettari completamente dedicati al biologico, 200 nella provincia di Taranto e 100 in quella di Bari tra Trani e Bisceglie, sui quali si coltivano le uve da cui otteniamo i vini che hanno accompagnato il menù. Inoltre sugli stessi terreni si producono cereali, come il **grano Senatore Cappelli**, un'antica varietà della valle del Nilo caratterizzata da un tenore in glutine più affine e compatibile con l'apparato digerente dell'uomo e l'Olio extravergine di oliva che è "l'oro verde"

della Puglia, regione che detiene un patrimonio di circa 60 milioni di ulivi. Nella tenuta si coltivano le varietà **Ogliarola** e **Cellina** che provengono da oliveti secolari nella tenuta "La Cupa".

Questa sera abbiamo gustato il vino bianco che ha ottenuto la medaglia di bronzo dal settimanale **Decanter**, ritenuto al mondo il più importante sulla qualificazione del vino, ed anche 88 punti da **Robert Parker** il critico di vini statunitense. Produciamo dei bianchi molto eleganti cosa non facile da trovare nelle Puglie come il **Cré** ed abbiamo anche dei grandi rossi che sono il **Primitivo Barone Pazzo** e il **Negroamaro Lago della Pergola** e poi il **Passito**. La nostra produzione si aggira attualmente sulle circa 300.000 bottiglie, ma spero di raggiungere le 500.000 nei prossimi cinque o sei anni. Abbiamo un forte mercato in Belgio e Nord Europa, un buon mercato in Inghilterra, e poi in Germania, Danimarca, Olanda che assorbono il 40% della nostra produzione, ma anche fuori dall'Europa abbiamo tre importatori giapponesi ed ancora esportiamo a Portorico in Brasile e negli Usa.

Amo la Campania ed ho portato in degustazione i miei vini perché penso che il sistema sud può essere vincente con un ampliamento delle frontiere regionali ed una partecipazione attiva dei produttori delle tante realtà di eccellenze che produciamo con passione, quasi da essere considerati dei pazzi per l'impegno il tempo e la dedizione che mettiamo nella realizzazione di prodotti che potrebbero essere acquistati ad un prezzo concorrenziale offerto dalle multinazionali, ma che noi sappiamo ed intendiamo proporre in un mondo sempre più qualificato di degustatori del buon cibo e bere, sicuri di un successo perché ancor più sicuri del prodotto unico, ineguagliabile ed inconfondibile che proponiamo con le nostre produzioni. Voglio ringraziare oltretutto la Fondazione Italiana Sommelier con la sua presidente regionale **Veronica Divino**, che non è potuta intervenire, ma mi ha inviato due colossi del conoscenza e promozione del vino: il sommelier **Fabio Oppo** e **Romina Sodano** delegata per Napoli della FIS».

Data di creazione

09/11/2016

Autore

redazione