



“Nel Portone”, il ristorante nel borgo abbandonato di Apice Vecchia

Tra le silenziose colline di un paesino del beneventano, privo di vita dopo i terremoti del 1962 e del 1980, Giovanni Morra e la sua famiglia hanno aperto un locale accogliente con cucina campana, fatta di stagionalità e ingredienti locali

La ristorazione può salvare il totale abbandono di piccoli borghi, ricchi di storia e cultura? Sicuramente sì e lo dimostra il **Ristorante “Nel Portone”** ad Apice Vecchia, piccolo paese “fantasma” a poco più di dieci chilometri da Benevento.

Il borgo, collocato tra dolci colline, oggi è disabitato a causa dei gravi danni causati dai sismi del 1962 e del 1980, ma il suo abbandono ha ceduto il posto a un affascinante paesaggio urbano da visitare. Le sue case, le strade e le piazze invase dalla vegetazione, infatti, custodiscono storie di una vita appartenuta al passato e di un luogo che oggi può definirsi, a pieno titolo, un **controcanto del turismo di massa**.

Giovanni Morra: da Napoli a Apice Vecchia

Giovanni Morra, chef e titolare di “Nel Portone”, da Napoli ha deciso di trasferirsi ad Apice con la sua famiglia per aprire un ristorante capace di riflettere la sua personalità. Con la moglie Elena e la figlia Benedetta ha iniziato un viaggio che lui definisce “emozionante”, focalizzando l'attenzione sull'autenticità dei sapori e dei prodotti esclusivamente locali e campani.

I piatti offerti da Giovanni evidenziano la visione, la tecnica e la filosofia di uno cuoco che pone al centro una “*cuisine naturelle*”, con un'evidente cura degli ingredienti, giuste cotture, sapori intensi e una forte componente vegetale.

Il menu stagionale del ristorante Nel portone

Il riso è declinato secondo le varianti stagionali come quelle autunnali con fiori di zucca e tartufo, tartufo e cialda di parmigiano, oppure con zucca, gamberi e scamorza. La **pasta tirata in casa** si ritrova nelle *casarecce con cotechino e melanzane sott'olio*, nei *trucioli alici salate*, *cime di rapa*, *pomodoro secco e pecorino*, nei *cavatelli con melanzane*, *pomodorini freschi e ricotta salata* o negli *gnocchi di castagne con speck*, *funghi porcini e tartufo*.



Riso con fiori di zucca e tartufo.

Anche i secondi rivelano sapori schietti, come il *filetto di manzo alla Bismarck Morra* o la *tagliata di manzo con crema di funghi porcini e verdure grigliate*. Si conclude con un una soffice *cheesecake cioccolato e pistacchio*, con la *mattonella di ricotta e pere* oppure con un classico: i *profiteroles con crema all'amaretto*

Insomma, nel menù del Portone, viene scandita la tradizione culinaria che si sposa in modo sapiente con un'anima contemporanea, grazie all'esperienza del suo chef.



L'interno del locale.

Dalla cucina all'arte: quando le mani creano gioia

Giovanni è anche un artista. Scultore, pittore e artigiano del presepe napoletano, le sue opere sono esposte nel ristorante. Dopo aver interagito con i commensali, creando un rapporto avvolgente e confortevole attraverso i suoi piatti, veste i panni da cicerone, per guidare i clienti tra i suoi lavori.

«Il nostro menù varia di giorno in giorno in base alla disponibilità dei prodotti, sempre stagionali e tutti biologici. – spiega Giovanni Morra – Cuciniamo ciò che la natura e le stagioni ci offrono di fresco, abbinando tutto con idee semplici ma al tempo originali, senza far mancare i piatti classici. Cerchiamo di accontentare tutti i palati, dai più raffinati a quelli che si accontentano anche di poco. Ovviamente ci teniamo ad accontentare anche celiaci, vegetariani, vegani, allergici a qualsiasi alimento».

RISTORANTE NEL PORTONE

Via Castello, Apice Vecchia (BN)

Tel. +39 349 623 0080

Data di creazione

16/10/2025

Autore

celestino-agostinelli