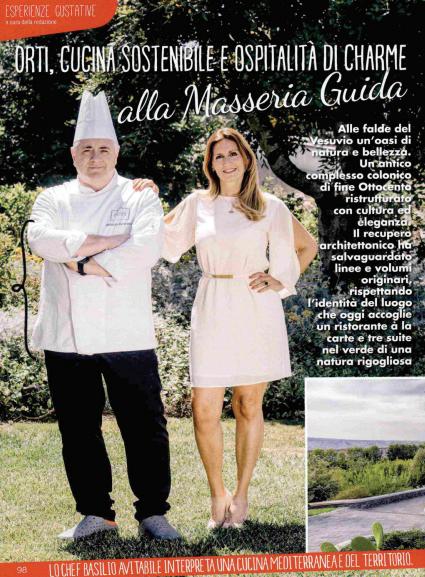


EVA CUCINA Mensile European Network Tiratura: 80.000 copie



ietra vulcanica
e bianco
scandiscono gli
spazi, tradizione e design
convivono in ambienti di
fascino. Nel corpo centrale
c'è il ristorante Geppa,
guidato dallo chef Basilio Avitabile

interprete di una cucina mediterranea e di territorio, scandita dal raccolto delle terre della Masseria e dal pescato che arriva fresco dal golfo da piccoli pescatori locali.

Nella sala principale, con la grande volta in tufo, l'antico torchio in legno racconta il passato della masseria. La mise en place è essenziale e contemporanea come le luci e altri dettagli di arredo. Passato e presente si incontrano in un dialogo continuo ovunque.

Una scala conduce alle cantine sotterranee e un pavimento di cristallo lascia intravedere la meraviglia: oltre 3000 bottiglie e uno spazio riservato ai cultori del buon vino. Nella torretta dell'edificio principale, con ingresso indipendente, c'è la Suite: declinata nei toni del bianco, design essenziale, letto a baldacchino, vasca in camera e terrazzo vista mare con jacuzzi. Nella dependance che si affaccia sugli orti ci sono le due Junior suite.

anaccia sign orte sono le due funor suita. L'accoglienza in Masseria è curata personalmente da Nunzia Perrot che da gennaio 2021 ha rilevato l'azienda per coronare un sogno: fare della Masseria Guida una destinazione di eccellenza senza lasciare nulla al caso. La filosofia è dall'orto alla tavola, agricoltura e cucina etica e sostenibile, praticamente a metro 0, e valorizzazione delle biodiversità del Vesuvio come il pomodorino del piennolo





DOP e l'albicocca pellecchiella IGP, tesoro dolce e succoso del vulcano.
"Il nostro progetto 2021 è mettere a posto la vigna per produrre finalmente anche il nostro vino che, insieme a confetture e marmellatte, comportà la nostra linea di prodotti per portare a casa l'esperienza gastronomica della Masseria"; racconta Nunzia.

La struttura è circondata da giardini, frutteti, erbe aromatiche, orti e una campagna generosa che muta colori e profumi col passare delle ore e

delle stagioni: un'oasi di silenzio e natura intatta nel cuore del Parco Nazionale del Vesuvio e a pochi chilometri dal sito archeologico di Ercolano e dalle ville monumentali del Miglio d'Oro. La vista del gran cono del vulcano è emozionante e invita a incamminarsi per i tanti sentieri che percorrono il Parco nazionale, un paradiso per gli escursionisti e per chi cerca scenari wild.

escursionisti e per chi cerca scenari wild.
Dal martedi al venerdi la Masseria propone la formula
Picnic gourmet nei giardini e nel frutteto: la brigata di
cucina del ristorante prepara il cesto con piatti caldi e
freddi, completo di acqua e vino, tovaglia e posate. Le
postazioni sono solo cinque per garantire agli ospiti tutto il
piacere di una colazione sull'erba.



aa

dipunte studio

rassegna stampa a cura di

EVA CUCINA Mensile European Netword Tiratura: 80.000 copie

Mischiato Potente di Gragnano

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 240 g di pasta mista 150 g di fagioli di Spello Bio 100 g di vongole • 100 g di tartufo di mare • 300 g di cozze • 100 g di lupini • 50 g di polpa di riccio • 20 g di 'nduja Calabrese • 2 spicchi di aglio • 1 costa di sedano bianco • prezzemolo q.b. • olio evo q.b.
- Lessate i fagioli secchi in abbondante acqua e sedano, aglio precedentemente soffritto in olio evo e sale q.b. Lavate in modo accurato la misitacanza di frutti di mare, soffriggete in aglio e olio, sgusciate e tenete da parte i frutti di mare e il suo brodetto di cottura. In una casseruola fate bollire i fagioli, cuocete la paste a e mete cottura aggiunquet i frutti di mare e la metà del loro brodo di cottura. Servite in un piatto fondo, guarnite con polpa di riccio precedentemente emulsionata con olio evo e scagliette di nduja, finite con una spolverata di prezzemolo fresso tritato.



Calamaro ripieno con verdure e gamberetti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: • 2 calamari • 500 g di gamberi • 3 zucchine • 3 carote • 3 patate • 4 fette pancarrè • 2 scalogni • 2 spicchi d'aglio • 1 bustina di zafferano • sale e pepe q.b. • olio evo q.b.

• Per il ripieno: pulite i gamberi, tagliateli a pezzetti e saltateli in una padella con olio e scalogno. • Regolate di sale e pepe. • Mondate le verdure e tagliatele a cubetti. • Spadellatele in una padella con olio e aggiustate di sale. • Create un composto unico aggiungendo il pancarré e la farcia sarà pronta. • Pelate una parte delle patate, tagliatele a pezzi e rosolatele con olio e scalogno. • Aggiungete dell'acqua e lo zafferano e portare a cottura. • Una volta cotte frullate con un minipimer. • Con la restante parte delle patate ricavate degli stick: friggete in olio a 170° e adagiatele su carta assorbente. • Pulite i calamari e fractieli con l'aiuto di cucchiaio o una sac à poche. • Saltateli in padella e finite la cottura in formo. • In un piatto adagiatela la crema di patate e i medaglioni di calamaro, rifinite con un filo d'olio e gli stick di platate.



Carciofo ripieno con magro di vitello e ricotta di bufala

PER LA FINITURA: • crema di carciofi q.b. • olio evo q.b.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: • 4 carciofi
PER LA FARCITURA. • 150 g bronuise di verdure • 300 g di macinato di
vitello • 200 g di ricotta • 1,2 bicchiere di vino bianco • noce moscata
q.b. • sale e pepe q.b. • 100 g di provola affumicata • 1 noce di burro •
olio evo q.b. • 100 g di parmigiano Reggiano • 4 fette di speck • 2 fette
di nane nanko al latte • 4 stamolii mono norzione • 1 sac a ocche

• In una pentola capiente fate sudare il trito di verdure. • Aggiungete la carne e rosolate con noce moscata sale e pepe. • Stumate con il vino bianco e cuocete aggiungendo un mestolo di brodo. • Mescolate il ragió freddo con la ricotta, la provola e il formaggio. Regolate di sale pepe e riponete il composto nella sac-a-poche. • Mondate i carciofi avendo cur di eliminiare le foglie esterne. • Con l'aluto di uno savino swuotate il carciofi e bollite in acqua e sale per 20/25 minuti. • Fate raffreddare e poi farcite il carciofo con la carne macinata e bardatelo con lo speck. • Con l'aluto di un po' di burro impanate i carciofi con il pane panko e sistemateli negli appositi stampini. • Informate a 180° per 25 minuti. • Tagliate il pane al latte a cubetti e dorateli in forno con olio e sale. • Su di un piatto fondo create un letto con la crema il carciofo, disponetevi sopra il carciofo ripieno e rifinite il tutto con cubetti di pane e un filo d'olio.





Vesuviotti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

 240 g di vesuviotti • 500 g di peperoncini verdi dolci • 1 mazzetto di basilico • 100 g di parmigiano reggiano grattugiato • 1 spicchio d'aglio fresco • 250 g di pomodorino del Vesuvio • 500 g di gamberi rossi freschi • 1 arancio + 1 limone grattugiato • 15 g di amido di mals • olio evo q.b.

• Preparate del pesto di peperoncino: staccate il torso dei peperoncini. tadiateli a metà e privateli dai semi. • Soffriggete in olio e aglio i peperoncini per 10 minuti. • Aggiungete un bicchiere d'acqua, il basilico e cuocete per altri 10 minuti. • Aqqiunqete il basilico e l'amido di mais precedentemente sciolto con un po' d'acqua. • Addensate per 2 minuti e aggiungete sale q.b. • Frullate con un frullino a immersione fino ad ottenere un crema liscia e setacciatela con un passino. • Pulite i gamberi. togliete l'intestino interno, tagliateli in modo longitudinale, metà dovranno essere marinati con olio di semi e gli agrumi grattugiati, l'altra metà va tenuta da parte. • Preparate il fumettino di gamberi: cuocete in una casseruola alta gli scarti dei gamberi, aggiungendo il sedano la carota e un po' di cipolla. • Coprite con acqua e cuocete per 30 minuti, guando sarà ridotto del 50%, filtrate e conservate. • Infine, in una padella aggiungete aglio e olio, scottate la metà dei gamberi, aggiungete il pomodoro e il fumettino di gamberi. • Scolate la pasta e amalgamate con del parmigiano grattugiato e una parte di pesto di peperoncino. • Servite in un piatto fondo aggiungendo il resto del pesto di peperoncini e i gamberi crudi.



Spigola scottata con purea di patate al limone, pomodorini del piennolo e asparagi di mare

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: • 1 spigola da 1 kg • 500 g di patate • 500 g di pomodorini • 100 g di asparagi di mare (salicornia) • 1 limone • 1 spicchi di aglio • sale e pepe q.b.

Lavate le patate e cuocetele in acqua e sale per 45 minuti. • Una volta cotte eliminate la buccia, schiacciatele e setacciatele, aggiungete la scorza di limone, sale e pepe. • In una padella cuocete i pomodorini con uno spicchio d'aglio e regolate di sale. • Una volta cotto frullate e setacciate.
Squamate e sfliettate la spigola e ricavatene 4 tranci. • Incidetelli sulla pelle. • Prendete una padella antiaderente, aggiungete un filo d'olio e scottate il pesce dal lato della pelle. • Cuocete delicatamente e non girate il pesce finché la pelle non risulta croccante. • A questo punto giratelo e terminate la cottura. • In un piatto adagiate il filetto di pesce e guamite con degli spuntoni di patate, la crema di pomodorino e la salicornia.



Zucchina bombetta alla Scapece INGREDIENTI PER 4 PERSONE: • 4 zucchine a bombetta • 500 g di zuschina populla piscala • 200 g di zuschina popula • 200 g di zuschina • 200 g di zuschina popula • 200 g d

INGREDIENTI PER 4 PERSONE: * 4 zucchine a bombetta * 500 g di zucchine novelle piccole * 300 g di macinato di chianina * 100 g di prosciutto cotto * 100 g di mollica di pane * 100 g di pecorino grattugiato * 100 ml di panna fresca per cucinare * 2 uova * prezzemolo tritato q.b. * sale e pepe q.b. * olio evo q.b. * olio evo q.b. *

• Mettete in una ciotola la polpa di manzo, il prosciutto cotto tagliato in piccoli pezzi, la mollica di pane ammorbidità con un pò d'acqua e strizzata, il prezzemolo tritato finemente, le uvoa e la polpa delle zucchine che dovrete svuotare aiutandovi con un cucchiaio o uno scavino, poi tagliatela a dadini.
• Unifiei il formaggio peconino grattugiato e la panna fresca. • Farrètte le zucchine oni il ripieno ottenuto. • Disponetele in una pirofila imburrata e irroratele con un filo d'olio. • Infornate le zucchine nel forno già caldo a 180° per 40 minutt. • Servite in un piatto caldo aggiungendo le zucchine a rondelle fritte come quamzione.

rassegna stampa a cura di

