



aprile 2022

NATURAL STYLE
Mensile
Cairo Editore
Tiratura: 75.000 copie



L'orto di 10mila metri quadrati, da cui si serve la cucina della Masseria Guida a Ercolano (Na).

CAMPANIA - Masseria Guida, Ercolano

I sapori del Vesuvio

Ad accogliere gli ospiti c'è Nunzia Perrot che ha scelto un team di giovani per farsi affiancare in questa tenuta agricola, che comprende frutteti e un orto di 10mila metri quadrati. Chi soggiorna alla Masseria Guida di Ercolano può esplorare la campagna per conoscere i prodotti della terra, come gli "spungilli", nobile varietà di pomodorino che cresce sul crinale del Vesuvio, con il quale si preparano passate e pelati fatti a mano, come una volta, senza aggiunta di ingredienti industriali. Tre le altre primizie: l'albicocca pellecchiella IGP, tesoro dolce e succoso dell'area vesuviana, il miele arti-

gianale millefiori e la produzione di distillati nei gusti cherry, liquirizia e agrumi. Tutto quello che viene raccolto (che si può portare anche a casa come souvenir goloso) viene impiegato nella cucina a metro zero curata dallo chef Basilio Avitabile. Soggiornare qui è anche l'occasione per visitare i magnifici scavi dei parchi archeologici di Ercolano, che secondo la leggenda fu fondata nel 1243 a.C. dal mitico eroe greco Ercole, e quelli della vicina Pompei, per poi fermarsi da De Vivo (www.lapasticceriaDEVIVO.it), per deliziarsi con una sfogliatella tiepida o una fetta di pastiera. 🍴



Campania felix

Si fonda sulla terre fertili della campagna vesuviana questa masseria di eco-charme costruita con pietra vulcanica. Offre solo tre suite (nella foto, a lato: la suite nella Torre), che si affacciano nel verde, anche con terrazze panoramiche

con vista su Napoli. Il ristorante propone cucina etica e sostenibile in cui si valorizza la biodiversità del territorio. Suite in b&b da 85 euro. Info: Masseria Guida, Ercolano (Napoli). Tel. 081.7716863. www.masseriaguida.com



rassegna stampa a cura di

dipunto studio
 uffici stampa | pr | eventi