La sala colazione esterna della Masseria Montenapoleone, a Pezze di Greco. Nella pagina accanto, l'ingresso dell'hotel

Masseria Montenapoleone

Una casa tra gli uliveti

DI **NICOLE DI GIAMMATTEO**

Subito dopo aver varcato il suo cancello, si viene accolti dall'odore del rosmarino selvatico e degli oleandri, mescolato alla brezza marina. Incastonata nella natura, infatti, tra i filari di uva, sterminate pale cariche di fichi d'India e ulivi a perdita d'occhio, la **Masseria Montenapoleone** sorge su un insediamento rupestre a **Pezze di Greco** (Br) a soli 5 km dal mare: l'ideale per visitare la regione, per godere delle spiagge del Salento e della meraviglia della Valle d'Itria. Ma non fermatevi ai cancelli e procedete attraverso un lungo viale, che pare seguire i ritmi di tempi lontani, per catapultarvi in un paradiso. Eccovi arrivare in un dedalo di sentieri e confortevoli aree relax che caratterizzano il **giardino**, che comprende anche un **agrumeto**, degli **orti**, un **uliveto**, un **mandorleto** e una **lounge area open air** insieme a una splendida **piscina** che si affaccia sulla valle che discende fino al Mare Adriatico, circondata da veri e propri letti con materassi, tendine che proteggono dal sole e copertura a baldacchino.

RICETTA

RISTORANTE DELLA MASSERIA / **CHEF CRISTIAN CORSEI**

Tortino Montenapoleone

PER 4 PERSONE

Ingredienti

100 gr di rape
50 gr di salsiccia
2 o 3 pomodorini
30 gr di pecorino
1 uovo
sale e pepe

Per la fonduta

20 gr di panna fresca
100 gr di caciocavallo

Preparazione

Bollite le rape e saltatele con olio, cipolla e aglio.
Soffriggete la salsiccia e spezzettatela.
Mescolate le rape con la salsiccia e cuocetele con un po' di pomodorino tagliato fresco.
Fate raffreddare il tutto.
Aggiungete uova, pecorino, sale e pepe.
Versate il composto ottenuto in uno stampo di alluminio precedentemente ingrassato con burro liquido.
Cuocete per 13 minuti a 180 gradi.
Per la fonduta: cuocete a fuoco lento la panna e il caciocavallo fino a quando non si addensano, mescolando con una frusta da cucina.
Condite la passata di pomodoro con 2 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Profumate con i peperoncini e un po'di prezzemolo, tritati, mescolate e versate sui paccheri.
Mettete in forno già caldo a 200 °C e fate cuocere per 15-20 minuti. Levate dal forno, portate in tavola e servite.

Nella foto, il ristorante della Masseria Montenapoleone

La struttura che vi trovate davanti è quella di una **masseria fortificata risalente al 1600** immersa in un'atmosfera agreste con arredi del passato recuperati seguendo uno sviluppo sostenibile: è evidente sin dallo spazioso porticato che racchiude un patio interno, una tempo corte della masseria nella quale facevano capolino l'abitazione del proprietario e le stanze di lavoro come il granaio e il frantoio. Anche le quindici **camere e suite** sono degli scrigni fermi nel tempo: ognuna è diversa dall'altra, arredate con mobili costruiti a mano e con gli oggetti più impensabili, come antiche stampe, portoni in legno, letti in ferro d'inizio secolo e scarpiere realizzate con persiane. In ciascuna di queste fa capolino una coiffeuse, dove un tempo le donne s'incipriavano il volto e curavano i loro capelli, insieme a grandi sale da bagno, divanetti e armadi creati per riporre ordinatamente i vestiti, per completare l'arredo in stile rustico chic.

E se anche il gusto vuole la sua parte, le gioie del palato iniziano dalla colazione con i prodotti dell'agriturismo: **crostate con fichi secchi** e **carpaccio di agrumi aromatizzato alla cannella**, biscotti di tutti i tipi, croissant, **marmellate biologiche** *home made*, **focacce** squisite, **frutta di stagione**, **formaggi** e una selezione di **salumi** di prima qualità si gustano nella **sala colazione** ricavata dalle vecchie stanze dei cavalli, un'oasi rustica tra lampadari fatti con vecchie selle, tavolini realizzati con bilance e dispense ricavate dalle mangiatoie. Una delizia che continua anche al **bar-ristorante**

Una camera della Masseria Montenapoleone. Nella pagina accanto, in alto un piatto del ristorante, in basso la focaccia

La Falegnameria accanto alla piscina che, dal pranzo alla cena, mette in tavola la Puglia più genuina con grandi tavolate a lume di barattoli di vernice, trasformati in lampade. Un ristoro impagabile con il caldo afoso che va da eccentrici **cocktail e centrifugati** preparati con frutta appena raccolta, alle insalate con materie prime locali, panini gustosissimi con il famoso **capocollo di Martina Franca**, **frise con pomodorini e capperi** con olio di produzione propria, **panzerotti** fatti al momento e **piatti gourmet** da leccarsi i baffi.
A non finire anche le attività proposte da costruire su misura: **lezioni di cucina**, **degustazioni** di vino e di olio prodotti in masseria, l'**esperienza della vendemmia** e della **raccolta delle olive**, tour in bicicletta, vespa tour, tiro con l'arco ed equitazione. E non vorrete più andar via.

Masseria Montenapoleone
C.da Bicocca (via delle Croci) n° 8
Pezze di Greco di Fasano (BR)
tel. 338 777 41 82
www.masseriamontenapoleone.it

«Una masseria fortificata risalente al 1600 immersa in una suggestiva atmosfera agreste