



La Bettola del Gusto, il ristorante di Pompei promosso anche nel delivery

I gemelli Alberto e Vincenzo Fortunato, chef il primo e responsabile di sala e cantina il secondo, hanno trasferito anche nel delivery la loro esperienza e il talento nel selezionare i piatti ottimali ad essere consumati anche a casa



Alcune proposte delivery del ristorante di Pompei (Foto © La Bettola del Gusto).

Un sogno di due fratelli diventato realtà; un locale ben rodato che è riuscito a trovare una propria risposta alla pesante pandemia. Perché “**La Bettola del Gusto**” di Pompei riesce ad esprimere la filosofia di ricerca dei fratelli Fortunato anche al di fuori delle mura del ristorante.

Complice l'affiatamento dei due gemelli (Alberto e Vincenzo) e sicuramente esiziale l'esperienza di entrambi, la loro **proposta delivery/take-away** rivela conoscenza teorica ed empirica nella selezione dei piatti ottimali ad essere consumati una volta a casa.

La Bettola del Gusto a Pompei, tra estro e tradizione

La cucina racconta il profondo radicamento al territorio, con quell'anima inconfondibilmente partenopea riletta dalla mano “mediterranea” di Alberto. E infatti, il menu è un **viaggio tra intelligenti interpretazioni di materia prima** e grandi classici della tradizione enogastronomica di questi territori, ripensati tuttavia con quel q.b. di estro che non guasta mai.

Ampio spazio alla **selezione di crudi di mare o carne**, presentati *tout court* o in intriganti abbinamenti, e alle ricette storiche dello chef. Gli amanti della brace potranno divertirsi con frollature, scottoni di Podolica Lucana o Manzetta Prussiana, da cuocere a casa o da mangiare già pronta, cui affiancare una vasta degustazione di contorni.

I dieci anni di attività spesi in ricerca ed investimenti, sono ben visibili nell'accurata scelta degli

ingredienti e nella profondità della cantina, curata da Vincenzo, che ha saputo individuare etichette capaci di rispondere alle esigenze della clientela e di accompagnare la cucina del fratello.



Nel menù anche una selezione di crudi di mare o di carne (Foto © La Bettola del Gusto).

Il delivery che non fa rimpiangere di restare a casa

Il delivery che abbiamo ordinato ha voluto ripercorrere la storia de **La Bettola del Gusto**, tra piatti “bandiera” di Alberto, personali visioni di ricette campane e materie prime fortemente locali. Tra gli antipasti, le **alici ripiene di ricotta e provola**, servite su **crema di patate e limone**, si distinguono per un perfetto equilibrio del ripieno che non sovrasta, ma accarezza, la carne giustamente umida del pesce. Ben eseguita la frittura e riuscito l'accostamento alla crema di patate, capace di conferire al boccone una piacevole texture vellutata.

Pasta mista e fagioli alla pescatora con frutti di mare, crostacei, polpo e calamaro è senza dubbio uno dei piatti che più ha colpito all'assaggio. Sin dal primo boccone si intuisce che si tratta di uno dei “signature dishes” di Alberto, per l'equilibrio raggiunto tra cottura, sapidità dei frutti di mare e dolcezza del fagiolo (in questo caso di Volturara) che si sposano in una progressione aromatica variegata. Perfetto il dente della pasta, piacevole il rincorrersi di sapori, per un mix che invita sempre alla forchettata successiva.



Pasta mista e fagioli alla pescatora | Alici ripiene di ricotta e provola | Baccalà al forno gratinato (Foto © M)

Il **baccalà al forno gratinato, su crema di broccolo e chips di patate** è una gustosa combinazione di ingredienti fortemente locali, che – a volte – sorprende per delicatezza. Per l’abbinamento ci affidiamo ai consigli di Vincenzo con un azzeccato connubio tra i piatti scelti e un [Greco di Tufo](#), relativamente giovane.

Un posto da riprovare “al tavolo” – sperando il prima possibile – di cui si apprezza professionalità e cura dei dettagli anche nel servizio di consegna e nella selezione del packaging, centrato nell’estetica e ideale per mantenere inalterato il contenuto.

La Bettola del Gusto
Via Sacra, 48, – Pompei (NA)
Sito web – [Facebook](#) – Instagram

Data di creazione

26/04/2021

Autore

manuela-mancino