La Bettola del Gusto: una tavola di qualità tra gli Scavi e il Santuario di Pompei

Il ristorante guidato dai gemelli Fortunato fa parte dell'alleanza dei cuochi e dei presidi Slow Food

Là dove il flusso turistico è incessante e proviene da ogni parte del mondo, colpisce come una mosca bianca quella tavola che sa fare della qualità la propria ragione d'essere. Avviene in ogni città d'arte di gran richiamo – si pensi a Venezia come a Roma e Firenze – e non è da meno, certo, anche la ben più piccola **Pompei**. La cittadina campana all'ombra del Vesuvio, poco distante da Napoli, da molto tempo è centro di grandissimo richiamo tanto per i superbi scavi archeologici che per il suo santuario mariano.

La Bettola del Gusto, la cucina dei fratelli Fortunato a Pompei

La Bettola del Gusto, questo il nome del nostro ristorante, fugge con indubbio coraggio la (fortissima) tentazione rappresentata da ogni facile scorciatoia per abbracciare una proposta di **qualità senza compromessi**.

Gnocchi ripieni di provola con sugo allardiato con cacioricotta del Cilento

Il merito è senza alcun dubbio dei due fratelli (gemelli) **Alberto e Vincenzo Fortunato**, che alla soglia dei quarant'anni hanno dato vita a un ristorante che punta in alto e che – già nei suoi primi quattordici anni di vita – si è assestato attorno a una proposta diversificata, incentrata però su quell'alleanza tra **cuochi e produttori di presidi Slow Food** che rappresenta senza dubbio un motivo d'orgoglio. **L'orto a km 2.4** – come viene chiamato – è poi un'altra freccia al loro arco.

> «È questa infatti, di poco meno di due chilometri e mezzo, la distanza esatta che divide la nostra cucina dall'orto. – Spiega **Vincenzo Fortunato**, che guida con gentilezza la sala – Un terreno che ci regala dei frutti incredibili, anche grazie alla cura che nostro padre vi dedica ogni giorno. **Più del 50% delle verdure e degli ortaggi** che impieghiamo nei piatti proviene dal nostro terreno. Ed ogni ingrediente che lo chef ha selezionato non è più distante del Km Buono, la distanza per far sì che il nostro menù possa raccontare il territorio e alcune delle eccellenze che la nostra penisola offre».

Parmigiana di melanzane

Il menu: una proposta diversificata, all’insegna della qualità

Dicevamo di una proposta diversificata che sa parlare a tipologie di clienti diverse. Due i **menu degustazione**, da 4 o 5 portate proposti rispettivamente al prezzo onesto di 45 e 60 euro; una **selezione di crudi di mare** (da scegliere singolarmente oppure da ritrovare in un grande *plateau* o ancora, elaborati dallo chef Alberto in piatti ambiziosi come la **Tartare di Tonno su caponata di pane di grano e pomodorini con cipolla marinata** o la **Cheesecake con biscotto di arachidi, tartare di gambero rosso, ricotta di fior di latte, erba cipollina e zest di limone**).

Tra le proposte scelte da una ricchissima carta e che valgono indubbiamente l’assaggio, il *signature dish* di chef Alberto ovvero gli **Spaghettoni di Gragnano con alici fresche, colatura di Cetara, tartufo nero e burro di bufala**, ma non sono da meno i **Tagliolini all’uovo con crema di patate, pecorino, limone, pepe e tartare di Gambero rosso di Mazara del Vallo**. Per il pranzo della domenica da segnalare il **Pollo farcito**.

Spaghettoni di Gragnano con alici fresche, colatura di Cetara, tartufo nero e burro di bufala

Una bella sala e una cantina con 800 etichette

L’ambiente ha un fascino suggestivo: **elegante** e al contempo **conviviale**. E la cantina che vanta ben 800 etichette dà ulteriore spessore a questa cucina mediterranea che sa rendere felici ogni ospite: dal cliente affezionato al turista che viene da lontano.

Un particolare dell’elegante sala

La Bettola del Gusto
Via Sacra 48, Pompei (NA)
Tel. +39 081 863 7811 | www.labettoladelgusto.it

Data di creazione
19/11/2024
Autore
giovanni-caldara