



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 allardato 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**.



Spghettoni 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