

DAL RISTORANTE "LA GARE" DI POMPEI PARTE IL VIAGGIO NELLE ECCELLENZE DELLA CUCINA PARTENOPEA E BORBONICA

Publicato il 15 Agosto 2022 di Harry di Prisco



Categoria: [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



"Chi incontrerà questa porta sarà fortunato !" esclamò Pio IX, la "Porta della Fortuna" del ristorante "La Gare" potrebbe aiutarci a cambiare la nostra vita

Una stazione ... no un ristorante ! Si saranno chiesti i cittadini di Pompei nello scoprire che quella che per oltre un secolo è stata la loro piccola stazione ottocentesca per consentire la visita agevole degli Scavi. La stazione sorse a breve distanza dall'accesso agli Scavi archeologici a seguito della crescente rilevanza dell'area, man mano che la città antica veniva dissotterrata e del crescente interesse suscitato nei primi turisti. Il ristorante prende vita in quella che dal 1844 al 1960 fu l'antica stazione ferroviaria di Pompei sorta sulla Strada Ferrata Napoli-Nocera, voluta dai Borbone nel XIX secolo. Tutto nel ristorante, aperto a giugno scorso, richiama il mondo dei treni e della ferrovia. Il progetto ha riproposto la linea architettonica dell'antica stazione, della quale ha rievocato la denominazione "La Gare" (ovvero "la stazione", in francese). Il personale per stuzzicare la fantasia indossa le uniformi storiche dei ferrovieri borbonici. Le luci delle lampadine di tipo antico forniscono a volte una luce tremula, non è dato sapere se è un effetto voluto o a causa di sbalzi di tensione della zona, certo contribuiscono a fornire quella atmosfera da *"fin de siècle"*. La cantina è molto ben fornita, vi sono anche pregiate bottiglie di vini prodotti dai gestori, ottenuti dalle vigne attraversate dall'antico binario secondo le rispettive peculiari organolettiche, le etichette riportano il logo "Chemin de fer de Naples à Nocera et Castellammare". Questa l'antica denominazione della ferrovia borbonica che, passando da Pompei, raggiungeva Salerno dopo essersi lasciata alle spalle la diramazione per Castellammare. Il progetto lungimirante del ristorante-pizzeria "La Gare", le cui ricerche storiche sono state effettuate dall'Ing. **Flavio Russo**, è stato portato avanti da tre giovani valenti imprenditori pompeiani: **Francesco Di Martino**, Ing. **Carmine** e **Vincenzo Costantino**, dell'azienda leader delle costruzioni "**CH Costruzioni**", che in appena 50 giorni hanno completato la ristrutturazione della location, rispettando in pieno il motto aziendale "*Il tuo desiderio, la nostra sfida*". Tanti i turisti stranieri che, specialmente tedeschi, in piccoli gruppi o singoli - desiderosi di conoscere la verace cucina napoletana o le pizze - vengono ricevuti da Francesco Di Martino che, coadiuvato dal maître **Angelo Casciello**, accoglie personalmente i clienti che vengono fatti accomodare nella sala interna o nella capiente sala esterna, per un totale di 300 coperti. Il locale porta gli ospiti indietro nel tempo, fino alle origini storiche delle ferrovie in Italia del 1844. Sebbene inizialmente non prevista, quella di Pompei Scavi era la più piccola fermata inserita lungo il tracciato. Dall'inaugurazione sono trascorsi circa 180 anni, fino a quando fu dismessa nel 1960 in favore della nuova stazione realizzata in asse con il Santuario mariano. Solo grazie alla sua ottima e solida struttura il piccolo edificio risulta ancora identificabile ed oggi è rinato, accogliendo il ristorante-pizzeria "La Gare". Qui gli ospiti si troveranno seduti in un'autentica sala d'aspetto di una stazione ferroviaria del XIX secolo.

La Porta della Fortuna del Papa



Francesco Di Martino, Ing. Carmine e Vincenzo Costantino e la Porta della Fortuna

Il 4 settembre 1849, **Pio IX**, accompagnato dal re Ferdinando e da numerosi nobili e da alti prelati, giunse a Pompei sulla locomotiva che portava il nome di "Pompei". Sua Santità dopo aver visitato gli Scavi e la cappella di San Paolino (a quei tempi non esisteva ancora l'attuale Basilica), con il suo seguito si diresse con carrozze messe a disposizione da re, percorrendo poi a piedi il breve vialetto rettilineo che conduceva alla Stazione di Pompei per proseguire poi per Castellammare. Pio IX fu affascinato dalla stupenda porta della piccola stazioncina esclamando la storica frase: «*Chi incontrerà questa porta sarà fortunato!*». Orbene se consideriamo l'esistenza delle porte del Paradiso e dell'Inferno di dantesca memoria, anche la "Porta della Fortuna", che è ancora presente nel ristorante "La Gare", sarà quella che potrebbe aiutarci a cambiare la nostra vita dando un aiutino alla sorte, basta un tocco parola di Papa!

La verace cucina partenopea e le pizze napoletane



Anche la proposta gastronomica del ristorante-pizzeria "La Gare" fa riferimento al periodo storico che ha visto i natali di questo edificio ottocentesco. La cucina del locale, infatti, trova la sua ispirazione nell'arco temporale del regno Borbonico, ovvero negli anni compresi tra il 1734 ed il 1861. Un periodo storicamente considerato come l'apice del buon gusto e del sapore per la ristorazione partenopea, pur nell'assoluta semplicità degli ingredienti utilizzati. Una "golden age" la cui influenza si riflette ancora sulla moderna cucina napoletana, apprezzata in tutto il mondo. Ecco perché nel menù de "La Gare" trovano spazio le ricette più famose di Napoli e del Vesuviano: dalla "lasagna borbonica" (il piatto preferito da Francesco II, non a caso soprannominato il "Re Lasagna") al ragù, che è il condimento napoletano per eccellenza, realizzato con la ricetta originale borbonica. E ancora: dal sartù di riso (che segnò la riscoperta di questo cereale per i Napoletani) ai mezzanielli lardiati, uno dei primi piatti più buoni della tradizione culinaria popolare, passando per il ragù alla Genovese che, a dispetto del nome, è un piatto tipico napoletano e ancora oggi condivide la propria

"ufficialità" sulla tavola della domenica insieme alla pasta al forno. Francesco Di martino è magrissimo, gli chiediamo come mantiene una linea invidiabile con tante ghiottonerie preparate dalla cucina guidata dallo chef **Giuseppe Longobardo**: «*vado avanti e dietro per le due sale sempre di corsa - ci risponde - sia per dare il buon esempio a tutto il personale, sia per assicurare che tutti i clienti siano soddisfatti e che vengano rispettati i tempi del servizio*». Oltre ai piatti della tradizione partenopea a "La Gare" si possono gustare anche ottime pizze preparate dal maestro pizzaiolo **Gaetano Contaldo** proveniente da Castellammare, coadiuvato da **Antonio Vaccaro** e **Daniele Iervolino** di Pompei. La pizza più richiesta è la "Bayard" con mozzarella di bufala, polpette e braciola napoletana con ragù in memoria dell'ingegnere francese Armando Giuseppe Bayard, promotore della ferrovia "Napoli-Portici", nota come la prima ferrovia d'Italia.

Harry di Prisco

