

Vietri sul Mare, Pascalò e la semplicità del mare



Pascalò, Pasquale e Maria
di Marco Contursi

Pascalò a Vietri sul Mare. Pasquale Vitale è chef con la C maiuscola. Uno di quelli che possono vantare esperienze in mezzo mondo e in strutture di prima categoria. Un bagaglio di esperienze che ti forma ma che ti fa mantenere i piedi per terra, che non ti fa spaventare se arrivano 50 persone tutte insieme o se il cliente esigente ti chiede un fuori carta particolare. Pasquale è nato sul mare e lo conosce a fondo. La spesa la fa tra le barche o le barche vengono da lui. Pasquale il mare lo ama.



Pascalò, Nereide su ceramica

Venire a Vietri in una tersa giornata di quasi primavera è stato fare un salto indietro nel tempo, quando ancora credevo tutto possibile e tutto facile. Al tempo del primo amore, delle prime passeggiate su questa Marina, oggi sicuramente più graziosa di 20 anni fa, grazie al recente restyling. Pascalò è qui, su una bella piazza, baciata dal sole, dove potete mangiare godendovi i primi raggi di primavera. Io ho preferito mangiare dentro, tra le splendide ceramiche di Maestri locali, che hanno reso famosa Vietri nel mondo.

Ma in quale locale trovate una grotta con acqua limpida dove un tempo venivano tenuti i captoni vivi? Qui, da Pascalò.



Pascalò, grotta nel locale

In sala Maria, la moglie di Pasquale, garbata e sorridente, che condivide con lui questa avventura vietrese, dove Pasquale dopo tanto girare il mondo, ha deciso di fermarsi. Parlate con lui, fatevi raccontare di quando cucinava in Sardegna per attori famosi o reali di mezzo mondo, o di quando faceva la stagione invernale nei 5 stelle delle località sciistiche più prestigiose, di quando si è trovato a Parigi nei terribili giorni degli attentati al Bataclan, e non sapeva neanche se riusciva a rientrare in Italia in tempo per un

evento gastronomico che l' ha visto come sempre protagonista.

Affidatevi a lui, per mangiare il mare, con gli occhi, col naso con la bocca.

Stupende le alghe fritte, iodate e saporite, croccanti le polpette di pesce da sgranocchiare con una bollicina scelta da una lista ragionata e con tante chicche locali. Ottimo il polpo e carciofi e i totani con le patate, piatto cult della costiera.



Pascalò, alghe fritte



Pascalò, polpo e carciofi

Se amate il risotto, Pascalò a Vietri sul Mare, acquerello invecchiato, anche 7 anni, mica riso pincopallo. Ma anche un semplice spaghetti a vongole o una grigliata, senza spine, qui hanno un gusto diverso, per materia prima e sapiente cottura: vongole piccole, saporitissime, pasta cotta magistralmente, ricciola carnosa, umida, neanche una stilla d'olio.



Pascalò, spaghetti a vongole



Pascalò, grigliata

Che cosa volere di più? Un assaggio di scomposta a limone e due occhi del colore del mare incorniciati da riccioli d'oro in cui perdersi tutto il pranzo...e quattro passi sulla battigia, le onde a lambire le scarpe. Per i piedi nudi è ancora presto. Catarsi pura, forse effimera, ma necessaria.



Pascalò, scomposta al limone



Pascalò, occhi mare

p.s. il conto 40-45 euro circa.....ma sono dettagli. Almeno qui. Almeno oggi.

[Ristorante Pascalò a Vietri sul Mare](#)

Via Giuseppe Pellegrino, 154

Tel. 089.763062

www.ristorantepascalo.it