



## VITO PASTORE, LA CUCINA POVERA DIVENTA GOURMET

10 Marzo 2019 

PESCARA – Tramutare la rabbia in amore incondizionato e determinazione. **Vito Pastore**, trentacinque anni, chef executive dell'Antico Torchio, il ristorante a la carte di Castello Chiola, la struttura di Loreto Aprutino (Pescara) diretta da **Leonardo Chiavaroli**, ci è riuscito perfettamente.

Rimasto orfano sin da piccolissimo di mamma, originaria di Guardiagrele (Chieti), e con il papà, primario in ortopedia, sempre in giro per lavoro, Vito, nato e cresciuto ad Acquaviva delle Fonti, in provincia di Bari, si mette dietro ai fornelli “per cucinare qualcosa di buono per me e per mia sorella più piccola” racconta a *Virtù Quotidiane*.

All'età di 20 anni decide di iscriversi all'università di Scienze motorie e medicina dello sport di Chieti, con il desiderio di “riscoprire questa terra, di cui conservavo bellissimi ricordi. I miei coinquilini cucinavano spesso con sughi e conserve che gli preparavano le mamme o le nonne. Io che la mamma non la avevo da tanti anni, quelle conserve me le cucinavo da solo”.

Vito inizia a frequentare i migliori corsi di cucina professionali e la passione cresce per tutto il mondo della ristorazione. Ad un certo punto Pastore, che oggi è sposato con la scannese **Angela** ed è papà di **Alba Maria** di quattro anni e **Rachele Stella** di uno, viene chiamato a lavorare come maître in un ristorante di amici in Puglia a Cassano delle Murge.

“Un giorno lo chef si ammala e i titolari – ricorda – mi chiedono di sostituirlo in cucina. È bastata solo quella volta per farmi diventare il cuoco di quel ristorante di cui qualche tempo dopo ho acquistato un ramo di azienda”.

Una dinamica che si ripete più di una volta nella storia di Vito, che oggi aspira alla stella Michelin per sé e per l'Antico Torchio che con la sua cucina è entrato nelle migliori guide gastronomiche italiane.



Dopo l'esperienza a Cassano delle Murge, Vito apre un secondo ristorante nel suo paese. “È lì che ho cominciato a fare una cucina molto ricercata, quasi gourmet. Nel frattempo ho sempre proseguito a formarmi con tantissimi chef. Il giorno del mio trentesimo compleanno venni chiamato per una sostituzione di tre giorni a Castello Chiola dove il capochef **Emanuele Saracino**, uno dei più famosi maestri pasticceri d'Italia, mi propose di occuparmi



di quello che era un settore in cui non avevo lavorato mai prima di allora, la pasticceria”.

“Sono cocciuto – rimarca Vito – e amo le sfide”.

I tre giorni diventano ben presto dapprima l’intera stagione estiva e poi il suo lavoro fino al 2017. “In questo percorso Saracino mi ha passato tutte le sue conoscenze e in quei tre anni sono diventato suo ‘figlio’. Mi ha insegnato a non essere geloso della mia cucina, a trasmettere agli altri e a delegare. Poco dopo è successo quello che mi era già capitato in Puglia. Lo chef che si occupava dei banchetti e del ristorante a la carte va in ferie e poco dopo io vengo chiamato a sostituirlo definitivamente”.

Vito, che si definisce un “orso” e ama la mountain bike da cross, gestisce nella dimora storica di Loreto Aprutino una brigata di 14 persone. “Quando cucino riesco a esprimermi al meglio e l’Antico Torchio parla di me. Parto da una materia prima abruzzese a cui applico la tecnica per esaltare e valorizzare piatti della tradizione, che esistono da sempre e a cui sono legato. Sono un grande amante del quinto quarto, delle interiora e nella mia carta non mancano mai. È una cucina di terra, relativamente più povera, espressa in maniera gourmet e desueta. I miei menù sono ciclici e non solo per una questione di stagionalità, ma per raccontare le mie esperienze di vita”.

## LE FOTO

