

L'ANNIVERSARIO/ VIA ALABARDIERI

Il ristorante Umberto festeggia cento anni portati con gusto

DONATELLA BERNABÒ

UMBERTO, il ristorante di via Alabardieri, nel cuore della città, festeggia cento anni. Cento anni di storia ed una famiglia, i Di Porzio. Tre generazioni che hanno attraversato indenni un secolo e due guerre mondiali, il boom economico degli anni Cinquanta e Sessanta e la crisi economica mondiale degli anni Duemila, i cambiamenti delle mode e dei tempi. Dal giugno 1916 sono in via Alabardieri.

A PAGINA IX



I cento anni di "Umberto" dove il gusto si fa storia

L'anniversario

Il ristorante di via Alabardieri ha compiuto un secolo. Da Eduardo a Modugno quanti clienti celebri

DONATELLA BERNABÒ SILORATA

UMBERTO, il ristorante di via Alabardieri, nel cuore della città, festeggia cento anni.

Cento anni di storia ed una famiglia, i Di Porzio. Tre generazioni che hanno attraversato indenni un secolo e due guerre mondiali, il boom economico degli anni Cinquanta e Sessanta e la crisi economica mondiale degli anni Duemila, i cambiamenti delle mode e dei tempi.

Dal giugno 1916 sono in via Alabardieri. Sempre qui esattamente da un secolo.

E fu qui che Umberto Di Porzio, figlio di un agricoltore e allevatore di Posillipo, fondò con la moglie Ermelinda la sua piccola trattoria: pochi tavoli e una cucina in quel quartiere di Chiaia frequentato dalla borghesia ricca dell'epoca, da viaggiatori ed artisti.

Eduardo De Filippo era di casa ai tavoli di Umberto e spesso Ermelinda gli mandava la cena al vicino teatro Sannazaro. Nel 1926 alla cucina fu aggiunto il forno delle pizze e nel giro di pochi anni la pic-

cola trattoria divenne un ristorante accorsato.

Il Principe Umberto di Savoia, ultimo re d'Italia per quaranta giorni, era un habitué dopo il teatro.

Alla morte di Umberto, nel 1959, il ristorante passa ai due figli maschi Mario e Giuseppe, alle sorelle Bianca e Flora, e alla nipote Milena Vetere figlia di un'altra sorella Rosa, morta in precedenza. Sono gli anni della ripresa economica dopo la guerra e i fratelli Di Porzio danno un nuovo slancio al ristorante e alla cucina.

Negli anni Settanta, Giuseppe con la moglie Maria prende le redini dell'azienda. I loro quattro figli, Linda, Lorella, Massimo e Roberta, proseguono oggi la storia e l'impresa di nonno Umberto. E sono loro ad aver organizzato la festa dei cent'anni che si celebrerà lunedì sera dentro e fuori il locale.

Il Vicoletto Alabardieri sarà infatti chiuso al traffico per una sera nel tratto dal garage Alabardieri fino all'incrocio con la via Alabardieri. La scelta del tredici giugno per celebrare il centenario non è ovviamente casuale: nasce da un'anti-

ca consuetudine del fondatore Umberto che nel giorno di Sant'Antonio organizzava la distribuzione del pane ai bambini orfani di guerra e ai bisognosi.

«Umberto è oggi uno dei Locali storici d'Italia e un patrimonio dell'intera città», spiega con orgoglio Massimo Di Porzio, terza generazione della famiglia, amministratore e direttore del ristorante. «Siamo riusciti negli anni a legare saldamente la nostra famiglia con la comunità del cibo e siamo orgogliosi di farlo a Napoli dove vale ancora la pena di fare impresa, vivere ed investire».

Con Massimo lavora da sempre la sorella Lorella, sommelier professionista e degustatrice Onaf, nonché delegata regionale delle Donne del vino.

È lei che si occupa dell'accoglienza, della sala, della carta dei vini. Con le sorelle Roberta e Linda è il volto femminile dell'azienda.

Insieme hanno progettato la serata del centenario che sarà un felice incontro di musica e cultura gastronomica: il racconto dei primi cento anni di Umberto sarà tracciato da un percorso musicale

che lega le tappe storiche del locale a brani famosi del repertorio napoletano, curato da Raffaello Converso.

Gli chef di casa, Emanuele Tango, Erri-
co Francesco e la giovane promessa Guido Manco, con i pizzaioli Gaetano Di Lorenzo e Vincenzo Mariniello firmano il percorso di degustazione: dai grandi classici di Umberto come la frittura all'italiana e la pasta alla genovese ai nuovi piatti creativi.

«Negli anni abbiamo ascoltato le richieste di una domanda divenuta sempre più attenta ed esigente. Abbiamo lavorato sul recupero delle tradizioni gastronomiche, sulla valorizzazione dei prodotti dei territori, sulla qualità, ma anche su nuove esigenze alimentari sempre più diffuse come le intolleranze», spiega Lorella.

Nel buffet della festa non mancheranno infatti piatti per gli intolleranti al glutine. Saper ascoltare e accogliere è sempre stata la filosofia dei Di Porzio. In tanti sono passati da queste stanze. Indro Montanelli, ospite del direttore del Mattino, Giovanni Ansaldo, cenava da Umberto e amava per aperitivo una mollica di parmigiano e un bicchiere di Porto.

Nel 1961 Domenico Modugno, Delia Scala, Franco Franchi e Ciccio Ingrassia erano seduti ai tavoli di Umberto. Le in-

numerevoli immagini raccolte in cent'anni di storia (la fotogalleria con scatti in bianco e nero e colori è pubblicata sul nostro sito, per vederla basta andare all'indirizzo internet www.napoli.repubblica.it) immortalano volti noti e momenti di storia cittadina.

Nel Capodanno del 1964 un giovanissimo ma già famoso Gianni Morandi con Laura Efrikian, che sarebbe poi diventata sua moglie, è seduto da Umberto.

C'è chi ricorda un aneddoto di quella serata: «Gianni Morandi quella sera cantò e ballò riuscendo a trascinare tutti gli altri clienti in sala in un serpentone che attraversò il locale per poi arrivare fino a piazza Dei Martiri, una scena carica di allegria e felicità».

Anche Renato Caccioppoli, il matematico napoletano uomo taciturno e di grande complessità, era di casa da Umberto. Tra gli ospiti più recenti, Massimo Di Porzio ricorda il vignettista George Wolinsky che, pochi mesi prima di trovare la morte nella strage di Charlie Hebdo del gennaio 2015, era a Napoli per il Comicon, la grande kermesse fumettistica.

«Ricordiamo che mangiò da noi e rimase così soddisfatto

to della cena da regalare al ristorante una sua vignetta».

La serata di lunedì vede la partecipazione corale di tanti amici di Umberto come la storica Gay Odin, le aziende vinicole Tenuta Cavalier Pepe, Terredora, Olivella, Fonzone, Sclavia e Villa Matilde.

«Con la serata del centenario partirà anche un'iniziativa di solidarietà in memoria di quanto faceva nostro nonno. Si chiamerà "Cento giorni pe' magnà" e comincerà proprio lunedì, giorno di Sant'Antonio, per terminare il diciannove settembre, giorno di San Gennaro».

«Saranno cento giorni in cui proporremo un menu fisso con pizza Margherita classica ed una Birra Moretti, chiamato proprio Magnà. Due euro del ricavato di ogni menu andranno all'associazione Magnà La casa dei Cristallini e ai baby designer della Sanità che hanno ideato il logo della cartolina commemorativa dell'iniziativa», concludono i fratelli Di Porzio, che si preparano a festeggiare il loro locale, per un successo lungo, ormai, cento anni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IVOLTI

CACCIOPPOLI

Anche Renato Caccioppoli, il matematico napoletano uomo taciturno e di grande complessità, era di casa da Umberto. Una fotogalleria degli ospiti illustri sul nostro sito



MODUGNO E FRANCHI

L'artista Domenico Modugno con l'attore comico Franco Franchi seduti a un tavolo del ristorante Umberto in una immagine in bianco nero



Linda, Lorella, Massimo e Roberta gli eredi di una tradizione gastronomica che ha saputo innovarsi costantemente



