

SLOW FOOD, RISTORANTE UMBERTO DI NAPOLI CONFERMA CHIOCCIOLA IN GUIDA OSTERIE

25 Settembre 2018



NAPOLI - Tra i locali che condividono da sempre i valori che contraddistinguono la filosofia Slow Food tali da meritare l'ambita chiocciola, massimo riconoscimento della guida *Osterie d'Italia 2019* di Slow Food, svetta il Ristorante Umberto di Napoli, in via Alabardieri.

A ritirare l'attestato, che affranca il conseguimento della Chiocciola, **Lorella Di Porzio**, con suo figlio **Luca**, testimone della quarta generazione dei fondatori di Umberto. La cerimonia di presentazione dell'edizione 2019 della *Guida Osterie d'Italia* si è tenuta, come da rito, al Salone del Gusto al Lingotto di Torino.

È un grande onore per la famiglia Di Porzio essere insigniti per il quarto anno consecutivo dalla Chiocciola dalla guida *Osterie d'Italia* di Slow Food - si legge in una nota - un riconoscimento ambito da ben 1.616 locali dislocati in tutto Belpaese e annoverati nella guida. Duecentocinquanta le "chiocciole" conferite ai locali che portano alto il vessillo del

mangiare bene all’italiana e dell’accoglienza.

“L’attenta selezione dei prodotti del territorio e dei presidi Slow Food, il rispetto dei tempi della stagionalità e l’accoglienza hanno contribuito certamente a tale riconoscimento”, dice **Massimo Di Porzio**, “tutt’uno con lo sforzo di non abbassare mai lo standard qualitativo delle materie prime. Particolare attenzione è stata sempre dedicata alla selezione dei vini rappresentata dalla nostra carta elettronica ‘iVini’, che premia in particolar modo i vini campani premiati dalla condotta Slow Wine.”

Tra i tanti Presidi campani, utilizzati nei piatti di Umberto e che rispecchiano i tre precetti della filosofia Slow Food “buono, pulito e giusto” i più rappresentativi sono: la Cicerchia Flegrea, le Alici di Menaica, la Colatura di Alici di Cetara, il Fagiolo di Controne, il Caciocotta del Cilento, il Pecorino di Laticauda e il Caciocavallo Podolico, senza dimenticare le ‘amate’ Papaccine Napoletane, che si sposano perfettamente con il Baccalà Fritto. Tra i salumi: la Salsiccia Rossa di Castelpoto e la Soppressata di Gioi, autentici gioielli del patrimonio gastronomico campano.

La selezione dei Presidi Slow Food ha permesso di creare piatti di straordinaria bontà come: gli Gnocchi di Patate con Peperoncini Verdi, Pomodorini e Caciocotta del Cilento, Baccalà Scottato con Vellutata di Cicerchie Flegree alla “Maruzzara”, la Pizza “Antica Napoli” (dal corricolo di Alexandre Dumas!) con Alici di Menaica e Caciocotta del Cilento, Spaghetti con la Colatura di Alici, Crema di Melanzane e Pomodorini Gialli Confit, Pasta e Fagioli di Controne alla ‘pescatoria’, Baccalà Fritto in Pastella e Papaccine Napoletane.