

I Personaggi del ROMA



di Mimmo Sica

Massimo Di Porzio, "sognatore" pragmatico

«Ho sempre avuto innata la predisposizione all'associazionismo»

È l'amministratore unico del ristorante e pizzeria "Umberto" di via Alabardieri. Massimo Di Porzio (nella foto) è laureato in Economia del commercio internazionale e dei mercati valutari, è presidente della Fipe-Confindustria Campania e vice presidente dell'Associazione Verace Pizza Napoletana.

«Sono nato a Napoli da una famiglia di storici ristoratori e intrattenitori. Dopo il diploma in ragioneria mi iscrissi alla Facoltà di Economia del Commercio Internazionale. Sono stato sempre uno sportivo. Nuoto, bicicletta e basket principalmente. Nel '94 divenni socio del Circolo Canottieri Napoli e vinsi i regionali Master di dorso. La mia passione per lo sport è sempre stata "poco agonistica" e molto "epicurea", cioè ho sempre fatto sport non per la competizione, quanto per il benessere che quest'attività ti dà e per la condivisione con altri amici. Il nuoto, dal canto suo, mi consente di concentrarmi, di pensare e risolvere i problemi e fa nascere anche idee interessanti: mi alleno, mi sento bene e lavoro meglio. Quindi mens sana in corpore sano».

Quando ha cominciato l'attività di famiglia?

«Sin dalla giovane età. Noi figli collaboravamo al ristorante già prima del diploma. Interruppi a 22 anni per assolvere gli obblighi di leva a La Spezia e poi a Roma al ministero della Marina. Fu l'occasione per capire meglio chi ero e cosa volevo. Al ritorno mi dedicai esclusivamente all'università e mi laureai con il massimo dei voti. Fu allora che decisi di dedicarmi all'azienda di via Alabardieri creata da mio nonno Umberto e mia nonna Ermelinda nel 1916. All'inizio era una piccola trattoria in cui mia nonna cucinava pranzetti e colazioni per gli avventori di Chiaia e mio nonno "mesceva" il vino, tassativamente di Gragnano. Oggi porta il nome di mio nonno, "Umberto" ed è un ristorante pizzeria. Lo gestisco con le mie sorelle Linda, Lorella e Roberta e all'età di 28 anni assunsi il ruolo di amministratore unico».

Com'era l'azienda quando vi entrò a tempo pieno?

«Occorreva ringiovanirla mantenendo però la tradizione, cosa non facile da realizzare. Erano gli anni '90, gli anni dei cambiamenti e in quel periodo la ristorazione napoletana ha vissuto una grande mutazione: prima non si preparavano i piatti della cucina tradizionale ma piatti nazionali e anche internazionali. Si proponevano piatti caratteristici di altre città: l'amatriciana, la carbonara, la paglia e fieno, il vitel tonné, i tournedos di manzo o l'ossobuco con il risotto alla milanese. La cucina tradizionale era prettamente una cucina di casa».

Che cosa pensò di fare?

«Ebbi un'intuizione: esaminare i punti di debolezza e quelli di forza di "Umberto". Da un lato una struttura vecchia che andava ristrutturata, almeno in gran parte. Dall'altro c'era la storia di tre generazioni. Entrai in contatto con "Locali Storici d'Italia" che ha sede a Milano. È un'associazione culturale senza scopo di lucro che si prefigge, attraverso appropriate iniziative culturali, turistiche ed editoriali, la valorizzazione e la tutela dei più antichi e prestigiosi locali che sono stati protagonisti o artefici di pagine della storia d'Italia. Oggi l'associazione ne rappresenta circa 270, pochissimi rispetto agli oltre trentamila pubblici esercizi esistenti. Aiutato dalle mie sorelle, impiegai un anno per recuperare la documentazione: a Padova, dove ci sono gli archivi delle Camere di Commercio, trovai le antiche licenze e documenti; dai miei zii e cugini foto e ricordi e nel 2004 diventammo "locale storico", anche nell'immaginario dei napoletani! In questo modo io amo dire che riuscimmo a trasformare il "vecchio in antico"».

Come?

«L'antico andava contestualizzato tenendo ben presente che per me il binomio arte-gastronomia è di primaria importanza. Dedicai grande attenzione alla cucina e alla riscoperta dei piatti tradizionali che andavano fatti bene come "a casa propria". Quindi mi dedicai all'ospitalità. Al ristorante ci siamo sempre noi! Se è il proprietario ad accogliere e curare il cliente, con classe e stile, "spiegandogli" il piatto, un vino, un formaggio, alla maniera dell'oste dei tempi antichi, si crea con lui un rapporto di empatia che rappresenta quel quid pluris che dà identità, peculiarità ed eccellenza. L'accoglienza l'abbiamo perfezionata con studi ad hoc e sia io che Lorella abbiamo studiato la mise en plas in cucina e in sala. Siamo entrambi sommelier e maestri assaggiatori di formaggi, titoli acquisiti al termine di specifici corsi fatti



con l'Associazione italiana sommelier e con l'Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggi. Roberta ha studiato marketing ed è bravissima anche lei nell'accoglienza, molto affettuosa e calda: d'altra parte gestisce anche un accorsato bad & breakfast in via Toledo, quindi ce l'ha nel sangue! Linda è l'architetto di famiglia e ha curato con il figlio Riccardo la ristrutturazione dei locali. Parliamo bene inglese e francese e questo spiega il motivo per cui da noi ci sono molti turisti stranieri. Altro elemento e valore aggiunto per la crescita è stata l'etica associativa».

Ci spieghi.

«Credo di avere nel mio Dna la capacità e la determinazione nel fare associazionismo perché mi piace mettere insieme le cose e le persone: sono un buon mediatore di persone e d'interessi! A 24 anni, ho iniziato con Fipe Giovani (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e lì ho imparato che per essere dei buoni rappresentanti occorre mettere da parte gli interessi personali e privilegiare quelli della collettività: è indispensabile per fare gruppo, sistema, perché nessuno da solo è più forte di tutti insieme! Questa idea a Napoli è ancora una cosa rara, perché si è portati a coltivare il proprio piccolo orticello, piuttosto che a guardare le sterminate praterie. Io invece con umiltà ho cercato di mettere da parte il mio "particolare" e i colleghi hanno compreso questa autentica passione per la condivisione, per il concetto di gruppo per il raggiungimento dell'interesse comune e il rispetto dei ruoli e delle logiche che sottendono l'associazionismo e ne ho guadagnato stima e rispetto».

Oggi è il presidente di Fipe-Confindustria della Campania, ma fa parte anche di un'altra associazione di rilevanza mondiale. Qual è?

«L'Associazione Verace Pizza Napoletana (Avpn), fondata e presieduta da Antonio Pace. Promuove e tutela la vera pizza napoletana, vale a dire il prodotto tipico realizzato secondo le caratteristiche descritte nel Disciplinary internazionale in vigore dal 1984 e redatto e registrato dall'Avpn. Questo disciplinare è servito per ottenere l'attribuzione, da parte dell'Unesco, di Patrimonio culturale e immateriale dell'umanità all'Arte del pizzaiuolo napoletano. Sono molto orgoglioso del lavoro svolto in vent'anni di appartenenza perché in questo lungo periodo il pizzaiolo, prima considerato uno chef mancato, oggi è invece un'importante figura professionale. La sede dell'associazione è a Capodimonte dove, tra l'altro, facciamo corsi professionali. Io svolgo le lezioni sulla lievitazione e maturazione degli impasti. L'impegno nella Avpn mi porta anche a viaggiare molto date le 5 delegazioni di associati: Giappone, Stati Uniti, Australia, Africa (intesa anche come paesi mediorientali) ed Europa. Siamo sempre orgogliosi di portare la cultura e il cibo napoletano in giro per il mondo».

Quali sono le origini della pizza napoletana?

«È un prodotto rigorosamente artigianale e ha un legame fortissimo tra storia, cultura, tradizione e innovazione. La storia inizia nel 1700, nel periodo Borbonico. Poi diventa un alimento del popolo, il primo street food metropolitano. Oggi nel mondo è un raro e prezioso pro-

dotta identitario senza contaminazioni. L'aneddoto più accreditato e che per farla si usava la pasta di riporto di quella che si utilizzava per panificare. Una "pre-genesis" del lievito madre: noi da "Umberto" utilizziamo solo quello. All'inizio le pizzerie erano solo da asporto. Si mettevano in contenitori e si andava in giro a venderle. I pizzaioli erano due: quello che faceva la pizza e quello che la vendeva. Si racconta che d'estate, questo secondo vendeva prevalentemente fette di anguria, diventando "mellonaro". È il classico esempio dell'arte dell'arrangiarsi napoletano. Il nome sembra di derivazione egizia, da pinza diventata in seguito pizza. Non si traduce: in tutto il mondo si dice pizza. La nostra, quella vera, ha l'aggettivo "napoletano" che la contraddistingue da tutte le altre. Quando nacque c'erano solo dieci famiglie di pizzaioli che si tramandavano il segreto da padre in figlio. A Napoli oggi ci sono circa 3mila pizzerie: ne è stata fatta di strada!».

Ha parlato di binomio arte-gastronomia. Perché?

«Agli inizi della mia attività mi sono inventato "i giovedì d'autore": organizzavo nel ristorante incontri con artisti e personaggi della cultura napoletana noti del mondo dell'arte in tutte le sue declinazioni. Per me il cibo è stato sempre anche e soprattutto cultura gastronomica. I quadri che sono appesi alle pareti del locale sono esposti periodicamente da giovani pittori che si avvicendano».

Quali sono i piatti tipici?

«I "paccheri d'o'treddeta", dal soprannome di mio nonno che aveva perso tre dita in un incidente di caccia, e le "polpette di Nonna Ermelinda", mia nonna. Oggi le proponiamo in tre cotture o in tre gusti: sono polpette di recupero fatte con la carne di ragù esausta perché a quei tempi non si buttava nulla! Altro piatto forte è la "genovese" che deve il suo nome ai mercenari svizzeri venuti a Napoli, al servizio del re, sempre nel '700. Genovese deriva da "genève", Ginevra. Non dimentichiamo la "mozzarella in carrozza", un altro must da "Umberto"».

"Umberto" nasce come "Bottigliera-cibi cotti". Così era scritto nella prima licenza. Quindi ristorante e poi anche pizzeria.

«La pizzeria occupa la sala superiore e non ha subito grandi trasformazioni. Linda e mio nipote Riccardo hanno coniugato antico e moderno nel ristorante, mantenendo solo il vero antico: il falso antico è kitsch. C'è ancora su un pavimento antico, il mosaico di un toro con la corna che fece fare mio nonno, che era molto scaramantico e lo considerava un portafortuna del locale, così come all'esterno c'è ancora una "edicola votiva" fatta costruire da noi».

Qual è il segreto di "Umberto"?

«Mantenere la tradizione. A volte la domenica a tavola ci sono tre generazioni di clienti: nonni, genitori e figli, e ognuno ha un ricordo legato a noi! Oggi, però, bisogna stare sul mercato e quindi si deve innovare rispettando i clienti: essere esattamente quello che loro si aspettano da te. Noi ci siamo sforzati di rendere "Umberto" coerente a tali aspettative».

È sposato con un'australiana. Come l'ha conosciuta?

«Il mio matrimonio è l'ultimo tassello che rispecchia la mia volontà di confrontarmi con culture diverse. La nostra è veramente una bella storia, una sliding doors romantica e affascinante. Iniziò con un incontro casuale dovuto al fatto che la mia insegnante di inglese del British Council non potette più seguirmi e mi affidò a una sua collega, Jane Elizabeth Ritter. Era, com'è, bellissima. Me ne innamorai subito: venne per una cena e poi uno dei suoi amici mi invitò dopo in un locale, lo "Smove", che si trovava in vico dei Sospiri. Dopo avere esitato molto, li raggiunsi. Dalla folla di ragazzi comparve Jane e mi venne incontro. Instintivamente l'abbracciai e la baciai: era il 2001 ed era destino che dovessi baciarla davanti al palazzo che aveva visto i miei natali: un cerchio che si chiude! Ci siamo sposati e abbiamo due bei figli, James e Leonardo. Siamo rimasti a Napoli e ne sono felice. La amo, è con me anche Jane e i ragazzi, e desidero ardentemente dare il mio contributo alla città».

Chi è Massimo Di Porzio?

«Sicuramente un po' sognatore. Il mio desiderio è stato sempre quello di contribuire all'evoluzione nel rispetto della tradizione, contestualizzandola e senza mai cadere nel nostalgico. Lasciare un segno insomma, speriamo di riuscirci».