

HOTELLERIE
1984



CHALET CIRO

A Mergellina, un angolo dei Tropici



Papaia, Mango, Kiwi, ananas, Cocco, banane, datteri freschi nelle mani di Donna Rosaria Fummo, General Manager dello Chalet Ciro, sono gli ingredienti di una sognata splendida macedonia tropicale.

Tutto è fresco, Donna Rosaria taglia e serve. Tutto è lindo ed invitante.

Come viene presentata questa splendida macedonia, non ve lo diciamo. Vi priveremmo di una sorpresa. Come se vi raccontassimo la fine di un romanzo a puntate.

Chalet
Ciro
Mergellina

RASSEGNA STAMPA

RASSEGNA STAMPA

RINASCITA
LETTERARIA
1986

UN NUMERO L. 2.000

**Rassegna di lettere
e belle arti**

Direttore responsabile:
Alfredo Villanti
Galleria Umberto I, 83
80132 Napoli - Tel. 465559

Per informazioni, collaborazioni e
inserzioni rivolgersi al Direttore.
Telefono 465559.

rinascita
LETTERARIA

Arti - Pittura - Scultura - Scienza - Turismo - Giornalismo

SETTEMBRE-OTTOBRE 1986

segue: MERGELLINA E LO «CHALET CIRO» di Egidio Imperatore

col pepe e al boccale di birra gelata seguivano favolose frittiture di pesci che le suggestive barche rischiarate dai lumi a petrolio portavano a terra ancora avvolti nelle reti, vivi e saltellanti, e che venivano gettati nella padella piena di olio bollente appositamente preparata per essere mangiati all'istante « frienne magnanne », oggi costituisce azienda modello dove arrivano turisti da tutte le parti del mondo per assaporare e gustare specialità gastronomiche che fanno parte del patrimonio partenopeo.

Chi ha visto, come me, Rosaria preparare e curare personalmente per ore e ore, del giorno e della notte, ingredienti per la pasticceria e per i gelati, la potrebbe paragonare ad una alchimista o addirittura ad una strega che prepara i suoi filtri magici con i quali incanta i napoletani e supera ogni e qualsiasi concorrenza rimanendo incontrastata « Regina di Mergellina ».

Mergellina è rimasta fedele al suo aspetto tradizionale e le vicende che si sono succedute non ne hanno alterato la natura e la fama, e le sirene, che ancora numerose popolano il piccolo porticciolo, levano verso il cielo il loro canto di amore mentre scende la notte e il mare offre all'incan-

tato visitatore un colpo d'occhio di una delle più armoniose testimonianze della bellezza naturale del « golfo di Mergellina » completato dalle luci dello chalet *Ciro* dove Rosaria, con il figlio Antonio, silenziosa ed infaticabile, sempre pronta, con serenità, prepara il ristoro a chi con passo breve nella nuova aurora si avvicina al suo elegante ritrovo.

Forte dell'antico splendore « i *Ciro* di Mergellina » continuano la centenaria tradizione, mentre il ricordo della serena Partenope vissuta e morta di canto proprio nelle acque del golfo resta viva nella leggenda e sortisce nel forestiero un sortileggio.

Da Virginio a Petrarca da Tasso a Leopardi, da Goethe a Di Giacomo, tutti cantarono la bellezza di questo paesaggio e di questo mare che non lo fa dimenticare.

L'intreccio di desiderio e di fantasia che Mergellina ispira penetra con voluttà nell'animo e misteriosamente passa nel cuore.

EGIDIO IMPERATORE

IL GELATIERE
1986



CHALET CIRO

*Mantecato verace
sul lungomare di Napoli*

La tradizione artigianale partenopea è il punto di forza del locale "polivalente" che il signor Fummo, aiutato da mamma Rosaria, gestisce con successo da 7 anni

Napoli, si sa, è la città delle contraddizioni, ma su due punti i partenopei sono concordi non si lasciano trascinare dal loro temperamento adattabile quanto polemico: la pizza e il gelato. E se la pizza trova le sue radici nella povertà che in genere ha sempre assediato la capitale del Sud, il gelato rappresenta invece il rovescio della medaglia, affonda le sue origini nel buongusto, nella voglia di rinfrescarsi con creme e frutti per risentire meno gli effetti di un clima particolarmente caldo, eminentemente mediterraneo.

Eppure c'è un artigiano, che pur non cedendo al gusto della contraddizione, non si rassegna ad una piccola sconfitta. Il suo nemico, ironia della sorte, è il suo idolo: si chiama Marado-

IL GELATIERE
1986

PUNTO VENDITA



na. Il signor Fummo, proprietario dello Chalet Ciro, artigiano del gelato, ammette sconsolato: "Quando si gioca la partita al San Paolo le mie vendite di gelato diminuiscono sensibilmente. Il calcio mi fa lo sgambetto e il gelato industriale prende il sopravvento. Ma perché non organizziamo una lega gelatieri che riesca a fare entrare negli stadi delle grandi città il gelato artigianale? Non sarebbe difficile anche perché la clientela, se sensibilizzata, darebbe senz'altro le sue preferenze al prodotto artigianale".

Prima di riprendere la conversazione con il signor Fummo vediamo questa "cartolina" di Napoli... al gelato, con le sue esigenze, le sue preferenze. All'ombra del Vesuvio l'attività del

gelatiere non è facile. I napoletani infatti, profondi conoscitori del prodotto, pretendono sempre un mantecato di ottima fattura. Se una gelateria appaga il gusto di quelle persone che... contano, cioè che lanciano la moda allora il successo è assicurato, il locale è frequentato, è difficile trovare posto fra i tavolini sulla strada. Inoltre a Napoli c'è l'abitudine di portare il gelato in famiglia. Grosse quantità di gelato vengono vendute negli speciali contenitori di polistirolo espanso per essere consumate a casa; c'è addirittura chi telefona per avere il servizio a domicilio.

In questa Napoli particolare, dove anche il gelato diventa un'occasione per incontrarsi, chiacchierare, pole-

Quanti sono i tavolini all'aperto delle gelaterie di Napoli? Molti, moltissimi. E Ciro non fa eccezione...

IL GELATIERE
1986

PUNTO VENDITA



Immagini dell'ambiente nel quale vengono "studiati" e prodotti i gelati. Lo "Chalet" vanta — le foto sono eloquenti — un'attrezzatura di prim'ordine.

mizzare, ci siamo fermati appunto allo "Chalet Giro" che pur non avendo una lunga tradizione (sette anni di attività) è fra le più apprezzate e frequentate gelaterie della città.

Il signor Fummo è arrivato alla professione di gelatiere un po' per vocazione e un po' per tradizione. Infatti i locali dove oggi è situato lo "Chalet Giro" sono gli stessi in cui il padre, la madre e il nonno avevano lavorato. Diplomato in telecomunicazioni, Fummo capi ben presto che la sua natura non gli avrebbe consentito di rinchiudersi in un ufficio; decise dunque di approfittare dei locali rimasti in disuso da dieci anni e ancora di proprietà della madre, per avviare il nuovo punto vendita.

Una radicale ristrutturazione trasformò lo "Chalet Giro" in un locale funzionale e pratico con un arredamento sobrio ed elegante. Pur conoscendo le regole basilari della gelateria, Fummo seguì le lezioni e i consigli di un famoso maestro napoletano: il cavalier Cesare Delia, che 33 anni prima aveva collaborato col nonno.

Per completare le proprie conoscenze nel campo della gelateria, Fummo si avvale anche della collaborazione di due importanti aziende: la Carpigiani e la Gelito che lo aggiornano sulle più moderne tecniche di la-

vorazione del mantecato.

In laboratorio lavorano anche la madre, la signora Rosaria Fummo, ed un giovane apprendista.

Gli addetti alla vendita sono nove, un numero considerevole dal quale è possibile dedurre quale sia la mole dello smercio di gelato nel locale napoletano.

Nonostante un settennato sia un periodo breve per consentire una valutazione approfondita sul successo di un punto vendita, è innegabile che la professionalità del signor Fummo si è già fatta riconoscere attraverso l'ottima qualità dei suoi mantecati che a Napoli hanno in breve tempo raggiunto larga fama.

Lo chalet è un punto vendita piuttosto particolare, si trova solitamente sulla strada del lungomare, come appunto quello del signor Fummo che si trova sulla famosissima via Caracciolo.

Il "Ciro" durante il giorno è affollato di bagnanti e turisti, mentre in serata diventa un brillante punto di ritrovo soprattutto per giovani, svolgendo la normale attività di bar-gelateria. L'impronta che Fummo ha voluto dare al suo chalet è soprattutto quella di gelateria, anche se il locale offre un servizio completo.

Allo "Chalet Giro" anche le coppe hanno una loro "personalità" cercata

partendo addirittura dallo stampo, dalla scelta del vetro, fino ad arrivare alle decorazioni. La stessa ricerca di personalità caratterizza l'attività del laboratorio, dove vengono effettuate continue prove per il miglioramento costante del mantecato, prodotto con le più moderne tecnologie.

L'arredamento dello "Chalet Giro" è della Tecnopul, che ha ideato un ambiente molto fresco, valorizzando ogni particolare e sfruttando al meglio lo spazio. All'esterno troviamo una trentina di tavolini, sui quali si incentra il grosso del lavoro e dove le coppe sfilano numerosissime in un'allegria e ghiotta "passarella".

Nonostante lo stretto rapporto tra stagione e richiesta del prodotto, il gelato allo "Chalet Giro" si vende tutto l'anno, anche in un inverno brutto come quello appena trascorso. Questo risultato è certamente da attribuirsi ai grossi sforzi compiuti da Fummo per invogliare la clientela all'acquisto del mantecato che viene prodotto in una vasta gamma di gusti anche nel periodo invernale.

"È vero che il gelato durante la brutta stagione viene consumato in minor quantità — ci dice — ma è altrettanto vero che spesso in questo periodo il prodotto che troviamo in alcune gelaterie non è abbastanza fresco. Se fossero i gelatieri i primi a garantire un prodotto sempre fresco, in ogni momento dell'anno, l'ostacolo del clima sarebbe superabile".

Allo "Chalet Giro" si presta particolare attenzione all'esposizione del gelato in vetrina anche nei periodi invernali, quando c'è più tempo da dedicare all'aspetto estetico sia del gelato nella vaschetta, sia del gelato in coppa.

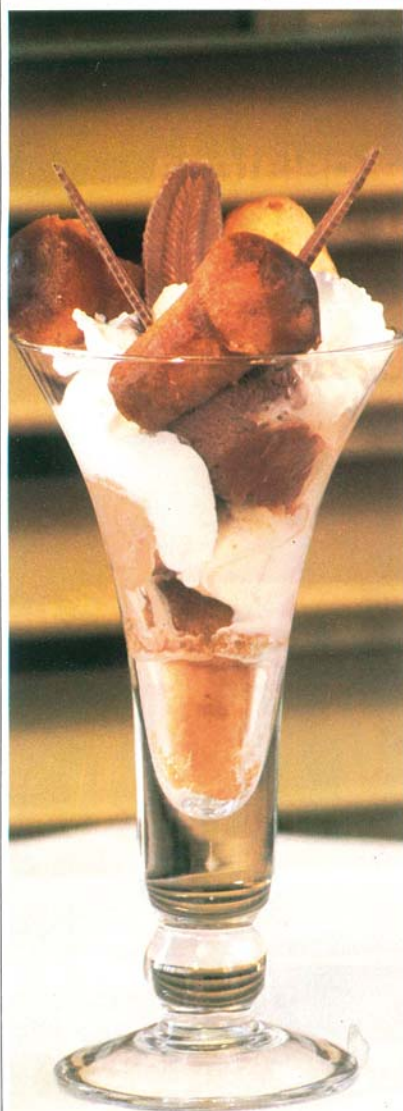
Il laboratorio dello Chalet Giro è situato a cento metri di distanza dalla gelateria. Il gelato, preparato nelle vaschette ricoperte da un foglio di carta oleata, viene trasportato con particolare attenzione alle misure igieniche all'interno della gelateria per mezzo di un frigorifero munito di ruote.

La signora Rosaria Fummo si occupa di verificare continuamente la carica microbica contenuta nel gelato. Mamma Rosaria, conosciutissima a Napoli anche per essere la sorella del gestore del famoso ristorante Giro, è molto soddisfatta del proprio lavoro. "Con lo Chalet Giro mi sento tornata ai "vecchi amori" — dice — ed ho anche la soddisfazione di avere a fianco mio figlio."

Liliana Pedercini

IL GELATIERE
1986

MODA GELATO



In queste pagine vi presentiamo le due specialità dello "Chalet Giro" che punta la sua produzione sui gelati alla crema



PAGO — PAGO

*Gelato vaniglia
gelato crema
gelato cioccolato
gelato fior di latte
Decorazioni con mandarino,
kiwi, ananas, banana*

COPPA DOLCEZZA

*Gelato misto crema:
nocciola
caffè
cioccolato
Decorazioni con panna montata,
babà, cioccolatini,
lingue di gatto*