



## Umbara, la Vineria con Cucina nella città del Commissario Montalbano

**A Scicli, tra il barocco del centro storico, il locale di Peppe Fiorilla celebra ogni giorno la bellezza dei vini naturali e il piacere della convivialità. Ci siamo stati e vi raccontiamo com'è andata**

In dialetto siciliano la parola *umbara* significa all'ombra. Ma c'è un posto, a Scicli (RG), nel cuore del barocco ibleo, dove questa parola si arricchisce del senso di ospitalità, naturalità e piacere di stare insieme. È **Umbara**, la **Vineria con cucina** sita in via Aleardi, a una manciata di passi dai palazzi resi famosi dalla fiction del **Commissario Montalbano**.

Padrone di casa è **Pepe Fiorilla**, un giovane appassionato dei vini naturali che si lascia conquistare da prodotti dietro i quali si celano storie, amore per la terra e rispetto per le tradizioni. Una passione che trapela nelle scelte proposte nel suo locale, nato nell'autunno del 2016 e da subito diventato punto di riferimento di tutti coloro che sposano la filosofia del naturale.



Il titolare Pepe Fiorilla (Foto © Ùmmara).

## Ùmmara, storie di sogni e vini

«Sin da quando ero adolescente amavo guardare questo edificio se ci passavo con gli amici – ci racconta Pepe Fiorilla-. Nelle serate d'estate, trascorse a chiacchierare con loro, ne immaginavo una vite pendente, i tavoli in legno, le luci scintillanti che si riflettevano sui calici di vino. E quasi udivo le voci e le risate della gente che, rilassata, chiacchiera di sogni e progetti. A distanza di tempo, sono riuscito a trasformare tutto ciò in realtà».

Dopo tante esperienze in giro per l'Italia, gli studi fatti all'[Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo](#), e numerosi incontri con vignaioli e artigiani che oltre a fare cose buone sanno renderle piene di identità, Fiorilla ha aperto Ùmmara affidando la cucina alla **chef Roberta Padua**.



La chef Roberta Padua (Foto © Ùmmara).

## La filosofia del naturale

I piatti della chef Padua sono in linea con quel manifesto di identità culinaria ed enoica che caratterizzano Ùmmara, contribuendo a rendere questo locale l'epicentro di un terremoto di sapori e odori che, partendo dalle note mediterranee, si propaga nel mondo ricercandone la stessa genuinità.

Nascono così piatti come gli *Gnocchi di patate e funghi* o il *Coniglio alla stimpirata con purè di patate* che nella loro semplicità rispecchiano la [cucina tipica siciliana](#), accanto a piatti che, come la *Shakshuka*, prendono in prestito da altre parti del mondo spezie e usi e che la chef ricompone con quell'ecllettismo siciliano che la contraddistingue, sempre con cura e garbo.



Le “Cene con il vignaiolo” si svolgono con cadenza mensile (Foto © Ùmmara).

## La carta dei vini

E poi ci sono loro, i vini. Grandi protagonisti di Ùmmara, i vini scelti da Fiorilla costellano una carta che sembra la **mappa di un viaggio intorno al mondo**: centinaia di etichette, con tante referenze poco conosciute. Tutti accomunati da quella naturalità che è il vessillo della vineria sicilitana e che aspetta solo di essere raccontata.

Per ascoltarla, basterà sedersi al tavolo di sera o partecipare alle **Cene con il vignaiolo** che, con cadenza mensile, si svolgono nel locale e vedono la presenza del produttore in persona.

### Ristorante Ùmmara – Vineria con cucina

Via Aleardi, 9 – Scicli (RG)

Tel. 0932 84 132 93 | [ummara.it](http://ummara.it)

### Data di creazione

07/02/2024

### Autore

gianna-bozzali