



1983/2023 – 40 Años de Democracia

# *Proyecto de Resolución*

La Honorable Cámara de Diputados de la Nación...

## **RESUELVE**

Expresar su reconocimiento a la primera sorrentinería del país, la “Trattoria Napolitana” y declarar de interés de esta Honorable Cámara a dicho restaurante por sus más de 50 años de actividad ininterrumpida desde el momento de su fundación en la ciudad de Mar del Plata.

## Fundamentos

### Sra. Presidenta:

La presente resolución busca reconocer y celebrar a un tradicional restaurante de comida italiana de la ciudad de Mar del Plata, la “Trattoria Napolitana”, en su 50 aniversario de actividad en la mítica casona del barrio de La Perla de la mencionada ciudad balnearia.

La “Trattoria Napolitana” es la primera sorrentinería del país. La misma fue iniciada por la familia Véspoli en el marco del hotel con pensión que regenteaba en la ciudad de Mar del Plata. En dicho espacio, huéspedes y estudiantes disfrutaban de deliciosas pastas y postres con sabores del sur de Italia elaboradas por “la nonna”, María Grazia. Allí fue donde surgió el gran invento: una pasta redonda rellena a la que bautizaron “sorrentinos”, en referencia a Sorrento, la ciudad natal de los Véspoli.

En los comienzos los denominados “sorrentinos” eran para consumo interno, luego se ofrecieron en el hotel con enorme aceptación y más tarde, tras la apertura de la trattoría en la zona de Plaza España, se convirtieron en un éxito para luego trasladarse hasta la calle 25 de mayo entre Catamarca y La Rioja.

Desde el año 1972 el restaurante de comida italiana funciona, de manera ininterrumpida, en la actual ubicación de la calle 3 de Febrero. Por ese entonces un spot publicitario aportaría al renombre local y nacional de la trattoría. El mismo sostenía que: “Cuando la rambla era de madera la familia Véspoli ya preparaba los tradicionales sorrentinos. Trattoría Napolitana, la primera sorrentinería del país”

Grandes figuras del país y del exterior han pasado por sus salones y vivido una experiencia catalogada como única al degustar sus pastas. Entre ellos podemos encontrar a Juan Manuel Serrat, el Indio Solari, Joaquín Sabina, Fito Páez, Mercedes Sosa, Cacho Fontana, Carlos Reutemann, Guillermo Vilas, Peter Fonda, Ricardo Darín, entre otras.

Con el fin de mantener la tradición histórica de la casa, Trattoria Napolitana Véspoli nunca vendió franquicias ni salió de Mar del Plata. El local cuenta con una enorme cocina a la vista, habitada por cocineros que desde temprano se dedican a desplegar su talento a la hora de desarrollar cada plato. Aparte de sorrentinos, el restaurante se especializa en canelones, lasañas, cintitas y una inmensa variedad de salsas.



*1983/2023 – 40 Años de Democracia*

El establecimiento aún conserva la mesa de roble rectangular de patas anchas donde Argentino Enrique “Chiche” Véspoli, su histórico dueño, solía comer. Cuenta asimismo con un pequeño cuadro enmarcado que certifica su reconocimiento internacional, otorgado en 2003 por el Club de Leones de la península, por su aporte a la difusión de la cultura y la gastronomía italiana en territorio local.

El amor por la pasta de Trattoria Napolitana Véspoli se transmite de generación en generación y ya es un clásico de la ciudad balnearia. Es por ello que solicito a mis pares su acompañamiento al presente proyecto de resolución.