

L'AQUILA: AMARCORD "TRE MARIE", CENA RIEVOCATIVA CON VESPA

11 Ottobre 2011

L'AQUILA – Una cena rievocativa dell'indimenticabile menu del ristorante "Tre Marie" si terrà il prossimo 14 ottobre a Poggio Picenze (L'Aquila) per rivivere la grande storia della cucina abruzzese. Ospite d'eccezione della serata sarà il giornalista aquilano Bruno Vespa.

"Si può dire che la famiglia Scipioni abbia fatto da precursore", ha detto durante la conferenza stampa di presentazione dell'evento Francesca Pompa, presidente di One Group, casa editrice del libro di recente pubblicazione intitolato "Quel ramo di mandarino", scritto da Errico Centofanti per immortalare la storia dello storico ristorante aquilano.

"Oggi parliamo di slow food e della ricerca del cibo di qualità – ha spiegato – ma loro lo facevano quando ancora le lenticchie rappresentavano un cibo povero e quando a nessuno veniva in mente di farne un piatto da grande chef".

Oltre alla Pompa questa mattina erano presenti anche il proprietario del ristorante "Tre Marie", Alido Venturi, il delegato dell'Accademia di cucina, Demetrio Moretti e il ristoratore Stefano Cardelli, proprietario dell'"Osteria della posta", dove si terrà la cena rievocativa.

"Tutto nasce dal volume di Centofanti – ha proseguito Francesca Pompa – che narra di un passato glorioso in cui la cucina abruzzese era portata nel mondo, un passato fatto di valorizzazione di quelle che erano le tipicità locali".

"Con questa cena – ha concluso la presidente di One Group – si vuole dare un omaggio a quella che è stata la storia del ristorante, a questa famiglia e alla cucina abruzzese, attraverso la rievocazione di un modello che ha portato al successo; basti pensare che il ristorante 'Tre Marie' ha interessato le più grandi riviste internazionali, dal *New York Times* a molte altre ed è stato un po' il cenacolo dove confluivano nomi importanti della cultura, dell'arte e della filosofia".

I piatti proposti nella serata saranno preparati sotto la sapiente guida di Paolo Scipioni, storico gestore del ristorante prima della sua chiusura e, in un certo senso, "erede" delle sue ricette, e reinterpretati da Stefano Cardelli che ha dichiarato: "Devo tradurre questo evento culturale in gastronomia. Reinterpreteremo i piatti delle 'Tre Marie', cercando di farli a modo nostro ma sempre all'interno della cultura della gastronomia aquilana, rievocando un momento in cui questa era arrivata ad altissimi livelli e che, se ci fosse stata ancora oggi, avrebbe probabilmente preso le quattro stelle Michelin".

"Provo una grande soddisfazione – ha detto inoltre il ristoratore – perché mi sono sempre ispirato a questo genere di cucina e per me è un momento di arrivo, non avrei mai immaginato, quando ho iniziato, di poter fare una cena per le 'Tre Marie'".

Anche l'Accademia della cucina aquilana ha deciso di partecipare a questa iniziativa "perché – come spiega Demetrio Moretti – la nostra delegazione è nata all'interno del ristorante, lì ha vissuto momenti importanti con ospiti illustri e Paolo Scipioni si è dimostrato sempre disponibile a nuove esperienze e a nuovi piatti per allargare il menù".

La cena avrà il nome di "Quel ramo di mandarino" dall'omonimo libro di Centofanti, la cui idea nasce da una proposta di Paolo Scipioni, addirittura di una decina di anni fa, portata a compimento questa estate con un libro che "racconta il Novecento all'Aquila e in Italia, attraverso quello che accadeva dentro il ristorante", un libro basato su intrecci tra il mondo dentro e fuori il ristorante stesso.

"Il ristorante – spiega, infine, Alido Venturi – non è molto danneggiato, aspettiamo che si definiscano i tempi per partire con la progettazione ma non vediamo l'ora di poter avviare la ricostruzione, anche perché siamo determinati a farlo presto e bene".

Prenotando presso l'Osteria della Posta si potrà partecipare alla cena, che inizierà alle 20.30. Il giornalista Angelo De Nicola coordinerà la serata.

Nel frattempo, tutti gli aquilani attendono con ansia la riapertura del ristorante nella sua bellissima sede del centro storico. Va ricordato infatti che, tempo dopo la chiusura, lo stabile era stato acquistato da Alido Venturi, imprenditore della Gioel Holding, che aveva preso a cuore le sorti di questa attività per riportarla al proprio splendore ma il sisma del 2009 ha

bloccato ogni progetto e ora il ristorante, con tutto il suo patrimonio artistico e la sua importanza affettiva per l'intero territorio, giace nel silenzio del centro storico, in attesa di tornare in tutto il suo splendore.