L’AQUILA: INAUGURATO L’ANTICO CAFFE’ TRE MARIE, PRESTO LA RIAPERTURA DELLO STORICO RISTORANTE

22 Luglio 2022



*di Goffredo Palmerini

L’AQUILA – Alle ore 18 di giovedì 21 luglio è stato inaugurato a L’Aquila l’Antico Caffè Tre Marie, al n.13 di Via Tre Marie.

E’ solo il prologo alla riapertura prossima dello storico Ristorante Tre Marie, famoso in tutto il mondo non solo per l’eccellenza della sua cucina, ma soprattutto per essere stato luogo di presenze e incontri straordinari: regnanti e scrittori, governanti e registi, attrici e cantanti, poeti e musicisti, la più varia ed eccellente umanità del mondo letterario, teatrale, musicale, cinematografico, della politica e delle istituzioni, dello spettacolo e della cultura internazionale.

Alcuni anni fa ne fece una magnifica e intrigante rassegna, condita di aneddoti e sorprendenti rivelazioni, lo scrittore Errico Centofanti nel volume “Quel Ramo di Mandorlo” (One Group Edizioni, 2011, L’Aquila), raccogliendo storie conosciute ed inedite ma soprattutto le dettagliatissime confidenze di Paolo Scipioni, ultimo della famiglia di ristoratori che delle Tre Marie hanno fatto un marchio celeberrimo di qualità, efficienza e discrezione, ma anche un crocevia d’una straordinaria sequela di insigni avventori, un pezzo di storia dell’Aquila ma non solo.

Con “Quel Ramo di Mandorlo” Centofanti ha restituito all’Aquila un pezzo di storia gloriosa, proprio nel momento in cui la memoria diventava parte fondante della rinascita. Protagonista appunto lo storico Ristorante Tre Marie della famiglia Scipioni – locale entrato nel patrimonio monumentale del Paese – con i fatti e i personaggi che hanno segnato un’epoca, trasformando questo luogo del gusto e della buona cucina in un tempio di cultura e insieme di trasmissione di valori. Un luogo tra i più conosciuti e ambiti, attraverso tutto un secolo, la cui notorietà rimbalzava dalle più selettive guide gastronomiche ai prestigiosi quotidiani, come il New York Times. A significare il legame profondo con la Madre Terra da cui provenivano gli ingredienti migliori della sua cucina, il capostipite don Peppe Scipioni pose all’ingresso dell’insigne locale, dove è sempre rimasto, un ramo di mandorlo. Da qui il titolo del libro, un vero e proprio scrigno di preziose sorprese,

avvincenti come e più d'un romanzo. Un libro che è un colto viaggio dell'anima, fecondo di sentimenti, di storia non solo civica, di buone tradizioni aquilane, di usanze e costume, attraverso episodi di vita cittadina, aneddoti, fatti e personaggi che hanno animato il leggendario locale, crocevia d'incontri tra personaggi illustri e custode di pezzi importanti di storia e di cultura della città e dell'Italia.

Il volume racconta entusiasmi, utopie e tragedie del Novecento, secondo l'ottica di chi ne è stato testimone, attraverso episodi sconosciuti o poco noti, intorno a sensazionali ricette di cucina e ad inedite vicende riguardanti personalità dei mondi più diversi, tra i quali, solo per citarne alcuni, ecco qualche nome in rigoroso ordine alfabetico: Anouk Aimée, Giulio Andreotti, Michelangelo Antonioni, Pippo Baudo, Carmelo Bene, Nicola Bulgari, Luigi Carnacina, Primo Carnera, Liliana Cavani, Adriano Celentano, Fausto Coppi, Jacques Delors, Vittorio De Sica, Aldo Fabrizi, Faruk d'Egitto, Federico Fellini, Carla Fracci, Dario Fo, Richard Gere, Gustavo Adolfo di Svezia, Ugo La Malfa, Gino Marotta, Maurizio Micheli, Sandra Milo, Alberto Moravia, Pietro Nenni, Philippe Noiret, David Oistrach, Pier Paolo Pasolini, Goffredo Petrassi, Ettore Petrolini, Gigi Proietti, Anthony Quinn, Mickey Rourke, Arthur Rubinstein, Dina Sassoli, Oscar Luigi Scalfaro, Andrés Segovia, Paride Stefanini, Palmiro Togliatti, Ugo Tognazzi, Alida Valli, Paolo Villaggio, Herbert von Karajan, Valerio Zurlini.

Tornando all'attualità, oggi l'avvenuta apertura dell'Antico Caffè Tre Marie, cui seguirà quella del famoso Ristorante, con l'effervescente Alido Venturi, amministratore della Gioel Holding subentrata nella proprietà alla famiglia Scipioni, festoso come si può essere all'avverarsi d'un desiderio a lungo forzatamente represso. Già, perché due eventi dall'epoca dell'acquisto delle Tre Marie ne hanno segnato per anni le tribolate vicende: da un lato il terremoto del 6 aprile 2009 e le laboriose pratiche per la ricostruzione dei locali, come dell'intero isolato, dall'altro un'incresciosa vicenda giudiziaria che si è finalmente risolta ad Alicante, in Spagna, con la definitiva sentenza del Tribunale Europeo della Proprietà Intellettuale (EUIPO). Nessuno, dunque, potrà mai cancellare le Tre Marie dalla storia dell'Aquila e dalla vita della città capoluogo d'Abruzzo. Così afferma la sentenza dei giudici della Quarta Sezione d'Appello dell'EUIPO, che ha sede appunto nella città spagnola di Alicante.

Da diversi anni, infatti, era in corso il procedimento con il quale lo Studio legale HGF Limited di Leeds aveva chiesto, nell'evidente interesse di un'importante impresa industriale, l'interdizione dall'uso del marchio Tre Marie in Classe 43 (Servizi di ristorazione) in ragione della sua prolungata inutilizzazione a seguito del terremoto del 6 aprile 2009. Notoriamente, per la Gioel Holding – subentrata alla famiglia Scipioni nella proprietà del Ristorante Tre Marie, come pure del palazzo dove il celebre locale ha sede fin dall'inizio del secolo scorso -, non era stato possibile riattivare le Tre Marie a causa dei gravissimi danni subiti dall'edificio, dall'intero aggregato in cui insiste lo stesso, dalle attrezzature e dagli arredi. Giunti ormai in vista della conclusione dei lavori di consolidamento, restauro e ripristino funzionale, per le Tre Marie sembrava imminente il ritorno alla piena attività, ma all'interesse commerciale per lo sfruttamento del suo prestigioso marchio s'era profilata una minacciosa ombra sull'avvenire stesso d'una delle icone della gastronomia nazionale e della storia culturale della nostra città.

L'azione giudiziaria intrapresa dallo Studio legale inglese si basava sull'affermazione che l'inattività dipendesse dal disinteresse della proprietà, in quanto sarebbe stato possibile trasferire il ristorante in qualsiasi altro luogo all'interno dell'Unione Europea. Invece i giudici dell'EUIPO di Alicante hanno accolto pienamente la tesi difensiva che Alido Venturi, amministratore della Gioel Holding, ha potuto proporre anche grazie all'assistenza degli avvocati Lucia Granieri e Massimo Cimoli dello Studio legale De Simone & Partners di Roma, specializzato nella tutela internazionale di marchi e brevetti, e dell'avvocato Luciano Dell'Orso. L'argomentazione proposta diventa in tal modo un nuovo importante principio in ambito europeo, che riconosce l'irragionevolezza di trasferire altrove un'attività come quella delle Tre Marie, caratterizzata dall'eccezionale e storica reputazione del ristorante e dal rilevante valore artistico-culturale, sia dell'edificio nel quale l'attività stessa si svolge come pure degli antichi arredi d'arte in esso contenuti.

La sentenza riconosce, testualmente, che le Tre Marie costituiscono un «indivisible whole», cioè «un unico insieme indivisibile» che scaturisce dalla «combinazione unica di gastronomia regionale, arte, artigianato e edificio storico», come del resto era già stato riconosciuto con il Vincolo demo – etno – antropologico decretato nel 2021 dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali, del quale possono fregiarsi solo pochissime realtà della ristorazione italiana, vincolo che s'aggiunge a quello storico – artistico apposto nel 1986.

Nella sostanza, la validità dei marchi "Tre Marie" e "Antico Caffè Tre Marie" è stata confermata dall'Ufficio dell'Unione Europea per i servizi di ristorazione e alberghieri e, con essa, la solida reputazione del Ristorante Tre Marie sito a L'Aquila, nonché l'indissolubile legame tra il ristorante, il marchio "Tre Marie" e il territorio aquilano. E ciò a beneficio dell'intera collettività che non sarà "costretta" a rinunciare ad un importante collettore di cultura storica, artistica e gastronomica. La ratio che sottende la decisione sta nelle chiarissime parole della sentenza della Commissione dei Ricorsi europea, che ha riformato la decisione di primo grado della Divisione di Annullamento, la quale ha riconosciuto la unicità del ristorante Tre

Marie. Infatti, nella decisione si legge: «Non solo il ristorante gode di una lunga e consolidata reputazione storica, ma anche l'edificio in cui esso è ospitato insieme alla caffetteria è estremamente ricco dal punto di vista del suo patrimonio storico: il sito e il ristorante costituiscono un tutt'uno. Pertanto, non vi è dubbio che la reputazione storica del ristorante e del suo edificio monumentale abbia certamente creato un legame sufficientemente stretto con i servizi della Classe 43 (ristorazione e alberghieri, ndr) da giustificare la strategia aziendale del titolare del marchio comunitario di puntare tutto su questo sito storico (…)».

«Data la storica eccezionale reputazione del ristorante "Tre Marie" – riporta inoltre la sentenza – e l'importantissimo patrimonio culturale, nonché il valore artistico dello stesso, modificare la strategia aziendale e offrire i servizi contestati della Classe 43 in un'altra città e in un edificio diverso sarebbe stato del tutto irragionevole. Come presentato in modo convincente dal titolare del marchio e certificato dal Ministero per i Beni e le Attività Culturali e del Turismo, il connubio unico di gastronomia regionale, artigianato, edilizia storica costituiscono un tutt'uno indivisibile. L'Ufficio europeo conviene, pertanto, che, alla luce delle specifiche circostanze di questo caso, una strategia commerciale diversa dalla riapertura dell'attività nel luogo originario avrebbe seriamente rischiato di danneggiare il titolare del MUE mettendo a repentaglio il valore del marchio e gli investimenti effettuati per preservare l'unicità del sito storico».

La decisione dell'EUIPO restituisce alla città intera un'icona dell'identità culturale collettiva e consente finalmente alla proprietà di lavorare con serenità alla riapertura di quello che negli anni si è affermato non solo come ristorante, ma anche come vero e proprio tempio della gastronomia e dell'accoglienza. Legittima, dunque, la soddisfazione di Alido Venturi che così ha commentato la sentenza: «La decisione del Board of Appeal dell'EUIPO fa finalmente giustizia su una vicenda dolorosa. Dopo il sisma del 6 aprile 2009, e nel pieno dei lavori per la ristrutturazione del palazzo che lo ha ospitato per un secolo, lo storico ristorante Tre Marie, vera e propria icona di una comunità ancora prostrata dal terremoto, si è dovuto difendere da un'azione di decadenza per non uso del marchio. Ad avanzare l'istanza è stato uno studio legale inglese, cioè un soggetto che, non potendo avere alcun interesse istituzionale all'acquisizione dei diritti di sfruttamento del marchio, deve necessariamente aver agito per conto di qualcuno che ha preferito restare nell'anonimato. Riteniamo che la sentenza – ha aggiunto Venturi –, prima ancora di accogliere le nostre ragioni di diritto, ha affermato un principio di etica imprenditoriale che dovrebbe ispirare chiunque faccia impresa. Non appena tornati nella disponibilità dell'immobile, ci siamo messi all'opera per recuperare un'attività che non andrà perduta: prestissimo riapriremo un cocktail bar / caffetteria che, come un ponte che conduce a ritroso nel tempo, auspichiamo possa di avvicinare i più giovani al Ristorante, che tornerà a vedere la luce nei mesi successivi».

L'Aquila potrà presto riavere, nel pieno della sua eccellenza e funzionalità, lo storico Ristorante Tre Marie, interessato nei recenti anni da un pregevole e curatissimo restauro architettonico dai danni che il terremoto del 2009 gli aveva inferto, sia alla struttura muraria che ai pregevoli arredi e opere d'arte. La storia gloriosa delle Tre Marie, ben dentro la storia della città, potrà dunque riprendere il cammino nell'attualità per scrivere altre luminose pagine di eccellenza gastronomica, di storia cittadina, di costume e di bellezza nell'accezione più lata.

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003
Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667
Direttore responsabile Berardo Santilli