QUELLA PANARDA DEL 1962 AL RISTORANTE TRE MARIE NEI RACCONTI DI LAUDOMIA BONANNI

17 Gennaio 2017



L'AQUILA – La prossima riapertura del ristorante "Tre Marie", annunciata da *AbruzzoWeb* per volontà dell'imprenditore Alido Venturi, riporta alla memoria il percorso di questo leggendario ristorante che nel Novecento aquilano ha intrecciato la sua storia con la città dell'Aquila e con molti personaggi illustri del panorama internazionale.

Un'altra data ci porta ad associare le "Tre Marie" ad un ricordo particolare che si perpetua ancora in alcuni angoli del nostro Abruzzo tra la sera del sedici gennaio e il giorno successivo in onore di Sant'Antonio abate: la panarda.

Questa era costituita da un banchetto rituale di origine medioevale (l'invito dei potenti signorotti ai contadini del contado in cui si ammannivano tutto il possibile e immaginabile) che nel corso del tempo prese l'uso di festa tradizionale per le grandi occasioni nell'Abruzzo contadino di montagna.

Ebbene don Peppe Scipioni con la moglie Elena Cancellieri rinnovarono più volte questa tradizione nel loro "Tre Marie" ormai assunto a fama di alta gastronomia nella ristorazione italiana.

Particolare richiamo ebbe nelle cronache del tempo la panarda organizzata all'inizio del 1962 da Gian Gaspare Napolitano e Laudomia Bonanni (reduce dal successo del romanzo *L'imputata*, premio Viareggio e finalista allo Strega) con la partecipazione del bel mondo artistico ed intellettuale romano.

La stessa Bonanni riportò quella serata in più articoli pubblicati su *Il Giornale d'Italia* in cui tesseva le lodi di don Peppe che, da maestro dell'arte gastronomica, era riuscito a ricostruire una panarda autentica, forse da superare l'antica, in onore degli illustri commensali.

Una lista straordinaria di 35 portate, secondo le parole della Bonanni "… dono ai buongustai di tutto il mondo benchè irriproducibile a causa dell'impossibilità di procurarsi le materie prime, il cui gusto particolare non si potrà ottenere che sul luogo", quindi inimitabile perché in ogni altro luogo verrebbe a mancare la materia prima, quella che solo gli abruzzesi di montagna posseggono.

La scrittrice aquilana riversò particolare attenzione alla descrizione degli involtini "Tre Marie" incredibilmente leggeri e digeribilissimi. La ricetta rimase segreta, premiatissima nel tempo e confezionata con carne magro di vitello lattante bianco pascolato in montagna con le erbe dai mille aromi.

Una fetta sottile magra era il contenitore di un tritato di carne di maiale (vissuto anch'esso in libertà alimentato a ghiande e fichi zuccherini) impastato con uova, formaggio e funghetti (tutto di qualità) con un pizzico di pepe.

Un po' di spago per chiudere la forma allungata entro la fettina di vitello lattante, qualche altro segreto nobile per la cottura (brodo di vitello al forno) e il piatto era pronto, "salsicce aristocratiche" le chiamò la Bonanni.

Questa la lista di quella panarda straordinaria:
1) Prosciutto e burro di montagna; 2) Brodo ristretto di carni da pascolo all'aperto; 3) Lessi misti; 4) Mortadella di Campotosto; 5) Maccheroni alla chitarra; 6) Bocconcini in umido al sedano aquilano; 7) Trote alla griglia; 8) Capretto lattante arrosto; 9) Frittata di patate; 10) Cuscinetti di scamorze di Rivisondoli e carciofi fritti; 11) Cicolana alici e capperi; 12) Zuppa di cardi dal cuore bianco con crostini; 13) Involtini "Tre Marie" con fagioli di Paganica; 14) Anguille alla paesana; 15) Castrato alla griglia con insalata campagnola; 16) Girello al forno; 17) Broccoletti soffocati; 18) Galantina di pollo ruspante dell'aquilano con gelatina; 19) Sottaceti e carciofini sott'olio di Ofena; 20) Arista di maiale; 21) Fritto di cervelle e animelle; 22) Vitello tonnato con capperi; 23) Pollo alla cacciatora; 24) Costolette d'agnello fritte dorate; 25) Fegato dolce e pazzo; 26) Rognoncino trifolato; 27) Funghetti trifolati; 28) Cuturnici al prosciutto con crostini; 29) Scaloppine di vitello con tartufi della valle subequana; 30) Piselli allo stadio zuccherino colti all'alba con prosciutto; 31) Scamorze allo spiedo; 32) Pecorino di Pizzoli; 33) Frutta secca e fresca; 34) Dolce "Tre Marie"; 35) Ferratelle e nocci attorrati.

Il tutto bagnato con vino rosa aquilano, bianco di Vittorito e liquori abruzzesi.

Ad ogni passaggio la Bonanni aggiunse sottolineature e commenti di eccellenza che fecero di quella panarda un avvenimento straordinario in onore del locale e del geniale oste.

**scrittore*

© 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