

RIAPRE ALL'AQUILA LO STORICO RISTORANTE TRE MARIE, CUSTODE DELLA TRADIZIONE

14 Gennaio 2017



L'AQUILA – Riaprirà i battenti a breve, appena finiti i lavori di ristrutturazione post-sisma, lo storico ristorante Le Tre Marie, nell'omonima via del centro storico dell'Aquila, gestito per più di un secolo da Paolo Scipioni e dai suoi genitori prima di lui.

Il locale è stato rilevato poco prima del terremoto del 6 aprile 2009 dall'imprenditore Alido Venturi, e tornerà quando finiranno i lavori dell'aggregato, che comprende anche i locali della ex Cassa di risparmio della provincia dell'Aquila, oggi Bper, sotto i portici.

Riconosciuto come monumento storico e anche culturale (L.1089/39 oggi 42/2004), il locale chiuse i battenti nel 2007, dopo una cena per celebrare Sant'Agnese, tradizionale appuntamento aquilano dedicato alla maldicenza.

Scipioni, 90 primavere, smesse le vesti del ristoratore, ha lasciato L'Aquila a causa del terremoto e vive con la compagna Nanda a Frascati (Roma).

Non solo ristoratore, ma per un periodo anche presidente dell'Aquila calcio, ha trascorso una vita intera in via Tre Marie, raccogliendo storie e ricette delle antiche famiglie aquilane, tramandate da generazioni e raccolte anche in un volume, *L'Abruzzo nel piatto*, scritto da Sergio Adriani, che non ha solo elaborato un ricettario ma è riuscito anche a tratteggiare la figura di Scipioni, la storia di quelle mura, arricchendola di aneddoti che lo stesso Scipioni ha custodito da sempre.

Il libro, tra l'altro, è uscito fuori dalle mura locali e l'anno scorso è stato presentato anche a Roma.

“Lo stesso Venturi – racconta Adriani ad *AbruzzoWeb* – studiando su alcuni volumi enciclopedici ha messo fine a una diatriba nata con il gruppo dolciario Tre Marie, produttore milanese di panettoni artigianali, che rivendicavano il brand. Alla fine, si è scoperto che il ristorante aquilano Tre Marie era presente da prima della nascita dell'omonimo marchio dolciario”.

Insomma, ha “vinto” il ristorante di Scipioni, che, come un moderno Artusi, lascia ai posteri la ricetta della sua mitica torta “Tre Marie”, o i carciofini di Sant'Elia in torta, o ju rancittu, la delicatissima cicoria cacio e ova.

O, ancora, il suo epico timballino.

“Paolo non è stato un semplice ristoratore – continua Adriani – ma un visionario della cucina etica e dei prodotti tipici stagionali. Un precursore della cucina a chilometro zero, sempre alla ricerca del prodotto di qualità”.

In una famiglia che ha vissuto di cucina da tante generazioni, prima alla conduzione di trattorie, divenuti poi ristoranti noti, come racconta ancora Adriani.

“La famiglia di Paolo discende dai Cancellieri, suo nonno, che aveva tre figlie, a sua volta ristoratore ha voluto lasciare un'eredità tangibile del settore. A ognuna di loro, ha dato un ristorante: due a piazza Palazzo, la Ninetta a cui si accedeva da via Navelli, un altro nei locali in cui fino al 2009 esercitava sempre la professione di ristoratore Ernesto. E poi, appunto, Le Tre Marie”.

Quest'ultimo toccò proprio alla mamma di Paolo. "Insieme al marito ha portato avanti la gestione del locale, il cui palazzo era di una famiglia di riferimento dell'Aquila, i proprietari del mulino Taranta".

Il nome nasce da una nicchia votiva collocata accanto al portone che venne eliminata per costruire il palazzo.

"Il papà di Paolo, Antonio, era un grande artista. Riuscì a trasformare i locali al pian terreno in un ristorante. E sempre lui dipinse le Tre Marie, presenti ancora oggi all'interno, in cristallo e plastipiombo, una tecnica che si usa da sempre anche nelle facciate delle chiese".

Lo stesso dipinto utilizzato poi dalla ditta milanese dolciaria come logo.

"I locali hanno dunque un interesse storico – dice ancora Adriani – e anche il mobilio è vincolato, costruito quasi un secolo fa dalla famiglia Gizzi, maestri d'ascia che costruivano tutti gli arredamenti senza chiodi, sedie e tavoli".

"Paolo cominciò a frequentare le cucine fin da bambino – Adriani torna quindi alla vita di Paolo Scipioni – come se fosse la sua "sala giochi", prendendo familiarità con gli odori e gli utensili insieme alla mamma e al papà, che faceva il direttore di sala in un ristorante lungo il Corso e che da subito mise tutta la sua arte e la sua fantasia nella preparazione di ricette tradizionali".

Insomma, un attento conoscitore delle materie prime e soprattutto un precursore dell'alimentazione a chilometro zero.

"La qualità prima di tutto: prendeva le mozzarelle solo a Rivisondoli, le fragoline del Sirente, la ricotta da un caseificio a piazza San Marciano, insieme alla panna e alla verdura nel mercato in piazza".

E c'è poi la figura della grande maestra, nonna Candelora, fruitrice di ricette rielaborate e rivisitate da Paolo mantenendo sempre viva la tradizione.

Adriani definisce le Tre Marie non un semplice ristorante, ma un vero e proprio brand, famoso in tutto al mondo grazie alla rete che Scipioni negli anni riuscì a creare.

"Sulla sua tavola hanno mangiato non solo tantissimi aquilani, ma anche 'forestieri' come Nicola Bulgari, il famoso gioielliere, o il re Gustavo di Svezia, passando per grandi attori e registi del secolo scorso".

Grandi attori e registi "salvati" in una galleria fotografica, custodita da Scipioni con amore, con le immagini più belle dei protagonisti del '900: Federico Fellini, Anthony Quinn, Albano e Romina Power, Ninetto Davoli.

E pure, passando ad altri settori, Bruno Vespa, Giulio Andreotti, Gino Bartali, Pippo Baudo, Jacques Delors.

"Nel 1953 – ricorda Adriani – Rocca di Cambio, in provincia dell'Aquila, divenne un set a cielo aperto. Infatti, lì vennero girate moltissime esterne del famosissimo film *Il ritorno di Don Camillo* con Gino Cervi e Fernandel e i due protagonisti tra un ciak e l'altro, scendevano all'Aquila per gustare le prelibatezze della cucina di Paolo".

Una delle quali era la torta Tre Marie.

"Un doppio pan di spagna bagnato in maniera uniforme con un pennello con il succo d'ananas spremuto dal frutto, generosamente farcito con ananas ridotto in purea e una crema montata a mano".

Una cultura che Adriani vuole mantenere viva più a lungo possibile affidando alla carta non solo le ricette che hanno reso Scipioni famoso dentro e fuori L'Aquila, ma soprattutto ricordando come le ricchezze dell'Abruzzo possano essere fondamentali come volano economico.

"La terra è un dono prezioso che abbiamo, la lana e lo zafferano hanno portato L'Aquila a essere un punto di riferimento fin dai tempi della sua fondazione", dice pensando alle famiglie Betti e Ciolina, che producevano quintali di zafferano esportandolo in tutto il mondo.

"Attualmente l'oro rosso di Navelli si attesta sui 35 chili l'anno, tornare a coltivare lo zafferano come una volta, porterebbe a una produzione per ogni ettaro con una rendita di 50 mila-60 mila euro l'anno secondo i miei calcoli. I nostri bulbi hanno una superiorità data dalle proprietà organolettiche e dal microclima favorito dalla conformazione del terreno".

Insomma, il messaggio è di stimolare anche le nuove generazioni di cuochi e chef ad "enfaticizzare" il prodotto locale, partendo proprio da ciò di cui fu capace Scipioni.

“Desidero esprimere a tutti gli aquilani, soprattutto ai ‘quatrani’ e alle ‘quatrane’ l’augurio di tornare al più presto a una L’Aquila risorta, lieta, festante e ospitale passando anche per la tavola, il mezzo che per quasi un secolo mi ha permesso di accostare il principe al povero, il bello e il brutto, in un mix di colori e sapori che rendono l’Abruzzo un posto unico nel mondo”, conclude.