

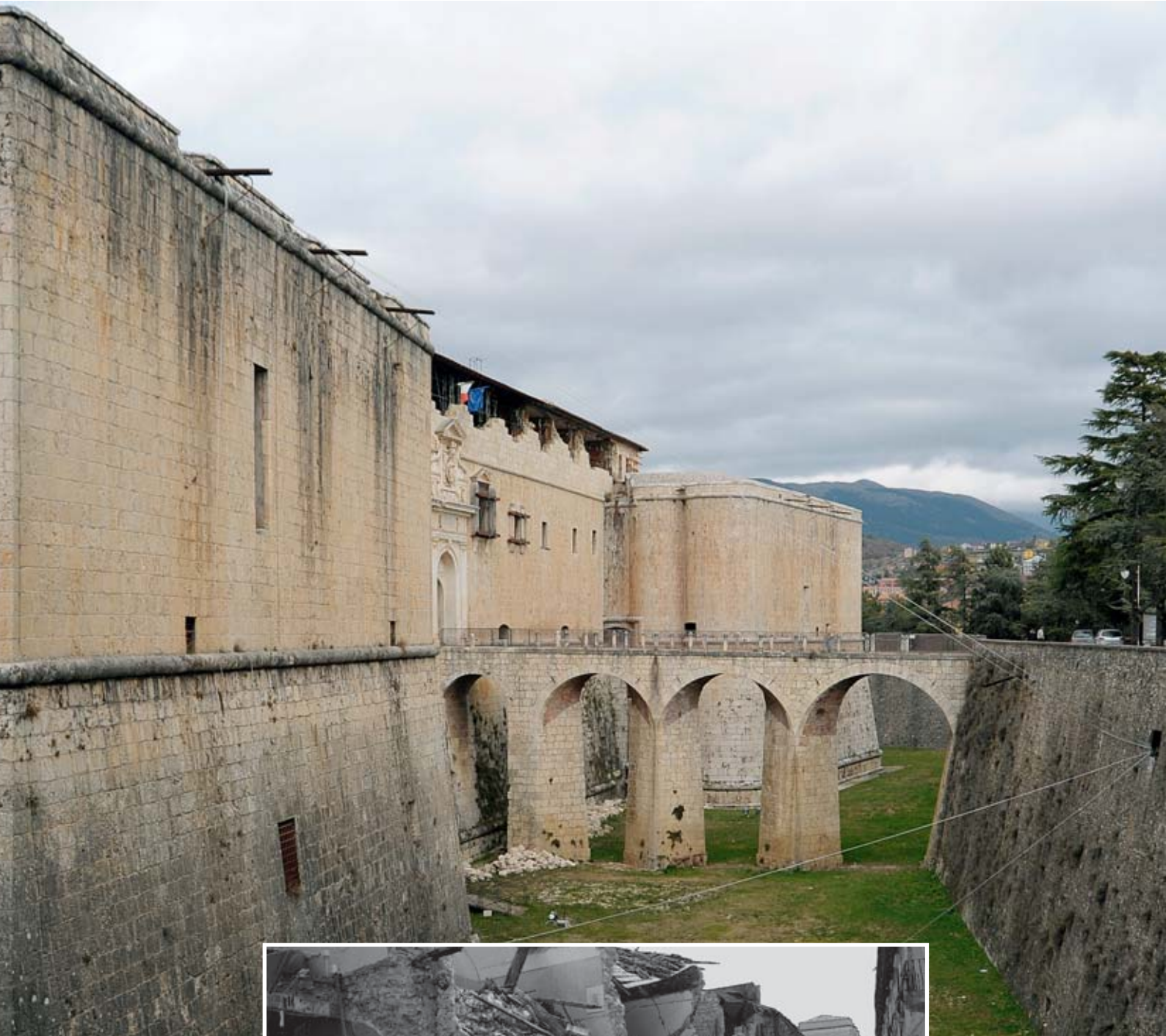
L'AQUILA

TESTO *di* ANTONIO PAOLINI
FOTO *di* ARTURO CARNITI



PERCORSI E STORIE SUL FILO DEL GUSTO A TRE ANNI DAL TERREMOTO

Uno schiocco di martello sulla giostrina con i cavalli, e via: figurine e ingranaggi che schizzano ovunque, la molla del carillon che rotola via e con lei la musica. Spenta. Restano silenzio, sgomento, lutto. Rovine. Poi lenta, a fatica, la storia prova a riavviarsi. Dolente nelle giunture. Spinta dal vizio della tenacia che, per questa città e questa gente, è endemico. Ereditario.





È accaduto a L'Aquila tre anni fa. Era l'ultima notte del Vinitaly 2009. L'alba, quando i cellulari hanno cominciato a squillare. Poi, spietate, le prime immagini tivù a chiarire l'entità clamorosa del danno. A dire al mondo che lì era stato battuto, da un sisma che non ha risparmiato tutta la storia della città e gli uomini che la vivevano, un colpo di mazza durissimo sul tamburo del fato. Sessantacinquemila residenti, tanti studenti (un'università ampia e affollata), molti locali dentro e attorno al centro dove numerosi ragazzi avevano casa. Azzerati. Il centro diventa lo scenario irrealista che è ancor oggi, con poche e lente suture: chiese, case, antichi palazzi piagati a vista – dannati – e centinaia di facciate, tenute su da grigi puntelli d'acciaio, che celano pudiche al mondo interni di detriti. Vuoto, e poco altro. Da questo conte-

nitore amaramente evacuato, già così vivo e sociale, e che ora si empie istoricamente solo nelle notti di venerdì e sabato per una "movida" selvaggia di ragazzi che cercano, nel luogo da cui il sisma li ha espulsi, una parvenza di *centro di gravità permanente*; rotolano fuori vite che s'intrecciano, partono, si riprendono. Vite legate al mestiere di far cucina, versare da bere, accogliere, intrattenere. Che dipanano uno speciale "fil rouge" del resistere-esistere, e diventano storie. Storie con dentro un sapore: calde come croissant, fredde come un gelato, liquide e intense come un buon bicchiere di vino. E che disegnano, forse meglio di altri itinerari, la nuova mappa di questo *non luogo* sui generis che è L'Aquila ora: sospesa tra un fragile, ma ancor possibile, futuro e il bel passato che il sisma ha svelato così vulnerabile.



Dopo il Vinalia: i Percorsi eroici della signora Buzzanca

La cosa che ha fatto incazzare Marzia, persino più di tutti gli altri guai (tanti e pesanti, tipo quel gas maledetto che nessuno le ha ancora riallacciato, per cui continua come una disperata a cucinare con le bombole e a cambiarle al volo quando finiscono durante un servizio) è stato il giorno in cui è sparita l'insegna. Quella del "Vinalia": il "suo" wine restaurant asceso agli onori delle gastro-cronache, scoperto dall'Espresso, in corsa per la stella... e finito in quel pezzo di città chiuso a lungo da una rete, sorvegliata a vista da militari armati: zona rossa, pericolo, vietato entrare. Si è scoperto poi che qualcuno l'aveva presa per souvenir, l'insegna: ricordo forse dei piatti "finiti" nella piccola cucina da William e Felice, i "baby chef", e pensati in parto collettivo, o semplicemente di quella che era divenuta una piccola, saporosa gloria cittadina. Dal sotterraneo proibito del Vinalia, Marzia ha scavato con le unghie, scendendo da sola, con i soldati che fingevano di non vedere, per ritrovare poche suppellettili e qualche centinaio di bottiglie, superstiti preziose della cantina che era un vanto del posto. Le più blasonate le ha vendute a privati per finanziare la ripartenza. In centro, certo: vuoi mica disertare? In un angolo adiacente il Corso, tra altri cancelli con soldati (rimossi dopo il puntellamento),

ma per miracolo quasi intatto, lì, nel localino "light" già parallelo al Vinalia, Marzia riparte. Trasformandosi, non può più permettersi chef, da patronne e sommelier rifinita, in *rezdora* a tutto tondo. Impara (era già una passione) lievito madre e pizza da Simone Padoan (primo illustre *food man* solidale con la rinascita): ed ecco "Percorsi di Gusto". Prodotti di artigiani indigeni sulla base (squisita) degli

Uliassi, Esposito, Alia, inanella o prepara altri episodi. La vita a Percorsi però resta dura. La quotidianità non è la magia delle serate speciali, ma quella di un mondo surreale, spesso frustrante e vuoto, e poi di colpo invaso da orde notturne, giustificate, ma immemori, violente talvolta nell'impatto, collidenti con chi non lavora di shottini e bottiglioni, e la mattina deve pulire sconfortato cocci e cascami umani.

Marzia ha scavato con le unghie, scendendo da sola, con i soldati che fingevano di non vedere

impasti, menu corto ma pensato (col contributo generoso di Niko Romito), vini e birre giusti, con qualche asso ex Vinalia nella manica. E le super pizze che incantano tutti. La luce riaccesa in via Leosini attira attenzione e amicizie. Parte la serie di "Cene a 4 mani". Pizzaioli top (Bonci, Pepe, Sorbillo, Bosco) e grandi chef (Oldani primo e "avviatore"; Tassa; Sgarra; il genius loci Romito) firmano il muro di Marzia, che diventa icona; cucinano con lei; e formano una serie che ora con Beck,

Ma Marzia, pur tentata da offerte, resiste. Un minuto di più... di cosa? Di chi? Sarebbe bello se, oltre all'affetto e i "grazie" di ormai migliaia di tifosi e visitatori, avventori, che scrivono ogni giorno sul web e sul librone-diario aperto all'ingresso del locale, ne arrivassero anche da chi può, ed è responsabile. Ad esempio, quelli del tubo del gas...



William “the Star”, lo chef che è emigrato in casa

«Pensavo che la cucina fosse solo femminile. Zia, mamma, nonna. Gonna e grembiale. Mai sospettato che potesse essere del mio sesso. Né che si potesse studiare a scuola. Di possedere un palato, poi, inizialmente non sai. Un bell'appetito, sì. E siccome i genitori lavorano fuori, sei solo alle ore dei pasti e scopri che il panino fritto ti fa tristezza nera, cominci a cuocerli qualcosa in diretta telefonica con mamma che ti guida. Ma quello non è cucinare. Non ancora.»

Cucinare è scoprire con un amico l'esistenza insospettata dell'Alberghiero, e convincere una famiglia restia a iscriverlo a Villa Santa Maria. È il passaggio, ad anni 14, nelle cucine di una *risto-trattoria* d'altura, Giocondo, a Rivisondoli (il borgo dove decollerà Niko Romito). Poi il Corona a Pescasseroli, la season estiva all'Elba, le torri hotel di Montesilvano, fabbrica di menu congressuali. Primi piatti partoriti: a casa, la “boscaiola” (pasta, panna, funghi salsiccia e piselli, puro vintage); al Girarrosto di Roccaraso un ragù alla bolognese. Ma la svolta è in agguato. Si chiama Germania. Deve andarci, con ingaggio, un collega di William, cuoco neodiplomato. Ci ripensa. E va William. Per non partire militare, è la prima versione. Per guardare da vicino le stelle, la seconda. A Rottaeager, 50 km da Monaco, paese con Heidi nel DNA, ha messo fornelli un ex di “san” Winkler al Tantris, che per non far torto al tristellato guru, di stelle ne ha due. Il primo impatto è nero: «Malinconia terribile, io venivo da

un mondo di pizze fritte, qui sbarbati implumi ricamavano piatti perfetti e mai sognati.»

Segue la retrocessione inesorabile in fondo ai ranghi. Ma poi, la rivincita caparbia. Aquilana. In 40 mesi William è sous chef del bistellato, a pieni poteri. Da lì ci si può allargare: école Valrhona, Colagreco a Mentone, poi back to Italy. Con altri orizzonti. Mentre sta *smarchettando* in un albergo costiero, il colpo di scena. Una signora dell'Aquila cerca un chef “fresco” per il suo wine restaurant. È Marzia Buzzanca; il locale, Vinalia. William è in pieno volo, a casa per ora non vuol tornare. Fa una richiesta indecente per un mese di lavoro. Uno solo, poi tornerà in Germa-

nia. Si fa. Lui viene pesato. E bene. Ed è in Germania che Marzia va a trovarlo, alibi un compleanno festeggiato a cena dal suo ex giovane cuoco, per riportarselo a casa. Con una frase che sa di magia e oggi, nelle condizioni in cui è, fa star male e bene insieme: «Investire sulla città.»

William torna. Vinalia sale, e sale. Poi, il disastro. Lui va in stage al Pellicano, spinto da Marzia, in attesa degli eventi. Eccoli: “Magione Papale”, la chance di un ristorante gourmet tutto suo dentro un hotel a bordo città, ambizioso progetto post sisma, affiancato da una sala più easy, e gestendo i menu per entrambi. Ed ecco la cucina fatta di «memoria, rispetto, e tecnica solo quel che serve, mai per appeal o raccontabilità del menu, solo al servizio dei sapori». Che sono quasi ancestrali. E si esprimono in piatti come il cannelloncino croccante di ricotta, peperoni rossi e gialli (resumé di un classico locale come la pasta ricotta e guanciale detta “pastora”), l'uovo patate e peperoni, altro souvenir della nonna giocato tutto in leggerezza e finezza sulla base di una patata “assoluta” (per dirla alla Romito), brodo concentrato di buccia e polpa aggiunta. Piatti che valgono il nuovo colpo di scena, non da “happy ending” – spera, e fa bene, William – ma da “happy beginning”: la stella sfiorata al Vinalia si accende qui, a pochi mesi dal via. Un luccichio, si spera, portafortuna anche per quel “presepe” puntellato che è, tutt'attorno, la sua città.





La Fenice: il postino del vino bussava sempre due volte

La prima volta, il postino del vino ha bussato forte assai. Una botta spietata, da fabbro ferraio. Così, quando Maurizio, proprietario della Fenice (l'enoteca regina della città) e delle oltre 20.000 bottiglie che conteneva è riuscito a schiodare la porta dai calcinacci, non è potuto entrare: i vapori di alcol, la *part des anges*, la chiamano i francesi, anche se è più appropriato parlare di diavoli, erano soffocanti. E davano da soli un indizio sulle dimensioni del danno. Scarlatto del vino schizzato ovunque, le pagine incollate come pasta scotta sul tavolo zoppo, inservibile, spiccava il testo universitario lasciato aperto da Maurizio (studente lavoratore e tardivo, riscritto per togliersi uno sfizio). La lettera invece, pure lei strafugliata e mezza macinata da pezzi di muro e cocci, macchiata di rosso qua e là, non è venuta fuori subito. È rimasta nascosta in un suo angoletto. E lì Maurizio, durante l'ennesima ispezione tra le macerie, l'ha ritrovata, 31 mesi dopo il disastro. Diceva: consegnare lunedì (6 aprile 2009) la tal bottiglia al dottor O. da parte del signor B. Così, quasi tre anni dopo, il postino del vino ha bussato per la seconda volta. Gentilmente, però... senza far danni. Maurizio ha preso la bottiglia, il biglietto strafugliato, e si è presentato a casa del dottor O.

«Il signor B. le manda(va) questa – ha detto – quasi tre anni fa. Eccola. In ritardo, lo so: ma, mi creda, non è stata trascuratezza. Diciamo che c'è stato un grosso imprevisto...»

Un "imprevisto" che non ha fermato chi pure ha perso in un colpo la bottega adiacente il Palazzo del Governo (uno dei simboli del disastro aquilano: distrutto), migliaia di bottiglie preziose, e la casa. La Fenice, fedele al nome, è risorta. In centro. Porta Castello. E proprio davanti alla Fortezza cinquecentesca, da un suo uovo è nato un piccolo chiosco per aperitivi dove abita ora un perno dell'attività che l'assetto attuale del nuovo locale negava. Lì dentro però, trasformando un'area magazzino, Maurizio prepara indomito il terzo colpo: un banco di specialità scelte, con molto local, consumabili insieme al giusto calice o da asporto. Il postino del vino, quando sarà, busserà a festa...





Gran Caffè: genziana e zafferano e il gelato è resuscitato

Il massimo della sfiga? Difficile definirlo con certezza. Ognuno ha la sua versione. Le possibilità sono pressoché infinite perché, si sa, quella signora nefasta, al contrario della Fortuna ci vede benissimo. Ma, insomma: aprire un posto nuovo, una gelateria artigiana sognata per anni nel cuore più pulsante e più vivo del centro, la piazzetta degli aperitivi e dei locali *smart*, inaugurarla il sabato e vedersela chiusa,

Duomo. E hanno trasportato sogni e realtà possibili sul vialone che congiunge la città all'ingresso dell'autostrada per Roma e per il mare. Ma il gelato, a dispetto di tutto, è diventato ancora più buono. E aquilano. Zafferano DOP, genziana (un rito familiare, qui), torrone (il dolce simbolo cittadino), nocciola... Tutto davvero super. E inserito nel contesto di un locale moderno, essenziale, ma accogliente e

Arrendersi allora? Accettare che non è cosa? Col fischio!

forse per sempre, il lunedì all'alba dal terremoto, un posto nella lista dei destini di melma, per usare un eufemismo, decisamente lo merita. Arrendersi allora? Accettare che non è cosa? Col fischio! «Pensare che qui dove stiamo ora, praticamente neanche ci passavo: giusto qualche volta per fare benzina...» Michele Morelli e il socio "maestro" gelataio Stefano Biasini hanno riposto pro tempore nel cassetto il sogno della nuova gelateria e la realtà dell'altro bar bellissimo che avevano sulla piazza del

funzionante a dovere. Per ora il duo non torna in centro. È quasi un esorcismo. «Tornare, per come vediamo noi, vuol dire non credere che inizino davvero i lavori; perché se iniziano davvero, polvere, gru, camion... te ne devi per forza andare. E allora, tanto vale star qui, e aspettare che facciano.» E già. E fate, allora: che sarebbe ora, e già da un pezzo.



Ju Boss: il bicchiere interclassista fa l'amore con la frittata

Pane e frittata, già: la dieta “magica” immortalata dal genio di Walter Molino, illustratore mito della Domenica del Corriere, nella copertina dedicata nel 1968 all'Aquila Rugby, squadra outsider di dilettanti puri capace di soffiare lo scudetto ai blasonati (e blasé) club romani e ai maestri veneti, re dello sport ovale in Italia. Pane e frittata per tutti. Ma proprio tutti: i vecchi pensionati del tressette, soci primari di questa storica cantina, e i contestatori del Sessantotto, che nella sala “b” ogni tanto stordivano a tradimento i vecchietti con qualche “sigaretta” non proprio d'ordinanza; gli intellettuali di sinistra e i professori universitari di destra; gli studenti stranieri in Erasmus e gli impiegati degli uffici; fino all'ultima “movida” notturna che qui fa l'aperitivo prima che inizino le danze vere e toste, e il locale chiuda. Tutti al Boss. Da sempre. E non separati: mescolati, come in un frappè sociale, o stratificati, dal tempo, come in una piramide azteca, tutti caparbiamente compresenti in queste sale immutabili (legno, pietra, cotto, vetro... sotto forma di bicchieri e bottiglie) a dispetto, o al lordo delle evoluzioni: i sessantottini divenuti conservatori, gli ex intellettuali festaioli, e così via. Manca ovviamente qualche vecchietto. Ma è la vita... Il vero cambio è nell'assortimento, mescita. Dallo sfuso

d'antan a una proposta sempre più ampia e variegata. E anticipatrice, visto che i primi friulani giusti si stappavano qui quando Guccini era giovane, e, in sala, “La Locomotiva” quasi un inno. La famiglia Massari, in pista da sempre, seconda generazione attiva, ha retto anche al sisma. La porta d'angolo tra piazzetta e Corso è stata chiusa pochi mesi. Il necessario. Poi, cavatappi e padella, e via da capo. Ma ora anche qui c'è allarme; per il tono teso, aspro, che a momenti la citata “movida” va assumendo, e per il coma dei lavori in centro. Ju Boss non ci sta. Lui la sua parte l'ha fatta. Ora faccia chi deve.



Bar Nurzia, il torrone dolcissimo di Natalia

Quando è rientrata – era dicembre 2009 – e ha riaperto la macchina del caffè, in piazza del Duomo era unica e sola. E i permessi non c'erano ancora tutti. Ma lei era andata il giorno prima a Uno Mattina, a dirlo: «Io domani riapro, sigilli o no; se vogliono mi venissero a carcerare. Senza torrone L'Aquila a Natale non può stare.» Già, perché se *“il torrone è Natale”* in molti luoghi e comunità, a L'Aquila è di più. Perché L'Aquila il “suo” torrone, squisito e di antica tradizione, lo ha eletto da sempre ambasciatore della città e della festa. Ogni aquilano ne è stato a suo tempo orgoglioso latore, a parenti inurbati a Roma, o lontano, ai migrati (ogni famiglia ne ha): scatola grande ai più cari al cuore, media agli altri. E, più che un caso, è metafora significativa che il torrone riassume a modo suo nella ricetta gli stati d'animo che si possono supporre comuni, quasi tre anni dopo il sisma, a tutti gli aquilani.

L'amaro del cacao è quello delle promesse ipocrite, interessate, e non mantenute: ma la sua anima calda è quella di chi non rinuncia al futuro. E l'impasto finale ha la compatta morbidezza del tempo, prezio-

ti e amici, per ricordare a tutti come va (ancora) quaggiù. Nel frattempo, dalla riapertura nel retrobottega del bellissimo bar liberty, divenuto intanto shop e vetrina di tutti i prodotti del territorio, Nata-

«Chiusura per terremoto, Riapertura, quando???»

so, se ben speso.

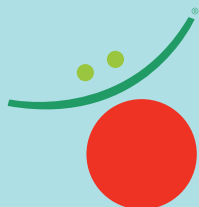
Questo è il messaggio che L'Aquila affida al suo torrone: il messaggio di chi aspetta ancora di rinascere, ma non smette di produrre. E di sperare. Così è scritto sulle confezioni speciali di Torrone Fratelli Nurzia (che Natalia fa con mamma Giuliana su ricetta ultrasecolare) che una delle gioiellerie più famose (e sensibili) di Milano, la Pisa di via Montenapoleone, ha voluto donare quest'anno ai suoi clien-

lia non è stata certo mani in mano: sono nati nuovi cioccolatini, e l'ammiccante Nurziarella, la crema spalmabile al gusto di torrone. «Chi si ferma è perduto», ammicca lei. E intanto indica il cartello, ora appeso sul bancone, e per mesi (bui) alla porta, dove c'è scritto: «Chiusura per terremoto, Riapertura, quando???»

OTTOBRE 2012

GIO 25

SEGNA IN AGENDA!



**Salone Internazionale
del Gusto**

**Terra
madre**

VEN 26

25-29 ottobre 2012

SAB 27

Torino Lingotto Fiere

**Salone del Gusto e Terra Madre insieme
per l'evento enogastronomico più bello
del mondo.**

DOM 28

**Non mancare, perché il futuro del cibo
è il futuro del pianeta.**

Tutto sulla manifestazione da maggio su

LUN 29

www.slowfood.it

Epilogo, e scuse alla “squadra”

Chi scrive storie è sempre arbitrario. E fa dunque torti. Di cui si scusa con i vari altri al lavoro, con passione e tenacia, per dare sapore e calore alla città che ne è stata così duramente derubata, e qui per diversi motivi non “raccontati” abbastanza: Luca Ciuffetelli, che mixa saperi enoici, aperitivi e musica dal vivo al Bar del Corso; il ristorante La Rupe, riaperto da poco; Ernesto, già certezza gastronomica nella piazza del Municipio, emigrato forzatamente in periferia. E, fuori città, ma non fuori dai cuori aquilani, Elodia, ristorante di qualità e piccolo hotel sospeso tra Gran Sasso e città, a un soffio dall'uscita Assergi dell'A24. A tutti i lettori di Cook_ inc. il gusto di scoprirli dal vivo. Alle prossime “storie” aquilane, il compito di narrarli a dovere. Come meritano.

Antonio Paolini



L'Aquila in sei morsi (e sorsi)

Bar Fratelli Nurzia

Piazza del Duomo 74
0862.21002

Sempre aperto

Ju Boss

Via Castello 3
0862.413393

Chiuso domenica sera

Magione Papale

Via Porta Napoli 67/1
0862.414983

Chiuso lunedì
(sala gourmet aperta a pranzo solo nei festivi)
Menu degustazione (otto piatti): 85 €
Alla carta: 60-75 €

Gran Caffè dell'Aquila

Gelateria artigiana
Vale Corrado IV 6
0862.413365
morelli.michele@yahoo.it

Sempre aperto

Enoteca & Chiosco La Fenice

Enoteca, via Zara 18
Chiosco, Parco del Castello Cinquecentesco
0862.2404202

Chiuso domenica

Percorsi di Gusto

Via Leosini 7
0862.411429 – 347.5010544
info@percorsidigusto.com

Chiuso mercoledì
Degustazione pizza: 8-15 €
Alla carta: 30-35 €

