

CAMPOTOSTO: LA RESILIENZA DI FILOMENA E DELLA SUA FAMIGLIA, DA GENERAZIONI RISTORATORI SUL LAGO

27 Febbraio 2019



CAMPOTOSTO – Lungo la strada che cinge il lago di Campotosto (L'Aquila) ci si imbatte in una piccola casa in legno al fianco di un edificio più antico: è l'Osteria del Pescatore, storico ristorante che i fratelli **Filomena, Nadia** (*in foto*) e **Pasquale Moretti**, insieme alla madre **Silvana Masci**, portano avanti da generazioni.

Ad insediarsi in quella zona, insieme alla sua famiglia, fu **Isaia Masci**, il bisnonno di Filomena che, ci racconta, era il guardiano delle terre di **Ferdinando Palitti**. Successivamente i nonni di Filomena aprirono l'osteria: quando le strade non erano asfaltate, trovandosi a sei chilometri di distanza dal paese, era un punto di ristoro dove i viaggiatori si fermavano a mangiare e a bere qualcosa. L'attività è poi passata a Silvana, madre di Filomena, che oggi, insieme ai suoi figli, fa provare a tutti il gusto della cucina casereccia in un'atmosfera genuina e accogliente.

Entrati nella casetta in legno la prima cosa che colpisce è la vista mozzafiato sul lago, in questo periodo quasi completamente ghiacciato, che splende in una rigida e soleggiata giornata di febbraio. Una volta seduti al tavolo, Filomena arriva a presentare il menu. Piatto forte è senz'altro il coregone, un pesce tipico del lago che viene cucinato alla brace o alla marinara. Quest'ultima ricetta è una produzione esclusiva del ristorante per la quale, nel 2003, è stato registrato il marchio: il coregone viene arrostito, poi conservato in un preparato a base di aceto e condito con olio e peperoncino.

“Il coregone – spiega Filomena a *Virtù Quotidiane* – fu immesso nel lago intorno agli anni Settanta. Si tratta però di un pesce che difficilmente riesce a sopravvivere nei laghi perché predilige acque fredde e pulite, quindi lo si aiuta nella riproduzione, in una collaborazione tra pescatori, Comune, Corpo Forestale dello Stato ed Ente Parco”.

“Verso la fine dell'autunno e l'inizio dell'inverno, – prosegue – questo pesce depone le uova che vengono raccolte, si fa la spremitura e c'è un piccolo incubatoio in cui vengono fatte schiudere; i pesci vengono immessi nel lago a primavera. La mia famiglia segue tutta la filiera del coregone: mio fratello va a pescare, così come faceva mio padre, e mia madre prepara questo piatto da sempre”.

Un'altra peculiarità del ristorante è il fatto di cucinare prodotti dell'orto, situato appena sotto la casa e visibile dalla finestra. Si segue la stagionalità dei prodotti e si prepara, tra le altre cose, un'ottima “giardiniera” con verdure in agrodolce.

Anche gli antipasti sono prodotti del territorio, tra questi salsicce e lonza realizzate da loro e formaggi locali. Si passa poi agli abbondanti piatti di pasta fatta in casa, fettuccine o tonnarelli, paste ripiene e crespelle con il brodo, una ricetta del teramano. Per secondo, oltre al coregone, ci sono le carni alla brace e gli spezzatini di carne bianca o di selvaggina. Infine, non mancano i liquori preparati in casa, come quello al cioccolato o quello con le more, le amarene o l'uva fragola dell'orto.



Dopo la scossa del 18 gennaio 2017, la tipologia di clientela è stata stravolta. “Questo è un paese turistico – afferma Filomena – dove venivano sia persone del circondario che turisti; invece da quando c’è stato il terremoto, i clienti sono stati per lo più persone adibite al

soccorso, soprattutto nel periodo invernale, in cui trovare un posto dove dormire è molto difficile. D'estate, essendo da sempre zona di camperisti, la situazione è diversa”.

La maggior parte dei turisti però non ha contezza della situazione: d'altronde quanto avvenuto Campotosto non ha avuto un grande clamore mediatico. Dei ragazzi di Roma, terminato il pranzo, chiedono a Filomena cosa ci sia da vedere in paese: lei gli spiega che il paese è praticamente distrutto ma li invita ad andare ugualmente per prendere un caffè al bar e vedere con i propri occhi la situazione. Chi ha vissuto un terremoto, sa quanto descrivere l'assurdità della propria realtà a chi non la conosce possa essere difficile.

“Tante famiglie – racconta ancora Filomena – si sono dovute spostare a L'Aquila e dintorni e, di fatto, siamo rimasti in pochi. Noi non abbiamo mai pensato di andarcene, non so se perché pazzi o per qualcos'altro. Ma dove potremmo spostare tutta l'attività?”.

E in futuro le cose potrebbero non migliorare. Vivere in montagna, si sa, è difficile: Filomena teme quindi che tutte quelle famiglie costrette a causa del terremoto a trasferirsi altrove, una volta abituate ad un altro stile di vita, possano rinunciare a tornare in paese.

I disagi legati alla montagna per Filomena sono invece connaturati nel territorio e non consiglierebbe neanche alle giovanissime nipoti di andare via. “Poi ci si può sempre spostare – dice – soprattutto per studiare, ma la qualità della vita qui è ottima”.

La voglia però di riprendersi un po' di normalità, di stringersi ancora in quella che era la comunità del paese non manca. Sono poche le occasioni per ricreare una socialità: unico punto di incontro è una struttura costruita dall'Associazione Nazionale Alpini e inaugurata il 25 novembre del 2017, dove si organizzano pranzi e cene, come a Natale o a Pasqua. Ci sono poi eventi come **la ciaspolata al tramonto organizzata, lo scorso 16 febbraio, dall'associazione Mountain Evolution**, che ha visto la partecipazione di 110 persone, in seguito accolte nella piazza dai commercianti con cibo locale e musica. Un successo che denota non solo la voglia di vivere maggiormente la bellezza naturalistica di questo territorio ma anche la volontà di dimostrare vicinanza e sostegno al paese.

“Siamo fortunati – aggiunge Filomena – perché il paesaggio è talmente bello che, nonostante tutto, è frequentato”. Guarda poi il lago ghiacciato: le increspature della coltre bianca, i cerchi morbidi disegnati sulla superficie e le fratture nette si colorano con il calare del sole. “Oggi è davvero bellissimo – dice – ma ti posso assicurare che non c'è giorno in cui appare uguale al precedente”.

LE FOTO DI WALTER LAPENNA























