

DA PASOLINI A COSSIGA, LA STORIA D'ITALIA HA ASSAGGIATO LA PECORA RUBATA DELLA TRATTORIA SAN BIAGIO

10 Maggio 2017



L'AQUILA – Commensali illustri come **Pierpaolo Pasolini** e **Alberto Moravia**, politici di spicco come **Francesco Cossiga** e **Pino Rauti**, personaggi che della città dell'Aquila hanno segnato la storia come **Lorenzo Natali**, artisti della cinematografia italiana del calibro di **Vittorio Gasmann** e **Vittorio Storaro**. Il baritono **Renato Bruson**. E poi attori, intellettuali, cardinali e ministri ma anche umili pastori, allevatori e imprenditori agricoli di una volta. È lungo e sbiadito l'elenco di avventori che dagli anni Sessanta fino a l'ultimo giorno prima del terremoto che ha distrutto la città, hanno varcato la soglia della storica trattoria San Biagio. Al civico numero uno dell'omonima piazzetta che si apre su via Sassa, la trattoria con i suoi tavolini all'aperto nella calda stagione ha fatto da cornice alla vita sociale degli aquilani nel cuore del centro storico.

Nel locale che ha visto passare intere generazioni di epoche diverse è tutto fermo alla notte del 6 aprile. L'immobile è inagibile, le foto appese alle pareti con i personaggi famosi che visitarono la trattoria sono riposte in cantina e sull'avvio dei lavori di ristrutturazione dell'aggregato non ci sono certezze.

“Era il 2 novembre del 1962 quando la trattoria San Biagio aprì per la prima volta le sue porte – racconta a *Virtù Quotidiane* **Andrea Di Carlofelice**, titolare dell’attività insieme al fratello **Luciano** – Le prime clienti furono due signore aquilane minute che lavoravano il tombolo e che evidentemente ci portarono fortuna. All’inizio eravamo in due, dormivamo in una stanzetta al piano di sopra. All’epoca non c’era nemmeno il riscaldamento e con il freddo del rigido inverno aquilano ai nostri clienti ci piaceva servire polenta con cinghiale, sfrigoli, funghi e tartufo, volarelle e lenticchie, pasta e fagioli, tanti tipi di minestre, chitarra allo zafferano, gnocchi al sugo di castrato, coratella con i carciofi, trippa al sugo, agnello cacio e ‘ova. Pasta ammassata rigorosamente a mano, ogni giorno fino all’ultimo di servizio, il 5 aprile 2009”.

“Uno dei piatti forti del menù era la ‘pecora Rubata’, un piatto che dava sempre spazio alle battute dei clienti che chiedevano se davvero la carne fosse stata rubata e da chi. In realtà la pecora si diceva rubata perché ricoperta completamente di patate. E poi i ravioli con gli olaci – ricorda Andrea emozionato – i pochi olaci che riuscivamo a raccogliere in montagna negli stazzi delle mucche al pascolo. I nostri prodotti erano sempre freschi e del territorio. I pastori ci portavano la ricotta e rimanevano a pranzo da noi. Gli allevatori invece, negli anni in cui un capo in più di bestiame faceva la differenza, li riconoscevi dall’abbigliamento, cappello largo e giacca di pelle, rivestiti come si suol dire in occasione della giornata che dal paese li portava in città. Un pasto completo in quegli anni costava tremila lire”.

Non tutti sanno che anticamente, nel quarto di San Pietro, quella comunemente conosciuta come piazza san Biagio era detta “piazza degli asini” perché i pastori erano soliti legare i loro asini nello spiazzo di fronte alla basilica di san Biagio d’Amiterno, oggi con il titolo di San Giuseppe Artigiano e molti anni or sono con quello di San Vittorino.

“Con il passare degli anni i dipendenti diventarono dieci e i coperti passarono da 60 a 120 con i tavolini all’aperto, i primi – ricorda il titolare con vena nostalgica – ad inaugurare questa usanza nella stagione estiva”.

La trattoria negli anni si fece un nome e divenne sempre più popolare. Oltre ai grandi personaggi già citati sedettero ai tavoli della San Biagio anche artisti come **Gigi Proietti**, **Maria Grazia Cucinotta**, **Rocco Papaleo** ma anche altri di cui Andrea ha ricordi vaghi. Il conduttore di *Affari Tuoi*, **Max Giusti**, nel corso della nota trasmissione Rai sui pacchi delle regioni d’Italia, ricordò le polpettine di cinghiale striato di San Biagio parlando dell’Abruzzo. Anche la trasmissione *Sereno Variabile* di **Osvaldo Bevilacqua** dedicò un ampio reportage alla cucina della trattoria. La moglie di un americano di origini abruzzesi invece scrisse un libro con le ricette di San Biagio.

Non solo piatti tipici e ambiente accogliente ma anche luogo di ispirazione di poeti o aspiranti

tali. Dietro ad ogni ricevuta si leggeva “O passegger che a L’Aquila gentile/ giungi nel giro della tua ventura/ fermati un poco dentro quell’ovile/ ove San Biagio fa la sua figura e alla tua trattoria di egregio stile/ entra a saziar la fame con l’arsura / conclude là ogni dì come d’incanto il miracolo del grande santo”.

L’autore della poesia dedicata al santo patrono della gola era **Emilio Fonzi**, un pastore affezionato che alla trattoria dedicò i suoi versi. Ma non fu l’unico. Anche **Franco Narducci**, scrittore e poeta aquilano, dedicò una poesia in dialetto aquilano alla San Biagio.

“Ho sofferto molto per l’impossibilità di riaprire la trattoria dopo il sisma del 2009 – dice con un filo di commozione Andrea – Pensai allora che in un paio di anni i lavori di ricostruzione potessero restituirci la normalità e invece nulla si è mosso. I lavori del cantiere non sono neanche avviati”.

E chissà se oltre alla pecora, è stata rubata anche una delle realtà gastronomiche che della città ha caratterizzato i contorni per quasi settant’anni.