

LE SALETTE AQUILANE, GIÙ IL SIPARIO: “CRISI E TASSE OPPRIMENTI NON CI FANNO ANDARE AVANTI”



11 Dicembre 2017

L'AQUILA - Lo storico e “famoso” ristorante Le Salette Aquilane chiude i battenti dopo quasi sessant'anni di attività. Con il cenone del 31 dicembre prossimo, l'ultima sera prima della chiusura ufficiale, la città perde un'altra importante pagina di storia. Una scelta amara e molto sofferta per la famiglia Plazzi maturata a causa di una pesante crisi economica dovuta principalmente alla mancanza di lavoro e al carico di tasse troppo opprimente per una gestione a conduzione familiare.

“Un pezzo di storia cittadina che sta morendo perché non c’è più lavoro”, denuncia a *Virtù Quotidiane* **Marlon Plazzi**, titolare del ristorante insieme a sua madre **Angela De Michele** e sua sorella **Sabrina Plazzi** con l’aiuto in sala dello zio **Enrico De Michele** conosciuto da tutti con il soprannome Betlemme.

Il ristorante è divenuto negli anni una vera e propria istituzione, il punto di riferimento gastronomico di aquilani e turisti, artisti e personaggi illustri che hanno frequentato la vita sociale, politica e culturale della città dell’Aquila.

☒ Come il famoso fumettista, disegnatore e regista **Pino Zac**, uno dei clienti più affezionati, i suoi fumetti infatti fanno capolino sulle pareti delle "Salette" così dense di monili e ricordi, un'istantanea a colori della vita che è stata.

E poi i cantautori **Lucio Dalla, Rita Pavone e Gino Paoli**, attori e registi del calibro di **Vittorio Gassman, Gigi Proietti, Ugo Tognazzi, Marcello Mastroianni**, il comico **Pippo Franco**, il giornalista **Bruno Vespa** che, nel 2013, ha partecipato alla cerimonia di riapertura del ristorante, dopo il terremoto, nello stesso locale parzialmente inagibile nel centro storico di Coppito.

Tra i commensali noti anche **Alighiero Noschese**, imitatore di spettacolo, l'attore **Tino Scotti** e molti altri che hanno lasciato una dedica nel corposo libro delle presenze.

Era l'inizio degli anni Sessanta quando **Mario Plazzi**, romano di origine, decise di aprire il ristorante Le Salette Aquilane, sulla centrale via Ciavola di Coppito, nel locale che in epoca fascista era stato il carcere delle truppe tedesche.

Quel locale di periferia, pensato inizialmente come cantina e punto di ritrovo sulla strada che attraversa il paese, divenne ben presto un luogo "familiare" dove gustare in modo genuino i piatti tipici della cucina abruzzese e bere buon vino.

☒ In tanti ricorderanno il sapore dei cannarozzetti alle Salette, uno dei primi piatti più apprezzati dalla clientela, conditi con una salsa bianca a base di pancetta, prosciutto, funghi, piselli e parmigiano. Il bucatino all'amatriciana, definito dai commensali "il migliore di Lazio e Abruzzo", e poi la chitarra al sugo di castrato, le pappardelle al tartufo, la carne di castrato alla brace, quella vera, oppure in umido. Prodotti di altissima qualità,

preparati dalla signora Angela così come si faceva una volta.

“Ci sono giorni in cui non facciamo un coperto - rivela il ristoratore - e con quelli del fine settimana non riusciamo a coprire le spese. Abbiamo sempre puntato sulla qualità dei prodotti ma anche il mercato è cambiato. Si parla tanto di qualità”, afferma critico Marlon, “ma poi si sceglie di mangiare in modo veloce in locali che offrono menù a bassissimo costo a discapito della bontà delle materie prime. Inoltre - aggiunge - la città si sta spopolando”.

“Salute a te, aquilano o forestiero, che entri, magni, bevi e te ne vai. Che girerai per monno, ma qui ritornerai”, così recita la targa posta all’entrata del ristorante dove in tanti in oltre mezzo secolo sono davvero ritornati, ma forse da oggi non potranno più tornare.