

MEZZO SECOLO DI STORIA TRA I TAVOLI DEL RISTORANTE ERNESTO, SIMPOSIO AQUILANO DI RESPIRO INTERNAZIONALE

22 Febbraio 2021

di Daniela Braccani



L'AQUILA – Personaggi famosi del panorama cinematografico e teatrale nazionale, come **Vittorio Storaro**, direttore della fotografia vincitore di tre premi Oscar, l'indimenticabile **Gigi Proietti**, direttore del Teatro stabile d'Abruzzo alla fine degli anni Ottanta, gli attori di teatro **Claudia Giannotti** e **Gian Piero Fortebraccio**, pupillo quest'ultimo del regista **Antonio Calenda** e interprete sul palcoscenico del teatro comunale di quasi trenta spettacoli di successo. E poi le attrici **Kelly Preston**, moglie di **John Travolta**, e **Maria**

Schneider, una delle protagoniste del noto film di **Bernardo Bertolucci** *Ultimo tango a Parigi*, fino ai più noti avvocati d'Italia che venivano a L'Aquila per il maxi processo contro il crollo della diga del Vajont.

Correvano gli anni Ottanta, L'Aquila all'epoca era uno scrigno in fermento di arte e cultura e tra i tavoli dello storico Ristorante Ernesto di Piazza Palazzo era tutto un via vai di commensali illustri. Anche fino a tarda notte, quando, finiti gli spettacoli al Teatro stabile, le diverse compagnie avevano il loro posto riservato nel cortile del civico 22 per consumare la cena di mezzanotte, una conviviale divenuta nel corso degli anni un'autentica tradizione.

È una storia lunga mezzo secolo quella del Ristorante Ernesto che, attraverso la memoria culinaria della tradizione, racconta anche pezzi di storia del capoluogo d'Abruzzo.

A fondare quello che sarebbe diventato un autentico simposio cittadino di respiro internazionale, è stato, nel 1968, **Ernesto Pietropaoli** di ritorno a L'Aquila dopo venti anni trascorsi in Venezuela. Non tutti sanno che la prima vera insegna con il nome del titolare ha preso vita, prima ancora che a L'Aquila, nella città venezuelana di Puerto Ordaz, dove Ernesto era emigrato insieme a sua moglie **Maria** e aveva avviato un ristorante di cucina italiana.

“Mio padre, tornato dal Sud America, aprì il ristorante rilevando il locale di piazza Palazzo da **Sandro Mazzetti** che a quei tempi gestiva il Bar del Corso”, racconta a *Virtù Quotidiane* il figlio **Fabrizio Pietropaoli**, oggi alla guida del locale insieme alle figlie, **Costanza** e **Vittoria**, e alla sorella **Elisa**.

“Negli anni Ottanta lavoravamo tantissimo con il festival ‘Una città in cinema’ – ricorda Fabrizio –, la più grande rassegna cinematografica diretta da **Gabriele Lucci**. Il ristorante brulicava di artisti provenienti da tutto il mondo. E poi con il Teatro Stabile, dove lavoravo anche io come maschera, per questo mettevo a disposizione il locale dopo la mezzanotte per le cene di fine spettacolo. Addirittura qualche volta capitava che io e **Massimo Turco**, a bordo della sua Mini Minor, dovessimo riaccompagnare a Roma alcuni attori. I ricordi sono tantissimi e non basterebbe una giornata per elencarli tutti”.

Da nove anni il ristorante si trova in via Lussemburgo, a Pettino, in un locale accogliente, colorato e pieno di opere d'arte realizzate da Fabrizio che, oltre alla gestione del ristorante, si diletta nella composizione di quadri raffiguranti volti.

La voglia di tornare in centro storico è forte, ma “gli affitti dei locali sono proibitivi e il momento non è certo facile per noi ristoratori costretti a restrizioni alterne a causa del Covid. Procediamo con cautela – ammette –, ma il centro storico è la nostra casa ideale e

l'intenzione è quella di tornare, prima o poi”.

Una curiosità, Fabrizio Pietropaoli è tra i primi ristoratori abruzzesi ad aver conseguito, nel 1985, la qualifica di sommelier. Non tutti ricordano, infatti, l'Enoteca Ernesto in via degli Scardassieri, dove era possibile ammirare “due botti di vetro affrescate dalla famiglia Zugaro che negli anni Trenta produceva vino”. Inoltre, “I locali del magazzino di palazzo Napoleone – rivela l'eclettico ristoratore – erano gli stessi delle vecchie carceri dell'Aquila. Una leggenda racconta che nello scantinato era presente un tunnel sotterraneo che conduceva direttamente a Palazzo Margherita”.

Un classico del menù di Ernesto sono le sagnarelle alla pastora, pasta ammassata acqua e farina, con ricotta, funghi, prosciutto e pecorino. Le ricette sono quelle della tradizione aquilana, da qualche tempo è possibile gustare anche la paella valenciana tramandata direttamente “da nonno Ernesto”, dice la nipote Costanza, “un piatto che eravamo soliti cucinare in famiglia ma che abbiamo voluto aggiungere al menù vista la bontà della ricetta”.

La storia dell'Aquila passa anche per i tavoli di Ernesto, una delle cucine più amate dagli avventori di ogni estrazione sociale, tutta da assaporare e anche scoprire chiacchierando con l'affabile Fabrizio che sembra ogni volta celebrare con aneddoti e curiosità quello che è stato un periodo d'oro per la piccola realtà provinciale.

“Quella che si respirava era la vera aquilanità che non è certo la Sant'Agnese di oggi. L'aquilanità è un'altra cosa”, dice Fabrizio congedandosi con un sorriso attraversato da un filo di nostalgia.

LE FOTO

