

La trattoria più antica dell'Aquila compie cento anni ed è diventata famosa per l'amatriciana

13 Marzo 2025

di Redazione



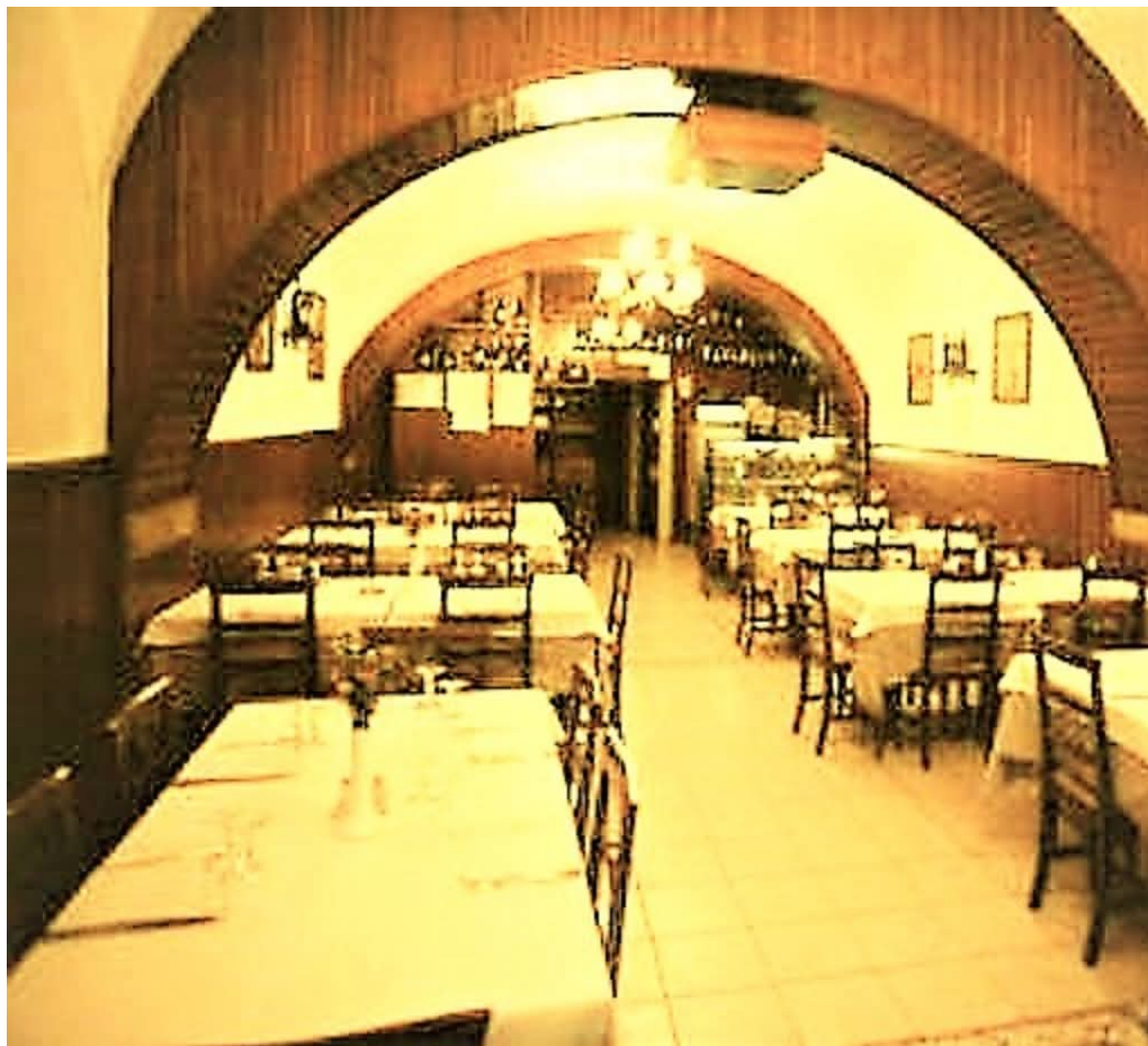
L'AQUILA – Sembra passato un secolo da quando il centro storico dell'Aquila era un pullulare di attività e Piazza Duomo uno dei centri nevralgici della città. Ma è passato davvero un secolo da quando a piedi piazza, lungo via dell'Arcivescovado, nel 1925 aprì un ristorante che ancora oggi prosegue la sua attività, seppure in un'altra sede, nel quartiere San Francesco.

Si tratta de 'La Matriciana', l'unico ristorante storico della città ancora attivo. Già il nome evoca un tipo di cucina che, a volte, forse troppe, sembra essere sparito e dimenticato.

L'anima de 'La Matriciana' è **Dino Di Pompeo**, che ha iniziato a lavorare nel ristorante nel 1965 alle dipendenze di **Cesarina Massacci**, la prima proprietaria, e che ne ha poi rilevato l'attività nel 1969, cinquantasei anni fa. Proprio da lei Dino imparò i segreti del mestiere, sul

campo, e quelli della preparazione della famosa matriciana, quella originale, essendo Cesarina di Scai, frazione di Amatrice (Rieti).

All'inizio, appena diciannovenne, Dino fu aiutato a portare avanti il ristorante dai genitori e da una sorella. Oggi con lui ci sono sua moglie, **Anna Maria Innamorati** che lo affianca in cucina dal 1979, e sua figlia **Silvia**, che si occupa della sala.



La sala del locale storico, foto di Franco Nerilli

“La Matriciana è mio padre. Lui aprirebbe questo ristorante, il suo ristorante, anche in mezzo al deserto. Ha da sempre un grande spirito e una visione: cucinare per far mangiare le persone”, racconta Silvia a *Virtù Quotidiane*.

Non è un ristorante gourmet, né vuole esserlo. Non è una trattoria tipica, di quelle che vengono spesso declamate ai quattro venti solo per attirare turisti. È un posto dove mangiare, dove ci si sente come a casa, e dove si possono gustare i piatti che fanno parte della storia della famiglia Di Pompeo che da sempre prepara per sé e per gli ospiti.

‘La Matriciana’ è un luogo che vive della storia che è radicata in sé. È un’insegna che ha vissuto i tantissimi cambiamenti della città, e anche nella location dove si è trasferita dopo il terremoto del capoluogo abruzzese, conserva ancora una memoria dei tantissimi eventi accaduti.

“Il ristorante ne ha di storie da raccontare! Ha vissuto tutte le guerre: prima del mio arrivo ha vissuto la seconda guerra mondiale e la guerra d’Africa. Da quando ci sono io abbiamo vissuto i moti del ’71 per il capoluogo (essendo il ristorante situato, fino al 2009, nel corridoio tra Piazza Duomo e la sede della Prefettura, *ndr*), la guerra del golfo, l’austerità. E, naturalmente, il terremoto che qui a L’Aquila ha rivoluzionato le abitudini di tutti, fino al covid”, ricorda Dino.

Il terremoto è stato un momento particolarmente segnante per l’attività, che come molte altre, e come tutti gli aquilani, ha fatto i conti con una decentralizzazione della città.



Matriciana

L'attuale sede della

Nel 2010, quasi per scommessa, e con quella grande volontà che contraddistingue Di Pompeo e la sua famiglia, combattendo contro le forze della natura, il ristorante riapre nei

www.virtuquotidiane.it La trattoria più antica dell'Aquila compie cento anni ed è diventata famosa per l'amatriciana

locali in affitto di un ex pellicceria nel quartiere di San Francesco, vicino l'incrocio per Collebrincioni (L'Aquila).

“È stato difficile pensare ad un'altra sede fuori dal centro, per di più a pochi mesi dal terremoto: prima di aprire qui, io a San Francesco ci ero venuto solo un paio di volte”, prosegue il titolare con tono tra l'ironico e nostalgico.

“Il terremoto è stato uno scossone per tutti – aggiunge Silvia -. Noi abbiamo riaperto con un po' di incoscienza e non sapevamo come sarebbe andata. La nostra fortuna è stata l'affetto delle persone. Qui in zona c'eravamo solo noi, intorno era tutto disabitato. Ma quando i nostri clienti hanno saputo della riapertura è stato come tornare metaforicamente a casa: oltre ai clienti storici, molti dei quali sono amici di sempre, ne abbiamo guadagnati di nuovi, e anche nuovi amici”.

“Qualche volta abbiamo pensato di riaprire in centro, ma poi abbiamo preferito continuare qui, anche perché sarebbe stato un fraintendimento della realtà: non basta il luogo fisico per tornare indietro. A L'Aquila il sisma ha accelerato quel processo di abbandono dei centri storici che molte altre città stanno vivendo, e accusando, l'unica differenza è che altrove c'è stato un abbandono graduale, mentre qui è successo in pochi minuti. Le attività in centro funzionavano perché erano una sinergia, c'era uno scambio vitale, esisteva una continuità generazionale. Ricominciare in centro, da soli, soltanto per affetto verso un luogo, sarebbe stato difficile”.

C'è una foto dei primi anni '70 di piedi Piazza dove, sul muro a lato della Chiesa di San Massimo, insieme a quelle delle altre attività, si staglia con caratteri in stampatello l'insegna della “Trattoria Matriciana”, insieme ad una freccia che indirizza verso la strada che portava al ristorante, altrimenti non visibile dalla piazza stessa.



foto di

Franco Nerilli

“Mio padre pagava un fitto per tenere quell’insegna esposta sul palazzo della curia. Fu poi rimossa per poter effettuare i lavori di ristrutturazione del palazzo, e non fu rimessa”, spiega

www.virtuquotidiane.it La trattoria più antica dell’Aquila compie cento anni ed è diventata famosa per l’amatriciana

Silvia. “La macchina bianca che c’è in foto è una fiat 128” commenta Dino, che è anche un grande appassionato di auto.

L’Aquila prima del terremoto era come una bolla un po’ fuori dalle dinamiche del mondo, seppure gli aquilani non mancassero di mostrare, all’occorrenza, il loro carattere. Era quasi come una città in uno di quei globi con la neve. Riguardando queste vecchie foto si percepisce la tranquillità e la serenità che quotidianamente la permeava.

Sembra un mondo diverso e lontano rispetto a quello che viviamo oggi e, per gli aquilani, una cesura irrimediabile scandisce il tempo tra il prima e il dopo di quella notte del 6 aprile di ormai quasi 16 anni fa. Tutto scorre e tutto si trasforma, diceva Eraclito. Le differenze sono innumerevoli, è innegabile, ma fortunatamente ci sono anche dei punti di continuità.

“La filiera, però, è uguale. Prima mio padre faceva la spesa al mercato di Piazza Duomo, oggi lo fa a Piazza D’Armi, prima andava a piedi e oggi va in macchina. Ma cerca sempre i prodotti migliori tra i banchi. La cosa divertente è che lui è famoso tra le signore del mercato che vanno lì a fare la spesa e lo chiamano e lo salutano come se fosse una star”, dice Silvia.

“Siamo attenti a tutte le materie prime che cuciniamo, dalle verdure alla carne e cerchiamo di utilizzare prodotti locali di cui conosciamo la provenienza e controlliamo che siano il meglio disponibile, altrimenti non li prendiamo. Per noi è fondamentale questo passaggio per poter offrire ai nostri ospiti i piatti migliori, ma anche per la soddisfazione personale di preparare ricette che hanno il sapore di casa”.

E infatti il gusto dei piatti conserva ancora quella semplicità che contraddistingue le preparazioni di un tempo e riporta la memoria di chi li assaggia ai pranzi a casa della nonna.



“Più che una cucina della tradizione è una cucina della quotidianità. Perché anche la tradizione si trasforma. Un tempo a tavola erano immancabili i cannelloni o le zucchine ripiene, dei piatti che oggi non si trovano più da nessuna parte. Senza considerare la traslazione che è avvenuta con alcune ricette che prima era tradizione preparare a casa, come le zuppe o il baccalà in umido, un piatto tipicamente aquilano: questi adesso si mangiano al ristorante perché in casa non li fa quasi più nessuno”.

“È importante che la tradizione stia al passo con i tempi, e bisogna trovare il modo di accontentare il maggior numero di persone, senza stravolgere l’anima delle ricette. Anche nella matriciana, per esempio, c’è stato un piccolo cambiamento per andare incontro a persone con intolleranze o altre problematiche: il formaggio e il peperoncino, che la ricetta prevede, abbiamo scelto di portarli a tavola separatamente. L’essenza del piatto, però, è sempre la stessa, cambia la fruizione di chi, magari, deve evitare uno specifico alimento”.

specifica Silvia.

La filosofia del ristorante, d'altronde, è proprio questa.

“Come dice sempre mio padre: noi cuciniamo per le persone. Non siamo al servizio del piatto, non facciamo una cosa nel modo in cui è stato deciso per fissare una tradizione. Cerchiamo di andare incontro alle richieste, ma mantenendo le ricette il più possibili fedeli a quelle in cui siamo da sempre immersi. Cerchiamo di offrire dei piatti che rappresentano un mondo che per noi è sempre presente, e che proponiamo in maniera naturale, senza alcuno sforzo. Nonostante le critiche, che ci aiutano a migliorare, la nostra soddisfazione sono i commenti dei clienti che apprezzano il nostro lavoro. Questo tipo di attività richiede sacrifici ma la mia, quella di mio padre e mia madre, è una passione vera che ci spinge a proseguire nonostante tutto. Noi siamo dei privilegiati perché, oltre ad amare quello che facciamo, abbiamo a che fare con persone felici”, conclude Silvia.

E che bello è sapere che la felicità, da cento anni, è (anche) in un piatto di matriciana. **Ilaria Micari**

