

Trote e servizio a tavola fai da te, i “riti” di un ristorante vicino L’Aquila in una riserva naturale

27 Marzo 2025

di Redazione



L'AQUILA – Se si parla di ristoranti che hanno fatto la storia, chiunque nella zona dell'Aquila ha sentito almeno una volta nominare, e sicuramente ha avuto modo di frequentare, il ristorante “Assunta”. A Tempera, frazione del capoluogo abruzzese, immerso nel verde della Riserva naturale del fiume Vera, alle falde di un laghetto sorgivo alimentato dal fiume stesso (che scorre fin nel paese e che ha costituito nel tempo una grande ricchezza per gli abitanti), c'è questo piccolo angolo di mondo fuori dal tempo.

Nelle belle giornate estive e primaverili si può godere dell'atmosfera serena mangiando nei tavoli all'esterno, adiacenti al laghetto, circondato da salici e nel quale vivono oche, papere e germani reali, e all'interno le famose trote, che costituiscono la base del menù. All'interno il ristorante ha una grande sala dove il camino acceso nelle fredde giornate invernali accoglie i clienti e lungo le pareti antiche credenze in legno, custodiscono, come nelle antiche case, piatti, posate e bicchieri.



La particolarità del ristorante non è solo la cucina a base di trote che vengono pescate direttamente dal lago e di gamberi di fiume, quando disponibili, secondo stagionalità: da Assunta non c'è servizio ai tavoli. Non una recente novità per attirare clienti, ma una consuetudine che si è consolidata nel tempo.

Le persone si siedono a tavola, e fanno tutto da sole: usanza vuole che siano gli uomini ad apparecchiare, prendere i piatti e i bicchieri, comunicare le ordinazioni e sempre loro ad essere chiamati a ritirare i piatti e portarli a tavola. È una tradizione, un gioco, un ricordo, una novità per alcuni avventori, una certezza per altri. Un rituale semplice che fa sentire a casa, che annulla le gerarchie e mescola i ruoli. Un diverso approccio al solito servizio che in molti apprezzano ma non tutti condividono.



“Qui è sempre stato così dal 1978, quando è iniziato tutto. È stata una cosa spontanea: il ristorante è nato perché le persone venivano a pescare le trote e chiedevano di cucinarle direttamente sul posto. All’inizio era un posto piccolo, spartano, amichevole. Lo gestivano **Vincenzo Pellicola** e mia madre (**Assunta Campanaro**, ndr), che erano due soci, non marito e moglie come in molti credevano. Ognuno aveva la sua famiglia, ma lavoravano

insieme con un'idea comune", racconta **Marina Carducci**, figlia della storica proprietaria, che oggi gestisce il ristorante con l'aiuto della sua famiglia a partire dal marito **Stefano Di Battista** e dalla figlia **Silvia**.

Anni fa il locale era conosciuto col nome 'Pellicola', poi è diventato noto come 'Assunta', prendendo il nome dai proprietari che si sono susseguiti nella gestione del ristorante.

"Sfatiamo un mito - aggiunge Marina divertita -: il vero nome del locale, la ragione sociale, è sempre stato un altro. Si chiama, infatti, 'Sorgente delle fontanelle', ma tutti lo chiamano Assunta, dal nome di mamma. Oggi lo gestisco io, mia mamma è in cucina che mi aiuta. È divertente, però che le persone che vengono a mangiare qui chiamano me Assunta, convinti che sia io".

Da dopo il covid, in parte, la formula dell'apparecchiarsi da soli è stata ripensata: i tavoli sono già sistemati con i coperti perché "oltre a essere più pratico è anche più igienico. Ciò non toglie che qui per mangiare devi fare tutto da solo, come sempre", sottolinea Marina.



Il menù è semplice e, vista la presenza delle trote nel lago, sono loro le regine della tavola: dall'antipasto di trota in salamoia con fagioli e cipolle, agli spaghetti con le trote in bianco o al sugo, fino ai secondi tutti a base del pesce d'acqua dolce. Particolarmente scenografica è la trota flambè di Assunta, dove il pesce arrosto viene cosparso con liquore e acceso, e regala a chi la ordina un momento spettacolare, divampando in una fiamma che viene poi spenta con un coperchio, prima di essere portata a tavola.



“Da quando l’attività è iniziata il menù non è mai cambiato, i piatti che preparava mia mamma sono sempre gli stessi. L’antipasto con i fagioli, il primo bianco con la trota sono una sua creazione. A Tempera, con l’acqua del fiume, c’era la tradizione della pesca della trota ma le preparazioni sono diventate una tradizione da quando mia mamma nell’81 ha iniziato a prepararle. Certo, alcune cose sono cambiate, perché sono cambiati i tempi. I gamberi di fiume, ad esempio, non ci sono più qui, sono difficili da reperire, hanno un costo importante e una stagionalità precisa. In genere si trovano da primavera fino a giugno e luglio, ma, essendo una delle nostre specialità, facciamo il possibile perché vengano preparati e serviti. Ormai molti si improvvisano anche nella cucina di gamberi e trote, solo per attirare persone. È un modo di fare concorrenza che poi, però, evidenzia la mancanza di tradizione, e della qualità del prodotto che qui cerchiamo di garantire da sempre”.

“Nel corso degli anni sono stati fatti degli adeguamenti sia alla struttura, post terremoto, che

al menù: ad esempio le rane, che prima preparavamo fritte, dopo il covid non le facciamo più, abbiamo dovuto toglierle dal menù perché sono cambiate anche le aziende che ci fornivano le materie prime. Abbiamo anche dei piatti semplici e qualche secondo di carne: è stata una scelta necessaria per assecondare le esigenze ristorative e andare incontro a tutti i clienti da quelli più esigenti, ai bambini o a chi non mangia pesce”.



Il lago è una vera oasi e le trote vengono pescate e servite con una filiera diretta, a km meno di zero, anche se, come evidenzia Marina, da Assunta non hanno “un allevamento di trote vero e proprio. Non facciamo ovociti e poi proseguiamo la crescita, non somministriamo medicinali o cibo, quello è un discorso diverso. Acquistiamo trote che ci arrivano direttamente ad una grandezza ottimale per essere consumate. Il nostro allevamento consiste nel trattenimento in vasca, cioè le trote vivono nelle vasche di terra, noi facciamo vendita al

pubblico e io le uso per la cucina”.

“Le persone ancora oggi continuano ad acquistare anche le trote appena pescate, fresche, anche se da quando c’è stato il terremoto è una pratica che va scemando. Dopo il covid, in particolare, che ha abituato le persone a prendere il cibo da portare via, le persone preferiscono l’asporto con le trote cucinate e pronte, invece di prenderle pulite ma da preparare. È cambiato il modo di vedere le cose, si va avanti e ci si evolve in maniera funzionale per semplificare la vita a tutti”, conclude Marina. **Ilaria Micari**

