

# ALLA MENSA FERROVIARIA DELL'AQUILA, DOVE LA CUCINA DI UNA VOLTA RESISTE AL DECLINO DELLA STAZIONE

*di Daniela Braccani*



L'AQUILA - Sono ormai soltanto un lontano ricordo gli anni in cui la stazione ferroviaria dell'Aquila con gli oltre cento dipendenti delle Ferrovie dello Stato e il direttissimo Freccia del Gran Sasso, il collegamento diretto con Roma soppresso nel 1987, era il crocevia nevralgico del capoluogo di regione, capolinea di viaggiatori, lavoratori, studenti, luogo di incontro di tanti aquilani che, come i dipendenti della vicina Carte valori della Banca d'Italia bombardata

nella seconda guerra mondiale, si fermavano per un caffè oppure, un po' più avanti negli anni, per un pranzo nella frequentatissima mensa ferroviaria.

È proprio grazie alla storica mensa ferroviaria che la stazione dei treni dell'Aquila continua a vivere, o sopravvivere, ad un lento ed inarrestabile declino cominciato negli anni Ottanta e culminato appena un anno fa, quando anche la sede del dirigente centrale operativo per il controllo del traffico dell'intera linea è stata trasferita a Pescara.

Ultimo atto di un'epoca segnata dall'aumento del traffico su gomma, mancati investimenti, progetti di sviluppo inesistenti, isolamento delle aree interne e poi dal terremoto.

Inizialmente fruibile solo a ferrovieri, operai della stazione e soci dell'associazione nazionale Dopolavoro Ferroviario, la mensa del Piazzale della Stazione è ormai da anni aperta anche al pubblico. I locali sono stati realizzati quarant'anni fa dalle Ferrovie dello Stato sul terzo binario mai realizzato, dopo il trasferimento dalla stazione "vecchia" all'altro lato della strada.

"Terzo Binario" è anche il nome della tavola calda attualmente gestita a conduzione familiare da **Loris Fioravanti** e i suoi genitori, **Antonio** e **Tiziana Ciolli**, la responsabile della cucina casereccia premiata lo scorso anno dalla Camera di Commercio dell'Aquila con medaglia d'oro per i suoi 25 anni di lavoro ininterrotto nel mondo della ristorazione cittadina, anche nelle mense scolastiche, dell'Enel e della Regione.



"Oggi i ferrovieri non esistono più - racconta Loris a *Virtù Quotidiane* - sono forse rimasti in tre quelli che vengono a pranzo tutti i giorni da noi, rispetto ai circa quaranta ferrovieri di una decina di anni fa quando c'erano ancora i treni merce e alcune tratte poi soppresse e quindi molto più movimento. Oggi le uniche linee rimaste sono quelle che da L'Aquila vanno e vengono per Sulmona e Terni".

Le attività che orbitano intorno alle strutture, di proprietà delle Ferrovie dello Stato, sono gestite dal Dopolavoro Ferroviario nazionale, costituito dai pensionati del settore e dislocato nelle associazioni territoriali.

In città come Roma e Bologna, l'associazione gestisce realtà patrimoniali importanti come alberghi e teatri, centri ovviamente più grandi e movimentati rispetto a L'Aquila dove anche il dopolavoro non esiste più dal 2009 e il riferimento locale è quello di Sulmona.



Non tutti sanno che nei primi anni dopo l'inaugurazione della stazione, era il 1897, grazie anche all'interesse del senatore **Gennaro Manna**, venne realizzata una rete filoviaria sperimentale, tra le prime dell'Italia meridionale, che consentiva un collegamento diretto con la città, gestito dalla società locale Chiodi&Capranica.

La filovia venne poi dismessa nel 1924 e sostituita da autolinee. Fra il 1922 e il 1935 inoltre fu affiancata dalla stazione Sia, capolinea dell'effimera linea per Capitignano, che avrebbe dovuto collegare L'Aquila con Teramo, il progetto tuttavia non fu mai realizzato e anche questa tratta venne dismessa poco dopo.

Così, nel bel mezzo di quel che rimane di una stazione desolata, silenziosa, deserta, dove anche il bar chiude alle due di sabato pomeriggio, il Terzo Binario è un'isola felice che continua a resistere con i suoi cento coperti al giorno di media.

“Abbiamo la nostra clientela fissa – spiega Loris – dipendenti pubblici, operai, avvocati, ingegneri, studenti che sono tuttavia in clamoroso calo. Un menù ricco e variegato, tutto è cucinato al momento, i prodotti sono locali e freschi tutti i giorni, abbiamo i nostri fornitori di fiducia e cerchiamo di alimentare anche l’economia locale, oltre ai nostri clienti”.



“Cerchiamo di soddisfare le esigenze di tutti a prezzi popolari – dice orgogliosa la chef Tiziana, che in cucina ha l’aiuto di due valide collaboratrici, **Paola Scimia** ed **Elena Salvemme** – cinque primi ogni giorno, pasta o riso in bianco oppure al pomodoro per chi la richiede, il giovedì gnocchi in tutte le salse, trippa nel periodo invernale, minestre, cannelloni e poi una larga varietà di secondi, contorni e dolci fatti in casa”.

Una curiosità, anche gli autisti privati fanno sosta pochi minuti nel piazzale per permettere ai turisti di godere della Fontana delle 99 Cannelle e del Borgo Rivera, una visita lampo considerato che non ci sono parcheggi e di conseguenza, senza nemmeno i pendolari, la centralissima stazione, alle porte della città, sotto le mura storiche del capoluogo, è di fatto zona morta.

“Siamo fiduciosi e speriamo nel progetto del Comune e delle Ferrovie che prevede di realizzare una rotonda e un parcheggio a ridosso della stazione – ammette Loris – potrebbe rappresentare una svolta al declino inesorabile in atto”.

“Dal terremoto in poi la Stazione Centrale di fatto è diventata una periferia emarginata, eppure siamo accanto alle mura storiche e vicino a monumenti di pregio come le 99 Cannelle, basterebbe considerare questa zona al pari del centro storico e coinvolgerla magari in qualche iniziativa culturale”, dice un po’ sconcolato Antonio, che insieme alla sua famiglia lavora sodo, circa dodici ore al giorno, per mantenere la sua attività e indirettamente anche quel barlume di romanticismo che ogni stazione dovrebbe evocare.