

IL DIAVOLO SBUFFANTE DI CIVITA D'ANTINO, IL RISTOPUB CHE PORTA IL NOME DELL'ANTICA FERROVIA A VAPORE

5 Febbraio 2021

di Daniela Braccani



CIVITA D'ANTINO – “Potrei passare giornate intere, seduto in un angolo, a guardare quel che succede. Quale altro posto, meglio di una stazione, riflette lo spirito di un paese, lo stato d'animo della gente, i suoi problemi?”. Così scriveva il celebre scrittore e giornalista **Tiziano Terzani**, in un libro dedicato a un lungo viaggio.

Le stazioni hanno da sempre suscitato un grande fascino negli occhi di chi osserva, addii e partenze, incontri e attese, in una dimensione che moltiplica le possibilità e ispira

l'immaginazione.

Con questo spirito è nata l'idea del Diavolo Sbuffante, una pizzeria, birreria e ristopub, a pochi passi dall'antica stazione ferroviaria di Civita d'Antino, il piccolo borgo situato sull'alta Valle del Liri, in provincia dell'Aquila, terra del municipium marso di Antinum di epoca romana e meta di alcuni pittori scandinavi che, alla fine del XIX secolo, fondarono nel borgo rovetano una scuola estiva di pittura, una corrispondenza artistica con la Danimarca che ancora dura nel tempo.

A pochi passi dalla stazione di Morino-Civita d'Antino, attraversata dalla ferrovia Avezzano-Roccaraso, il locale Diavolo Sbuffante richiama il tema del mezzo su rotaie da sempre punto di riferimento e incontro per la comunità locale, a partire dal nome.

“L'inventore inglese **Richard Trevithick** sperimentò la produzione di una locomotiva a vapore che venne soprannominata 'puffing devil' per via degli sbuffi di fumo che emetteva, è da questo particolare che il nostro locale ha preso il nome” racconta a *Virtù Quotidiane* **Simone Giori**, titolare dell'attività a conduzione familiare dal 2014.

“Ai tempi di mio padre e dei mie nonni, il treno era l'unico mezzo di collegamento con i paesi circostanti, un luogo simbolo della storia del nostro paese – dice -, anche se attualmente sono pochissime le persone che prendono il treno”.

“La nostra è una pizza a lunga lievitazione, l'impasto riposa per 72 ore. Gli hamburger sono preparati con carni locali di altissima qualità, nel menù inoltre proponiamo una larga scelta di fritti. Con le restrizioni anti contagio abbiamo attivato il servizio da asporto e speriamo presto di tornare a lavorare a pieno regime”.