

LA STORIA DI RESISTENZA, CORAGGIO E ROMANTICISMO DI ALBERTO E DELLA SUA ENOTECA A STIFFE

18 Novembre 2018



SAN DEMETRIO – Nel centro storico di Stiffe, frazione del comune di San Demetrio Ne' Vestini, in provincia dell'Aquila, l'enoteca "bistrot" Casale Liberati è l'unico esercizio commerciale a rompere il silenzio suggestivo che avvolge il borgo, attualmente abitato da appena ventisei anime.

Gli ultimi residenti se ne sono andati dopo il terremoto del 2009 che ha reso inagibile quasi tutto il paese. Il borgo, famoso per una delle maggiori cavità carsiche d'Italia, le Grotte di Stiffe, prima del sisma registrava la bellezza di oltre 70 mila turisti all'anno.

Quella di **Alberto Liberati**, titolare insieme a sua sorella **Simona** della vineria, è una storia di coraggio, determinazione, resistenza e cambiamento. Un'avventura cominciata dopo ventisei anni di vita trascorsi a Roma, quando Alberto decide di tornare alle origini e coronare un sogno, nei luoghi della sua infanzia, quelli dove trascorreva le feste e le vacanze estive, lontano dalla vita metropolitana della capitale. Il luogo del cuore, dove suo nonno e suo

padre, che non c'è più, hanno vissuto e dove Alberto incontra sua moglie **Agnese Foglia**, romana, vicino a lui in ogni scelta, anche quella di trasferirsi definitivamente a Stiffe.

Aprire un'enoteca e un b&b nei locali di famiglia, nel centro storico del paese, sulla terrazza che apre alla media valle dell'Aterno, tra l'incredulità e l'incertezza generale, diventa ben presto realtà. È tutto pronto per l'inaugurazione ma pochi giorni prima del gioioso evento, era il 2009, arriva il terremoto a stravolgere le carte in tavola e a distruggere quanto fatto sino a quel momento.



Grazie all'agibilità parziale e alla messa in sicurezza dell'aggregato, qualche anno dopo, nel 2012, l'enoteca apre finalmente i battenti ma l'inaugurazione del b&b, purtroppo tutto da rifare, è ancora oggi ostaggio di una burocrazia lenta e farragिनosa, quella della ricostruzione dei piccoli centri, spesso costituiti da seconde abitazioni.

“Oggi l’enoteca è una realtà consolidata, un luogo di ritrovo, abbiamo la nostra clientela abituale, i turisti tornano a trovarci volentieri”, racconta a *Virtù Quotidiane* Alberto, sommelier e appassionato di vini naturali, “ma nella graduatoria degli aggregati da ricostruire siamo al numero 55 e la lista è ferma alla ventesima posizione”.

Se tutto va bene, i lavori per la ristrutturazione del b&b partiranno tra due anni, “il potenziale turistico è ancora molto alto – fa notare Alberto – condizione questa che avrebbe richiesto un mini ambito per una ricostruzione più veloce e funzionale ma così non è stato e noi non molliamo”.

Non è stato facile, tra mille difficoltà, finanziamenti europei mancati, un mutuo da accendere, tubature pubbliche dell’acqua obsolete, il terremoto, aprire l’enoteca “alla quale – spiega – ho voluto dare un’impronta tutta personale scegliendo di offrire vini naturali, di piccoli produttori e cantine indipendenti. Ho conquistato così la mia clientela che mi regala grandi soddisfazioni”.



L'enoteca Casale Liberati ha il sapore di un “bistrot” parigino, ha una carta di vini francesi, oltre alle tante etichette di vini naturali, biologici e biodinamici, selezionate con cura, per non parlare delle “sfiziosità” alimentari come formaggi: si va dalle produzioni di **Gregorio Rotolo** a quelle del caseificio Campo Felice, salumi locali ma anche prosciutto d’oca trentino, ventricina vastese, cioccolato belga e tanto altro ancora.

Tra i vini più apprezzati c'è il Praesidium, un Montepulciano Doc prodotto a Prezza, in Valle Peligna e poi i nebbioli, una passione dello stesso titolare.

Per ogni "portata" Alberto spiega ai suoi clienti, con cura e un certo trasporto, la storia e la provenienza di ogni prodotto così da rendere un semplice aperitivo un momento davvero speciale. Un'oasi felice in un paese che appare desolato, dove la ricostruzione sembra un miraggio, lontano, opaco, e non per i fumi dell'alcol.