

STORIA DI UN TRABOCCO, TRAMPOLINO VERSO LA RINASCITA DELL'ABRUZZO



30 Agosto 2017

FOSSACESIA - Antiche postazioni di pesca trasformate in trampolini sul mare, l'acqua dell'Adriatico qui è di un azzurro limpido e le spiagge sono insenature da cartolina: siamo sul litorale di Fossacesia, all'interno di uno dei golfi della celebre Costa dei Trabocchi.

Con la rimozione della ferrovia che correva proprio alle spalle della catena di palafitte sul mare, la maggior parte di queste costruzioni sono diventate ristoranti e attrazione turistica d'eccellenza della costa abruzzese.

Bellezza e varietà naturalistica sono le caratteristiche uniche della regione Abruzzo apprezzate dai frequentatori abituali ma ancora poco note al cosiddetto turismo di massa, quello stagionale e popolare.

Eppure passeggiando lungo le passerelle sospese sull'acqua cristallina in un giorno d'agosto di un caldo pieno ma piacevole si ha proprio l'impressione che non resti nulla da invidiare a quei paradisi esotici da copertina.

Per **Bruno Veri**, famiglia di pescatori, attuale proprietario di Pesce Palombo, il trabocco è un'eredità del nonno tramandata e da tramandare di generazione in generazione.

Per decenni antica macchina da pesca fino alla storica mareggiata del '79 che distrusse tutto, gli anni dei tentativi di ricostruzione andati a vuoto e poi finalmente la rinascita nel 2001 quando Bruno ha deciso che avrebbe potuto farlo diventare un posto in cui il pesce dopo essere stato pescato di fresco poteva essere cucinato e servito.

“Tutto è nato per gioco - racconta - all'inizio lo facevo per pochi amici. Poi la richiesta è aumentata anche oltre le mie aspettative e alla fine è diventata un'attività in piena regola: in alta stagione bisogna prenotare con mesi d'anticipo”.

Ma l'attività è rimasta a conduzione familiare, la moglie in cucina e le figlie studentesse di ingegneria fuori sede, in estate non mancano mai di aiutare in sala: “Sono innamorate entrambe di questo posto e la più piccola che ora studia a Pisa mi dice sempre: papà, io non andrò a lavorare all'estero, voglio restare qui”.

Il segreto del suo successo? “Restare fedeli a sé stessi e al territorio: non mi interessa fare una cucina costosa e per pochi; sono e resto un pescatore. Quando ho ricostruito questo trabocco ho voluto farlo rispettando i materiali e la struttura originaria. E anche la mia cucina

è fatta esclusivamente di prodotti locali. Mi piace che la gente torni perché ha mangiato bene e si è sentita a proprio agio”.

In effetti, pur trattandosi di un posto incantevole, il clima è assolutamente familiare e alla portata di tutti.

Un esempio di quell’Abruzzo forte e gentile tante volte evocato solo dopo i tragici eventi ma che merita di essere raccontato e valorizzato.