

## CONFCOMMERCIO CHIETI CONTROI TRABOCCHI-RISTORANTI

1 Novembre 2010

---

LANCIANO - Il presidente provinciale della Confindustria di Chieti, Angelo Allegrino, torna a criticare la trasformazione dei trabocchi nel tratto frentano in ristoranti.

In una lettera inviata al presidente della Provincia, Enrico Di Giuseppantonio, ai sindaci della costa e alla Asl, Allegrino chiede che venga individuata una soluzione condivisa "a una vicenda che si trascina ormai da anni e che non ha visto nessun cambiamento neppure dopo l'introduzione dei regolamenti approvati lo scorso maggio dai Comuni del litorale sulla scorta della normativa comunitaria relativa al pesca-turismo".

Una disciplina che prevedeva una serie di paletti ben precisi e che avrebbe dovuto mettere ordine nel settore. "E invece - continua Allegrino - quelle delibere non hanno di fatto prodotto alcun risultato, i gestori dei trabocchi hanno seguito a esercitare la funzione di vere e proprie strutture di ristorazione, soddisfacendo appieno interessi speculativi, in barba a tutte le norme di sicurezza, ai collaudi di staticità, alle passerelle per disabili, ai controlli sulle norme igienico sanitarie, sulle reti fognarie, agli impianti elettrici, alle norme sanitarie sulle attrezzature da cucina che hanno preso il posto dei casotti ad uso di rimessaggio degli attrezzi da pesca".

Per Confindustria l'attività di ristorazione sui trabocchi rappresenta una vera e propria forma di concorrenza sleale nei confronti dei ristoranti del litorale, costretti invece al pagamento di tasse e balzelli vari e all'adempimento di rigide norme in materia di igiene e sicurezza sul lavoro. Senza considerare che i trabocchianti ricevono anche finanziamenti pubblici per la manutenzione delle strutture.

"Siamo consapevoli - dice ancora Allegrino - che i trabocchi rappresentano un simbolo della nostra costa e che potrebbero davvero essere il volano per attrarre turisti in questa zona, a beneficio di tutto il tessuto commerciale locale. Ma il loro ruolo deve essere ben definito: sì a visite guidate e a degustazioni di prodotti tipici. No invece alla ristorazione vera e propria, perché quelle strutture non sono ristoranti e pure i clienti, al di là del fascino che può avere una cena sul trabocco, dovrebbero comprendere che anche le tutele e le garanzie nei loro confronti sono molto attenuate".