

LA COSTA DEI TRABOCCHI SUL WALL STREET JOURNAL, UN VIAGGIO TRA STORIA E SAPORI

11 Luglio 2018



SAN VITO CHIETINO – Gli “storici moli”, così il *Wall Street Journal* definisce i trabocchi in un articolo a firma del giornalista David Farley. Da Ortona a San Salvo, passando per San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Casalbordino e Vasto, sono circa una ventina i trabocchi che popolano la costa abruzzese.

I trabocchi, che da sempre hanno affascinato l’immaginario di poeti e artisti, tra i quali è impossibile non citare il vate Gabriele D’Annunzio, continuano ad incantare e a richiamare da tutto il mondo visitatori ed appassionati che giungono sempre più numerosi in Abruzzo per scoprire la storia di queste incredibili macchine da pesca.

Nell’articolo, un diario di viaggio, viene ripercorsa la storia dei trabocchi a partire dallo tsunami che nel 1627 colpì l’Adriatico, dalla Puglia fino ad arrivare a Pineto (Teramo). Il terremoto prima, l’ondata anomala poi, e la morfologia del territorio venne completamente stravolta. Ci furono anche vittime, quasi 5 mila, secondo le stime degli storici.

In questo rinnovato scenario, dopo la tragedia, si insediò lungo la costa una famiglia che, giunta dalla Francia, decise di guadagnarsi da vivere dedicandosi alla pesca. I Veri, un cognome oggi largamente noto e diffuso lungo la Costa dei Trabocchi, avevano un unico grande problema: di navigazione non sapevano nulla e, addirittura, non sapevano nemmeno nuotare.

E’ così che nasce l’idea di un “ponte” di legno in mezzo al mare, che avrebbe potuto consentire loro di pescare gettando le reti a largo con un meccanismo tanto semplice quanto ingegnoso. L’idea funzionò. I trabocchi sono macchinari da pesca in legno, a poca distanza dalla riva, sormontati da casotti. Hanno una rete a bilancia, protesa e sospesa in acqua da lunghi bracci di legno, detti pennoni. Si tratta di una pesca d’attesa. Il pesce di passaggio viene intrappolato dall’improvviso innalzamento della rete dal fondale, per opera di un argano azionato meccanicamente (o anticamente a mano) dai pescatori nel capanno.

Non sono un elemento architettonico stabile, ma dinamico, in rapporto costante con le forze della natura, con cui le loro strutture interagiscono continuamente, in quanto ad ogni mareggiata perdono pezzi più o meno importanti e, dopo ogni tempesta, hanno bisogno di riparazioni. I materiali adoperati sono i più vari e inizialmente erano legati alle disponibilità locali: l’olmo, l’abete e l’acacia erano i legni più usati, insieme alle corde di canapa.

I trabocchi, per le famiglie di pescatori, sono stati da sempre considerati non semplici strumenti del mare ma prolungamenti naturali della terra, mezzi di sostentamento e di baratto in un territorio dalla forte vocazione agricola che, in un’epoca di forte povertà, ha visto contadini trasformarsi in pescatori.

Come spiegato anche nell’articolo del *Wall Street Journal*, oggi molti trabocchi sono stati trasformati in ristoranti sul mare, ma continuano ancora a pescare. Il giornalista definisce quelli assaggiati dei “piatti succulenti”: dagli spaghetti ai frutti di mare, le insalate, le frittiture e, ovviamente, il brodetto.

La prima cena del giornalista è al Trabocco Punta Punciosa. Quella sera, come racconta, “ero l’unico straniero” ed elenca le apprezzate pietanze del menu, che nei trabocchi è fisso e cambia in base al pescato della giornata. E’ stata poi la volta del

trabocco Cugarelle, a Vasto, costruito nel 1938. Anche qui, come racconta Farley, “nessuno ti porta un menu. Basta sedersi e aspettare che ti portino quello che il pescatore è riuscito a procurarsi”. E poi l’immancabile “bottle of Trebbiano d’Abruzzo”.

Il viaggio prosegue al Trabocco Punta Tufano, definito un “trabocco informativo”, che conserva la storia, la cultura e le tradizioni dei trabocchi. E’ qui che avviene la conoscenza con Rinaldo Verè che, gli spiega “Il metodo di pesca nei secoli non è cambiato”.

E nell’elencare le tante pietanze assaggiate durante il viaggio, il giornalista non riesce ad evitare una menzione particolare per il “brodetto alla vastese”, e poi ancora vino.

Un viaggio nella Costa dei trabocchi che, come spiegato nell’articolo, attraverso le parole di Mirko Di Nanno, proprietario del trabocco Cugarelle, offre l’opportunità di “respirare l’Adriatico e assaggiare cosa ne viene fuori”.