

LO STREET FOOD A TERAMO: SCHILLACI DICE NO, "ROVINA INCASSI RISTORATORI"

8 Giugno 2016



TERAMO – Arriva lo Street food time nel centro storico di Teramo e scoppia la polemica.

Ad essere arrabbiato più di tutti e a nome di molti è Marcello Schillaci, della Cantina di Porta Romama, presidente dell'Associazione ristoratori teramani e della Fipe-Confcommercio della provincia di Teramo.

Perché, il pensiero dello storico ristoratore, "anche una iniziativa di tre giorni con il cibo di strada può fare male a chi in centro storico, in un'epoca in cui si contano gli spicci, attende il fine settimana per fare qualche incasso. Abbiamo tentato di partecipare a modo nostro a questa iniziativa, ma ci siamo trovati di fronte a una specie di 'setta': in pratica, accesso negato".

Lo Streetfood è andato di recente in scena all'Aquila, portando in tre giorni circa 40 mila persone, "ma è normale, nel capoluogo abruzzese ancora terremotato le persone vogliono riprendersi il centro in qualsiasi modo. Se organizzi una manifestazione che prevede il tiro delle pietre in aria, gli aquilani vanno comunque, tanta è la necessità di vivere quello che per loro è un luogo dell'anima da cui, per motivi di ricostruzione, sono costretti a stare lontani da troppo tempo".

"A Teramo, invece – continua Schillaci – il centro storico è pressoché abbandonato, pur senza terremoto. E allora, perché autorizzare certi eventi che fanno male a chi cerca con fatica di reggere, di tenere botta in un momento di crisi come quello che stiamo vivendo?".

Tra l'altro, accusa poi, "lo Street food non è che porti cibo di qualità, anzi. Insomma, per tre giorni, mentre sono cominciate le sagre estive, noi del centro storico non incasseremo niente".

"Io ragiono anche da rappresentante dei pubblici esercizi – fa presente Schillaci – che devo difendere ad ogni costo".

Intanto, la collaborazione con l'enoteca Quattro Quarti, nel cortile di Palazzo Cappa Cappelli, all'Aquila, va avanti.

"Riprenderò con la cucina teramana nel capoluogo abruzzese tra un mese, a luglio – annuncia – fino ad oggi è stata un successo, L'Aquila ama la cucina della mia città. Ho trovato un ambiente di qualità, molto professionale. E la risposta è stata incredibile".