

ABRUZZO

Costa Teramana

GUIDA TURISTICA

- TORTORETO ■ ALBA ADRIATICA
- MARTINSICURO ■ GIULIANOVA
- ROSETO DEGLI ABRUZZI
- PINETO ■ SILVI



E LE ALTRE LOCALITÀ
DELLA PROVINCIA DI TERAMO



MARE | BORGHI | NATURA | ENOGASTRONOMIA

CENTRO UNIVERSO

da *vivere*
ogni giorno!



Un centro commerciale tutto nuovo,
in cui dedicare tempo
alle proprie passioni ed esigenze di ogni giorno,
in cui è possibile muoversi e sentirsi
a proprio agio con tutta la famiglia.

Per sentirti come a casa!

Scopri di più sul retro

ABRUZZO

Costa Teramana

MARE | BORGHI | NATURA | ENOGASTRONOMIA



Benvenuti in questo luogo

dove il mare con incanto riverente guarda al Gran Sasso d'Italia. Percorrendo soltanto qualche decina di chilometri dal mare si arriva in montagna, quella vera. Quella dei parchi e delle riserve, dove la natura quotidianamente offre ai visitatori incontri spettacolari con orsi, camosci e lupi. Sorgenti fantastiche e borghi antichi, colline dolcissime e tramonti da favola. Siete sulla costa teramana e da qui guardate tutto, vi dirigete ovunque e per qualche giorno diventate voi stessi una faccia di questo paesaggio. Non perdetevi l'incanto di queste magie: l'alba sul mare ed il tramonto sugli Appennini. Occasionali giochi di delfini in prossimità delle coste pluripremiate e costantemente sfoggianti bandiera blu. Il segno del rispetto e della condivisione di quel tesoro chiamato mare Adriatico. Puntate il dito ovunque, perché qui nel teramano ovunque c'è storia, natura, cultura, piacere della scoperta.



Sommario

TERRITORIO

- 8 Tortoreto
- 10 Alba Adriatica
- 12 Martinsicuro
- 14 Giulianova
- 16 Roseto
- 18 Pineto
- 20 Silvi
- 22 Teramo
- 24 Atri
- 25 Campi
- 26 Montorio al Vomano
- 27 Civitella del Tronto
- 28 **La Fortezza di Civitella**
- 30 Mosciano Sant'Angelo
- 31 Castelli
- 32 **Le ceramiche di Castelli**



- 34 Bisenti
- 34 Arsita
- 35 Castiglione Messer Raimondo
- 35 Castilenti

- 36 Cellino Attanasio
- 36 Montefino
- 37 Penna Sant'Andrea
- 37 Cermignano
- 38 Basciano
- 38 Castel Castagna
- 39 Colledara
- 39 Isola del Gran Sasso
- 40 **Il Santuario di San Gabriele**



- 42 Pietracamela
- 42 Tossicia
- 43 Crognaleto
- 43 Fano Adriano
- 44 Cortino
- 44 Torricella Sicura
- 45 Valle Castellana
- 45 Rocca Santa Maria
- 46 Sant'Egidio alla Vibrata
- 46 Ancarano
- 47 Controguerra
- 47 Torano Nuovo
- 48 Colonnella
- 48 Corropoli
- 49 Nereto
- 49 Sant'Omero
- 50 Bellante
- 50 Castellalto
- 51 Notaresco

- 51 Morro doro
- 52 **Castelbasso**
- 54 Canzano
- 54 Numeri utili
- 55 **La Neviera di Canzano**



AMBIENTE

- 58 Area Marina Protetta Torre del Cerrano
- 60 **La Torre del Cerrano**
- 62 Riserva Naturale Regionale - Oasi WWF - Calanchi di Atri
- 64 Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della laga
- 66 **Il Gran Sasso**
- 68 Ciclovía Adriatica
- 70 Ippovia del Gran Sasso
- 72 Lupo appenninico
- 73 Orso bruno marsicano
- 74 Capriolo
- 75 Tasso
- 76 Uccelli e Rapaci
- 77 Tortora dal collare
- 78 **La Falconeria in Abruzzo**



- 80 Tartaruga Caretta Caretta
- 81 Delfino
- 82 Genziana
- 83 Liquirizia
- 84 Zafferano
- 85 Mirtillo
- 86 Tartufo
- 87 Funghi

ENOGASTRONOMIA

- 90 Vino
- 92 Olio
- 94 Salumi
- 96 Formaggi
- 98 Brodetto
- 99 Scrippelle
- 100 Pasta
- 102 Arrosticini
- 103 Mazzarelle
- 104 Pecora alla callara
- 105 Tacchino alla neretese e alla canzanese
- 106 Bocconotti
- 107 Parrozzo
- 108 Pan Ducale
- 109 Cicerchiata
- 110 Liquori

PERSONAGGI ILLUSTRI

- 114 Gabriele D'Annunzio
- 115 Benedetto Croce
- 116 Ennio Flaiano
- 117 Ignazio Silone
- 118 Vincenzo Cerulli
- 119 Diego De Sterlich
- 120 Tonino Valerii
- 121 Marco Pannella
- 122 Ovidio
- 123 Ivan Graziani

EVENTI

- 126 Sagre
- 127 Mercati settimanali
- 128 Feste popolari e religiose

La Costa Teramana Guida turistica

Da un'idea di Lucio Albano

Progetto editoriale
Edizioni La Macchina a Pedali

Testi e coordinamento a cura di
Salvatore Esposito

Progetto grafico
Mario Di Meglio

Fotografie del territorio
Sergio Scacchia, Parco dei Calanchi e Archivi

Foto di copertina Emilio Pulsone

Si ringrazia Adriano De Ascentiis
per il suo contributo a pag. 62

© 2018 La macchina a pedali sas

di Claudio Menna & C. - Via Bolzano 78bis
64014 Martinsicuro (TE) - Abruzzo - Italy
P.Iva 01967770676 info@trulyitalian.it
Tel. +39 0861 760036 (ordini e pubblicità)

Qualora in questa pubblicazione fossero
state utilizzate inavvertitamente immagini
non autorizzate, l'editore si dichiara sin d'ora
disponibile nei confronti degli aventi diritto.
Suggerimenti, indicazioni, approfondimenti
per la prossima edizione possono essere
comunicati via mail a info@trulyitalian.it

Finito di stampare nel mese di maggio 2018
ISBN 978 88 943435 02

Euro 8,00



Territorio



Le più belle località di mare della Provincia di Teramo

Le sette sorelle

Tortoreto

Solo 10.000 abitanti, ma d'estate è il comune con il maggior numero di presenze turistiche nella provincia di Teramo. Come tutte le località rivierasche, anche Tortoreto ha un insediamento urbanistico in collina (Tortoreto Alto), **borgo medievale** particolarmente bello e signorile con palazzi antichi e residence moderni.

Vecchio feudo normanno, passa dagli Acquaviva agli scontri tra angioini ed aragonesi. Nel XVIII° secolo è sotto il Regno di Napoli. A fine ottocento si colloca lo sviluppo delle zone litoranee. Sulla costa, quattro chilometri di spiaggia ampia con stabilimenti e strutture che richiamano quelle della costa romagnola. Anche i servizi e tutte le attività connesse al turismo si plasmano su quella idea di ospitalità.

A Tortoreto Alto si concentrano i luoghi di maggiore interesse storico

ed artistico con **Santa Maria della Misericordia** del 1300 e il **Complesso di Sant'Agostino** del 1600. Il simbolo maggiormente rappresentativo è la **Sirena**: una statua realizzata in bronzo collocata

Borgo medievale



alla fine del lungomare sud sopra una suggestiva fontana. Qui, il **Corridoio Verde**

Il lido visto dalle colline



Tortoreto alto



dell'**Adriatico** (ciclovia lungo la costa) si esprime con movimenti ed arredi estremamente belli, da rendere il lungomare di Tortoreto tra i più belli della costa teramana. Interessante anche lo sviluppo artigianale ed industriale che si spinge verso l'interno con maggiore attenzione alla produzione di mobili, ma anche una moltitudine di produttori calzaturieri e di borse in pelle. Merita attenzione, infine, la presenza di un favoloso **parco acquatico** al quale è bene non sottrarsi per almeno un giorno.

Dove alloggiare

Segnaliamo l'**Hotel La Sirenetta** per l'attenta gestione familiare, l'**Incantea Resort** (appartamenti) e per chi ama sentirsi più libero il **Welcome Village**, un organizzatissimo villaggio con casette in muratura con piccoli giardini e tutta una serie di servizi all'interno.

Dove mangiare

Per una colazione eccellente segnaliamo la **Pasticceria da Mauro Sprint** per il vasto assortimento e

l'artigianalità dei prodotti. Pranzo e cena a Tortoreto con menu di pesce al **Pesce Fuor d'acqua** o al **Vivere di Mare**, entrambe sul Lungomare Sirena. Al **Ristorante Anchise** davvero completo fino alla pizza. L'alternativa è La **Cantina del Nonno** a Tortoreto Alto per l'ambientazione.

Da non perdere

Una passeggiata al borgo di Tortoreto Alto. Una giornata all'**Acquapark Onda Blu** dove ci si abbronzia in un solo pomeriggio tra scivoli e giochi per grandi e piccini. Una visita ai numerosi spacci aziendali per l'acquisto di borse ed articoli in pelle.



Alba sulla spiaggia

Alba Adriatica

Si colloca tra Martinsicuro e Tortoreto formando praticamente un unico agglomerato urbano sul litorale adriatico. Per la verità, si



Torre della Vibrata

scinde da Tortoreto e forma comune a se da circa sessantadue anni. D'inverno conta 12.000 abitanti, ma la sua vocazione turistica, la presenza di un cospicuo numero di alberghi e la ricchezza di palazzine di recente costruzione assicurano un numero di presenze estive contemporanee anche 5 volte superiore. Per la sua bellezza, conquista negli anni novanta l'appellativo di **Spiaggia d'Argento**. La storia lascia un interessante



Torrione costiero del XVI secolo ed un numero imprecisato di ville gentilizie settecentesche. Particolarmente sviluppata l'industria legata alla produzione di scarpe e borse in pelle, di abbigliamento. Ricca la presenza di attività di ristorazione e bar di tutto rispetto. Più delle altre sorelle, esprime la sua qualità di cittadina ridente, con l'arrivo della stagione estiva per la particolarità degli stabilimenti e di un lungomare comodamente passeggiabile. Di particolare importanza il **Carnevale estivo** che si svolge ormai da venticinque anni nel mese di agosto e che, stante la popolarità acquisita, in qualche caso si è trasferito per un bis in altre località costiere. Insorge qualche tentativo di imitazione, ma senza ragguardevole successo. Molto bello il tratto urbano della **Ciclovia adriatica**, di cui parliamo in altra parte di questa guida, che in questo tratto diventa affascinante per la presenza di ponti in legno sui fiumi e torrenti che consentono di



I lidi di Alba Adriatica

pedalare interamente sui lungomari senza interruzione per oltre 25 km.

Dove alloggiare

Insuperabile il soggiorno presso l'**Hotel Boracay**, un prestigioso tre stelle che si arricchisce di bellissime suite. Ottimo rapporto

della pasticceria. Pranzo e cena tradizionale da provare al **Ristorante Cheri** per la conduzione attenta e sapiente. Un appuntamento raffinato impone la conoscenza del **Ristorante Arca**. Più verace la **Braceria Reale**. Per una pizza suggeriamo la storica **Casa Rossa**.



Il lungomare

qualità/prezzo con l'**Hotel Villa Cesare**. Alta densità di attività ricettive direttamente sul lungomare.

Dove mangiare

Per la colazione segnaliamo la **Caffetteria Duca** per la prelibatezza

Da non perdere

Una visita ai vicini comuni di Corropoli, Colonnella e Controguerra. Visite guidate nelle numerose cantine sulle prime colline interne. Informatevi sui diversi spacci aziendali dove è possibile fare shopping intelligente.

Martinsicuro

La sorella più a nord della provincia di Teramo: dopo di lei... le Marche. Ha una storia molto antica tanto che emergono resti del III secolo a.c. quando era colonia romana sotto altro nome. Di *Truentum* (questo il nome dei primi abitanti) ne parla finanche Plinio il Vecchio.

Resti della *Castrum Truentinum* (il nome successivo) sono affiorati raccontando di una tipica città romana. Tra i luoghi di interesse il cinquecentesco **Torrione di Carlo V**, eretto nel 1547 per ordine di Martin De la Torre di Carlo V, oggi sede di un museo archeologico, la novecentesca **chiesa del Sacro Cuore di Gesù**. Sulla via nazionale adriatica è visitabile un interessante **museo di armi antiche**, valida risorsa nelle giornate meno soleggiate al mare. Il lungomare si presenta in tutta la sua naturalezza senza particolari pavimentazioni. Un piccolo **centro storico** regala vedute urbanistiche in mattoncini e qualche villa antica. In uno con Martinsicuro, la sua preziosa frazione di Villa Rosa. Il litorale è molto bello ed ha un sapore selvaggio che assicura



La chiesa

vacanze rilassanti. Ricca di operatori turistici, conta alberghi ben organizzati ed un commercio particolarmente diffuso con attività di ogni genere. Risente, ovviamente, di influenze marchigiane e l'offerta turistica assomiglia molto a quella di riviere più importanti. Ultimo tratto urbano della **Ciclovia adriatica**, di cui parliamo in altra parte di questa guida, che in questo tratto regala passaggi particolarmente assolati.

Dove alloggiare

Numerosa l'offerta di appartamenti e residence. Fra gli hotel di Martinsicuro e Villa Rosa segnaliamo: il prestigioso **Hotel club La Villa**, l'**Hotel Maxim's** a due passi dal mare, il **Country House** immerso nel verde e l'incantevole **Hotel San Luigi** situato sulle colline a ridosso del paese.

Dove mangiare

Per la colazione segnaliamo il bar **Ko.Kaos** a due passi dal lungomare e il bar **Centrale** in piazza a Martinsicuro. Per pranzo e cena segnaliamo due ristoranti storici di Martinsicuro quali **La Lampara** e il **Leon D'Oro** rigorosamente di pesce.



Il Torrione di Carlo V



Da non perdere per gli amanti del vino una visita a **Metodoclassico** grazioso ristorante enoteca gestito in maniera simpatica e professionale. Particolarmente interessante l'offerta di **Chalet Riccardo** storico stabilimento balneare dove i clienti troveranno un'offerta completa che va dalla prima colazione ad un fornito angolo snack, dal pranzo a base di pesce alla cena sul mare con una particolare attenzione ad una pizza da veri gourmet.

Da non perdere

Una passeggiata lungo un vasto tratto di spiaggia libera dove si estende l'area del **biotopo costiero**, uno dei pochi luoghi dove è possibile osservare il naturale evolversi dell'area dunale. Nell'area è possibile trovare una flora di rilevante interesse naturalistico, con oltre 40 specie botaniche autoctone e spontanee salvaguardate dal rischio di estinzione.



Il Biotopo costiero

Chalet Riccardo

LIDO • BAR • RISTORANTE • PIZZERIA



Lo Chalet Riccardo è situato nella parte sud del lungomare martinsicurese, nel tratto di spiaggia più ampio del litorale truentino.

Lungomare Europa 1 - Martinsicuro • Tel. 0861 797500 • Cell. 331 2752670
www.chaletriccardo.it • info@chaletriccardo.it • Chalet Riccardo

Giulianova

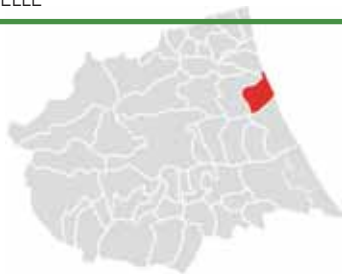
Anche qui ritroviamo due agglomerati urbani, uno più storico con uno stupefacente **belvedere** che affaccia su tutto il litorale teramano meglio noto come Giulianova Paese, e l'altro sul mare con una tradizionale vocazione turistica ed un elegantissimo lungomare: Giulianova Lido. Delle Sette Sorelle è quella per cui si

Il Santuario



notizia dell'esistenza già in epoca romana, soprattutto quale approdo per traffici mercantili. Oggi ospita uno dei quattro più importanti porti abruzzesi con la presenza di cantieri navali ed attività legate alla pesca ed al commercio ittico. La spiaggia è ampia ed elegante con stabilimenti storici. Dal dopoguerra, Giulianova vanta il titolo di città prospera, fra le più popolate ed economicamente

più importanti della provincia. Ricca di chiese e monumenti. Fra tutti segnaliamo il **Duomo di San Flaviano**, la più antica **Santa Maria a Mare** (X secolo), la **Cappella de'**



Bartolomei. La città ospita anche un importante **Santuario della Madonna dello Splendore**, meta di pellegrinaggi già dal cinquecento. All'interno una interessante raccolta di opere artistiche e quadri ad olio. In città, palazzi e ville di interesse storico che ricordano la presenza degli Acquaviva, famiglia nobile e nota su tutto il territorio teramano che trascorreva le vacanze estive nel **Palazzo Ducale**. Un consistente numero di **Torriani** arreda superbamente la città, ma il **lungomare monumentale** esprime tutto il fascino vacanziero per l'arredo urbano, l'ampiezza e la lunghezza, con tutta una serie di eleganti palazzi ed alberghi che vi si affacciano.

Dove alloggiare

In vacanza o tutto l'anno segnaliamo l'**Hotel Don Juan**, un prestigioso quattro stelle, e per chi vuole regalarsi atmosfere collinari

Tramonto nel porto di Giulianova



Villa Fiorita. Sul lungomare si affacciano una grande quantità di alberghi tutti più o meno prestigiosi da rendere difficile la scelta.

Dove mangiare

La colazione è d'obbligo alla **Pasticceria Sprint** per la spettacolarità dei prodotti. Pranzo e cena a Giulianova sono

rigorosamente di pesce allo **Stabilimento Costa Verde** con arredo modesto ma sostanza insuperabile e vista mare, il **Ristorante Lucia** elegante e raffinato, il **Martin Pescatore** eccellente. L'alternativa ai menu di pesce è il **Ristorante Pizzeria**

Bellavista panoramico e completo.

Da non perdere

Una passeggiata nelle vie del centro a Giulianova Lido ricche di negozi importanti. Una salita al paese per ammirare dal belvedere uno dei panorami più suggestivi. Una gita a Teramo, facilmente raggiungibile percorrendo una superstrada in venti minuti.

SAI CHE GUSTO HA IL PIACERE?

Oggi le nostre cialde fanno tutto un altro caffè. Scopri il gusto di un piacere mai provato prima.

MARCAFFÈ

Scopri le promozioni su www.marcaffè.it o chiama il numero 085.8072141

Roseto

Dopo il capoluogo, Roseto degli Abruzzi con i suoi 25.000 abitanti è il comune più popoloso della provincia, grazie anche all'elevato numero di frazioni. Si estende tra i fiumi Vomano e Tordino. Il suo nome originario di Rosburgo fu presto abbandonato per l'evidente richiamo di sapori austriaci e tedeschi poco graditi ai militari italiani. Meglio la denominazione turistica di Lido delle Rose che rendeva onore alla moltitudine di giardini ricchi, appunto, di rose. Ma anche pini marittimi e palme arricchiscono



lungomare e vie interne di un litorale elegante ed ampio. Popolare nello sport che

racconta della prima vittoria nel basket dell'Italia contro la Russia nel 1976, come pure nella cinematografia per importanti rassegne che vedono la presenza di personaggi di rilievo. Degno di nota anche il **Soundlabs festival**, che ha consentito di ospitare in città i Simple Minds, Patti Smith, Afterhours ed altri simboli del rock internazionale.

La storia ci propone la **chiesa di Santa Maria Assunta** con pitture di Celommi ed il **borgo di Montepagano** con vicoli e scorci, oltre ad un invidiabile panorama sul mare. Qui, anche la **chiesa dell'Annunziata** del XVI secolo ed il suo meraviglioso campanile. Il tessuto economico si arricchisce di molte realtà industriali nel campo farmaceutico ed alimentare. Rilevante la presenza di attività commerciali, da renderla appetibile



Il Monumento ai caduti



Il lungomare di Roseto

anche per una passeggiata all'insegna dello shopping. Il cartellone delle manifestazioni è particolarmente ricco d'estate con il lungomare che si presta a sfilate di auto d'epoca e cortei folkloristici.

Dove alloggiare

Vastissima scelta di alberghi ed appartamenti. Consigliamo l'**Hotel**

Bellavista ed il **Liberty**, appartenenti alla famiglia Cimorosi, per la professionalità ed il servizio che non deludono mai. Entrambe sul lungomare rosetano con spiaggia riservata. Il secondo è aperto tutto l'anno e presenta una ragguardevole gelateria.

Dove Mangiare

Colazione ricca al **Bar delle Rose**, come pure da **Ferretti**, entrambe sulla via nazionale. A pranzo e cena consigliamo il pesce all'ennesima potenza con due ristoranti d'eccellenza e pluripremiati: **Manetta** e **Vecchia Marina**. Per la pizza indichiamo "**al solito posto**" da Giancarlo ed allontanandosi un pochino il **Tropical due** di Francesco che, giovanissimo, si è trasformato in uno chef sorprendente.

Da non perdere

Una visita al borgo di Montepagano per una passeggiata nella storia. Una puntatina alle cantine di **Mazzarosa** ove è possibile ammirare le più grandi botti e tini di epoche remote. Da non perdere il gelato di **Magrini**.

Il borgo medievale di Montepagano



Roseto dalle colline

Pineto

Deve la sua fama all'importante polmone verde costituito da una pineta storica che divide il centro urbano dalla spiaggia, più volte insignita della **Bandiera Blu**. A nord la frazione di **Scerne**, più nota dopo l'insorgere di uno stupendo villaggio turistico e verso l'interno, sulla prima collina la frazione di **Mutignano** a cui si arriva percorrendo una meravigliosa panoramica ricca di vegetazione. Sul centralissimo Viale D'Annunzio si dispongono il **Palazzo Municipale**, la **Chiesa di Sant'Agnese**, con importanti opere del quattrocento e la **Villa Filiani** appartenuta alla stessa famiglia atriana che le dà il nome (oggi aperta e visitabile, con una sala mostre). La **Torre del Cerrano**, una splendida vedetta sul mare, più volte ristrutturata fino al cinquecento, divide Pineto dalla vicina Silvi. Indiscutibile simbolo di Pineto, oggi è un importante centro di ricerca visitabile e domina uno specchio di mare che conserva sui

fondali i resti di un porto antico. Le acque sono limpidissime e popolate di molluschi. Verso la collina, un vero monumento vegetale: il **Parco Filiani** che per volere della nobile famiglia di Atri fu realizzato con una innumerevole quantità di specie botaniche, tanto da costituire una vera opera della natura. Il litorale è percorso in tutta la sua lunghezza da una invidiabile pista ciclabile che rientra nel progetto **"Corridoio verde**



dell'Adriatico".

La stessa pista, per il tratto coperto dalla pineta storica si



Chiesa di Sant'Agnese



Torre del Cerrano



Il borgo antico

presta a salutari passeggiate con vista mare.

Dove alloggiare:

La naturale vocazione turistica ha permesso lo sviluppo di numerose attività ricettive. Segnaliamo **Miramare Hotel**, aperto tutto l'anno, per la gestione familiare particolarmente attenta, la vicinanza al mare e l'ambientazione molto curata.

Dove mangiare:

Il **Caffé de Paris**, centralissimo, propone colazioni assolutamente complete con una pasticceria curatissima. A pranzo, proponiamo la **Braceria Il Borgo** per la ricchezza di prodotti tipici e la curata carta

dei vini. La cena di pesce è superlativa alla **Conchiglia d'oro**, ove il servizio rende onore al menu. Alla sera, un aperitivo tutto pesce da **Etna**: il titolare è uno storico rivenditore di prodotti ittici che si diverte in cucina. Per la pizza, il maestro si chiama Raniero con **Pizza Garage**, un locale tutto asporto con la tonda più accreditata sulla costa teramana.

Da non perdere:

Una visita alla vicinissima **Atri**, città d'arte e storia, ma anche preziosa per i panorami che scopre intorno a se. Panorami da incanto anche nella vicina **Silvi alta**. Visitate la **Torre di Cerrano**, la vicina **Mutignano**, **Casoli** con i suoi murales.



Una delle spiagge di Pineto

Silvi

La città, dapprima facente parte del Comune di Atri, si compone sostanzialmente di due diversi agglomerati urbani. Silvi alta governa sulla costa per il tramite di un belvedere architettonico dal quale è possibile vedere forse il più ampio specchio di litorale.



1931

conquista la sua indipendenza e forma comune che oggi conta quasi 15.000 abitanti ed un tessuto economico fondato su piccole imprese artigiane e

commerciali. In quegli anni, contava almeno due torri: quella del **Cerrano**, ad oggi esistente ed intatta, e quella di Piomba

putroppo andata distrutta. Il ruolo evidente di queste fortificazioni era quello di erigersi a sentinella della Città di Atri, dal punto di vista governativo senz'altro più importante. Tra queste, approdi mercantili e villaggi di pescatori che

Si sviluppa con vicoli, piazzette e corsi dal profumo di storia e ricchi di angoli suggestivi. Sul mare, Silvi marina stende la sua vocazione turistica su almeno 6 km di spiaggia ampia, piana e forte di una sabbia estremamente fine e dorata. Nel

Chiesa di San Salvatore



Il borgo



oggi sono solo un ricordo. Ricchissima la presenza di strutture alberghiere più o meno capienti, ma soprattutto legate ad importanti tour operator da assicurare alla cittadina una gradevole vivibilità estiva.

l'agenzia **Macrinum** per tradizione e professionalità che gestisce residence, ville, appartamenti e per chi volesse concedersi un piacere a 4 stelle l'**Hotel Abruzzo Marina**, direttamente sulla spiaggia ed aperto tutto l'anno.

Dove Mangiare

Colazione ricca al **Bar Atene** e al **Charlie Brown**, entrambi sulla centralissima via. A pranzo e cena consigliamo l'**Isola felice** e **La Lanterna** (anche asporto), e per un menu più ricco di pesce **Alusea**.



La linea di costa

Bellissima la passeggiata lungo l'arteria principale con percorsi ampi ed un cospicuo numero di attività commerciali caratteristiche. Lungo la stessa via l'imponente stabilimento **Saila**, quello delle più famose mentine e liquirizie, e non è raro in tempi di lavorazione respirare nell'aria il caratteristico profumo.

Per la pizza il **Bucaneve**, dove è possibile mangiare per conto proprio ed organizzare un valido asporto arricchito con fritti e prodotti al forno.

Da non perdere

I **bellissimi panorami** da Silvi alta, una visita alla **Torre di Cerrano** ed una passeggiata nella vicinissima Atri, Città d'arte, ma ricca di una bellissima **villa verde** con belvedere sull'Adriatico.

Dove alloggiare

Vastissima scelta di alberghi ed appartamenti. Per tutti segnaliamo

Teramo

Teramo è un comune di 54.500 abitanti capoluogo dell'omonima provincia in Abruzzo. La città è **sede universitaria** e **vescovile** e ha origini molto antiche riconducibili ai Piceni e ai Pretuzi, che dominavano fino al III secolo a.C., prima del dominio romano, l'area di Aprutium, da cui il termine Abruzzo. Teramo è situata nella parte settentrionale dell'Abruzzo, nella **Val Tordino**, in una zona collinare sotto le pendici del **Gran Sasso**, che digrada verso la costa con una ricca vegetazione composta da vigneti e oliveti. La città sorge alla confluenza del fiume Tordino con il torrente Vezzola che cingono il suo centro storico. Proprio per la sua collocazione geografica venne definita dai Fenici con il nome di Petrut, con il significato di "luogo elevato circondato dalle acque". I Romani la chiamarono Interamnia Urbs "città tra i due fiumi", con riferimento al Tordino e al Vezzola e fu detta

Piazza dei Martiri con il Duomo



Praetutium. In epoca medievale, da Praetutium derivò Aprutium che fece la sua comparsa in documenti del VI secolo e che per qualche tempo avrebbe designato sia la città, il Castrum aprutiense, che il territorio circostante per estendersi quindi all'intero Abruzzo. Il nome Interamnia si trasformò invece in Interamne, Teramne e Interamnium, Teramnium per giungere infine, all'inizio del II secolo d.C., alla forma Teramum. È quindi fondata ipotesi di numerosi storici che il nome della regione Abruzzo derivi proprio da Aprutium, anche per l'importanza che la contea omonima ebbe. In quel grande

affresco che è la provincia teramana, fitta di paesi, borghi e resti archeologici, si possono ammirare prospettive diverse, ma sempre ammalianti, di distese campestri. In questa terra l'ambiente testimonia le regole di un vivere assai antico, con i resti che rimandano ad arcaici riti e a forme di vita che affascinano nel silenzio assordante di una natura ancora per molti aspetti



incontaminata.

Teramo adagiata su una lingua di terra è depositaria di una storia antica e nelle sue viscere si conservano le testimonianze dell'**antico villaggio protostorico**. Tra le solide mura in calcare e laterizio risuona ancora il pulsare della vita dell'antica urbs. La città è piena di tracce di un passato ricco di fasto e di stagioni ammiccanti che vanno dal muro curvilineo dell'**anfiteatro**, ai maestosi archi del **teatro antico**, al piano pavimentale della domus, entro cui troneggia la grintosa presenza di un leone azzannante la sua preda. Una ricchezza che può essere ammirata anche nella bellissima **Cattedrale di Santa Maria Assunta**, la cui costruzione fu iniziata nel 1158, un tempo spettatrice delle contese fra le due antiche famiglie dei Melatino e dei



Mazzaclocchi. Nel territorio circostante, all'ombra del Gran Sasso, si possono ammirare altri gioielli di antica arte: **San Giovanni ad Insulam**, **Santa Maria di**

Il Campanile del Duomo



Ronzano, **Santa Maria a Vico**, **Santa Maria di Propezzano**, **Chiesa di Sant'Anna dei Pompetti**, Chiostrì di diverse collocazioni storiche, Casa dei Melatino, Casa Urbani, Casa Catenacci ed ex teatro comunale.



Atri

Atri è un comune di 10.700 abitanti ed è situato nel comprensorio delle **Terre del Cerrano**, la cosiddetta "Costa Giardino" e rappresenta uno dei centri storicamente ed artisticamente più significativi dell'Italia centro-meridionale. La città sorge su tre colli che si affacciano sul mare Adriatico, verso il quale digradano, e su maestosi calanchi. Dal centro storico di Atri si raggiungono in 10 minuti d'auto le spiagge dell'adriatico dove

Il borgo



forma più antica, Hatria, potrebbe derivare da Hatranus o Hadranus, divinità illirica. La storia di Atri passa dal periodo Romano al Medioevo fino al Rinascimento e tutto è racchiuso in un **centro storico** ricco di monumenti, palazzi antichi, musei, caratteristici vicoli e piazze. Ogni palazzo, anche il più piccolo, ha una sua storia. La ricchezza e l'importanza dei monumenti, il centro storico ben conservato ordinato e ricco di piante e fiori molte volte premiato da Italia Nostra, hanno fatto sì che Atri venisse proclamata a tutti gli effetti città d'arte. Un **borgo storico**, dove passato e presente si mescolano con armonia.



sorge ancora la cinquecentesca **Torre di Cerrano**, fatta erigere da Carlo V nell'area dell'antico porto romano. La zona costiera è oggi area marina protetta e nelle acque antistanti la Torre si trovano ancora i resti del porto romano. Probabilmente secondo recenti ricerche sembra che siano stati gli Illiri, provenienti dalla Dalmazia, durante le migrazioni tra il X e il IX secolo a.C., a dare il nome alla città, la cui



Piazza Duomo



Campli

Campli è un comune di 7.150 abitanti e fa parte della **Comunità montana della Laga**. Il borgo di Campli è una vera e propria raccolta di tesori custodito nel cuore delle colline teramane. Un'incantevole città d'arte dove storia e cultura, tradizione e culto religioso, si fondono assieme creando un paese unico nel suo genere. Il territorio ha avuto sin dall'inizio civiltà ed insediamenti propri, come ci testimonia il ritrovamento delle tombe più importanti della **necropoli di Campovalano** di Campli, che risalgono al VI-V secolo prima di Cristo. I reperti archeologici portati alla luce fino ad oggi, di grandissima importanza, hanno dato un notevole contributo allo studio della civiltà detta Medio Adriatica e ai rapporti di questa con L'Etrusca e la Greca. Enorme l'importanza di Campli in epoca romana. Successivamente le più



Il borgo



Chiesa di Santa Maria in Platea

antiche tracce risalgono al Medioevo e precisamente all'894. Diversi sono i monumenti che ne testimoniano lo splendore fra questi la **Scala Santa**, eretta nel 1776 una rarità mondiale, rappresentata da 28 gradini in legno d'ulivo, annessa alla **chiesa di San Paolo**. La **chiesa di Santa Maria in Platea** di origine trecentesca a pianta basilicale con un pregevole campanile in stile romanico. La **chiesa di San Francesco d'Assisi** costruita nel XIV secolo. Il **Convento di San Pietro** e la **Necropoli Italica**. Fra i tanti infine il **Palazzo Farnese**, eretto intorno alla metà del secolo XIV, rappresenta uno dei rari esempi di architettura civile tardo medioevale in Abruzzo.

La Scala Santa



Montorio al Vomano

Montorio al Vomano è un comune di 8.200 abitanti e fa parte della **Comunità montana Gran Sasso**. Il nome Montorio deriva da Mons Aureus, monte d'oro, come dimostra la presenza di stemmi nel centro storico della cittadina, risalente al XIV e XV secolo. La storia di Montorio è inevitabilmente legata al fiume Vomano, chiamato da Plinio "Flumen Vomanum", che divideva i pretuziani che abitavano la sponda sinistra, dai Vestini-Pinnensi e dagli Atriani, che si trovavano alla sua destra nella zona prossima all'Adriatico. La sua antica origine va dall'anno mille ai nostri giorni. Montorio detiene un singolare primato con l'avvento della luce elettrica datato 10 dicembre 1899. I monumenti che ne caratterizzano la storia si possono riassumere di seguito: **Tempio di Ercole** con il basamento di epoca italica, la **Chiesa parrocchiale di San Rocco**, la **Cappella della Madonna del Ponte** di epoca barocca che ogni

Il borgo



Il Tempio di Ercole

anno ospita la statua della Vergine durante la relativa processione, il **Convento della Santissima Concezione dei Frati Zoccolanti**, il **Monastero dei Cappuccini** ed infine la **Chiesa di San Lorenzo** una piccola chiesa privata situata all'inizio di Montorio. Un settore di primaria importanza per la cittadina è il commercio, mentre la zona artigianale è ricca di insediamenti produttivi. Numerose sono le piccole e medie imprese sul territorio, con una particolare presenza di una multinazionale irlandese la **Ardagh Glass** che produce bottiglie per famosi marchi nazionali di birra.

Chiostro del Convento dei Frati Zoccolanti



Civitella del Tronto

Civitella del Tronto è un comune di 5.400 abitanti, fa parte dell'Unione dei comuni della **Val Vibrata** ed è incluso nel novero de I borghi più belli d'Italia, posizionata su di una rupe rocciosa di travertino. Il territorio è sovrastato dalla **fortezza**, ultimo baluardo dei Borbone di Napoli e del Regno delle Due Sicilie, famosa per la strenua resistenza opposta al comando piemontese arrendendosi solo tre giorni dopo la proclamazione dell'Unità d'Italia. Il territorio è attraversato dal fiume Salinello e dal torrente Vibrata. Le origini di Civitella del Tronto sono poco chiare, anche se in località **Ripe di Civitella** e nelle **grotte Sant'Angelo e Salomone**, sono stati rinvenuti reperti risalenti al Neolitico e al Paleolitico superiore. Studi più approfonditi ritengono che il territorio sorga sull'antica area della picena Beregra. La prima testimonianza storica certa risale all'anno 1001 quando Civitella viene citata come Tibitella in un atto notarile rogato nella città di Penne. Per gli storici Civitella avrebbe avuto origine nei secoli IX-X, nel medioevo, come città fortificata

Il Borgo



naturalmente per sfuggire alle scorribande ungare e saracene. Diversi sono i siti che ne testimoniano l'antica storia, fra questi si segnalano le chiese di **San Lorenzo**, **San Francesco**, **Santa Maria degli Angeli**, il **Santuario e convento di Santa Maria dei Lumi** ed infine l'**Abbazia di Santa Maria di Montesanto**. Ma la vera attrattiva resta la splendida fortezza con all'interno il **museo delle armi**.

Il Centro storico



Il borgo fortificato



La Fortezza di Civitella del Tronto

La fortezza di Civitella del Tronto è una opera fortificata eretta per il controllo del territorio con funzioni tattiche e difensive. La struttura è sorta a protezione dell'area che sovrasta il centro di Civitella. Il complesso rappresenta una delle più importanti roccaforti del Viceregno di Napoli ed è testimonianza delle imponenti opere di ingegneria militare realizzate sul suolo dell'Italia meridionale. La superficie

complessiva dell'opera è di 25.000 mq. Con i suoi 45.000 visitatori annui è il monumento più visitato d'Abruzzo. Il sito è principalmente ricordato per essere stato l'ultimo baluardo del Regno delle due Sicilie che si arrese ai Piemontesi il 20 marzo 1861, tre giorni dopo l'incoronazione del Re d'Italia Vittorio Emanuele II. All'interno delle costruzioni destinate alle cucine e alla mensa, è situato il Museo delle

Armi e delle Mappe Antiche. I suoi ambienti si compongono di quattro sale espositive che raccolgono mappe, armi ed altre oggetti legati alla storia e alle alterne vicissitudini del forte. Nella prima sala vi sono raccolti gli oggetti più moderni, tra i quali un elmo papalino, documenti e armi sia garibaldine che di Casa Savoia. Nella Sala Risorgimentale si trovano esposte

armi degli eserciti borbonico e Sabauda. La terza sala accoglie il cippo confinario che segnava la linea di confine tra lo Stato Pontificio e il Regno delle due Sicilie. Nella Sala Rinascimentale vi sono custodite le armi più antiche dell'esposizione.



Il Museo delle Armi



Mosciano Sant'Angelo

Mosciano Sant'Angelo è un comune di 9.308 abitanti che si distende sulla fascia collinare teramana tra i fiumi Salinello e Tordino con uno sguardo privilegiato sulle coste adriatiche.



L'area fu romanizzata a partire dal II sec. a.C. come provano sia l'archeologia che i numerosi resti insediativi. La più antica testimonianza relativa al territorio di Mosciano sant'Angelo risale invece all'alto medioevo con la fondazione del **Monastero benedettino di S. Angelo in Musiano** dedicato a S. Michele Arcangelo, santo particolarmente venerato sin dall'epoca longobarda (VI-VIII sec.) nell'Italia centromeridionale. Fra monumenti più interessanti di Mosciano, oltre alla citata badia di Sant'Angelo abbiamo la **Torre Acquaviva** del 1397, la **Chiesa dell'Addolorata**, la **Chiesa di Maria SS. del Rosario**, le **Torri dell'antica**



L'osservatorio astronomico

cinta muraria, i resti delle mura turrette, la **Chiesa di Sant'Antonio Abate ed un Sarcofago gotico** del N.H. Bucciarello di Giacomo di Bartolomeo (1390) nella Frazione di Montone. Sul territorio è presente un **Osservatorio Astronomico** di importanza nazionale. Di rilevanza internazionale nel comune è la manifestazione di street art che vede ogni anno riunirsi i più noti artisti di questa giovane



Chiesa dell'Addolorata

arte espressiva. Passeggiare per il paese è suggestivo ed interessante. Infatti è particolarmente emozionante vedere come diverse pareti siano diventate le tele di questi straordinari artisti che hanno donato a Mosciano un carattere unico nel suo genere.



Street art a Mosciano

Castelli

Castelli è un comune di 1.112 abitanti. Si trova alle falde sud-orientali del Gran Sasso d'Italia, fa parte del circuito dei borghi più belli d'Italia e parte del territorio rientra nel **Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga**. Già nota prima dell'espansione romana ma con un'origine di difficile collocazione, nel periodo romano il paese con tutto il territorio entrò a far parte e in sostanza alle dipendenze di Atri, che in Abruzzo era la città più fedele a Roma. Alla caduta dell'Impero romano d'occidente, come tutte le popolazioni italiane più esposte ai saccheggi e alle invasioni, anche le popolazioni abruzzesi si rifugiarono sulle montagne. Nel XV secolo fu legato al Ducato di Atri, come dimostrato anche da un affresco di Andrea De Litio nella **chiesa parrocchiale di San Rocco**. Il feudo divenne famoso nel XVI secolo per l'avvio della produzione delle famose **ceramiche di Castelli**. La nascita della ceramica a Castelli si deve soprattutto alle caratteristiche



naturali del territorio, in particolare l'abbondante presenza di cave d'argilla, boschi di faggio per la legna e i forni, i corsi d'acqua, giacimenti di silice. La tradizione della ceramica si è sviluppata a Castelli già in epoca etrusca e favorita sicuramente dalla presenza dei monaci benedettini. È dalla seconda metà del 1500 che questa arte vive il suo



Chiesa di San Rocco

periodo di massimo splendore divenendo così l'unica vera economia, tanto che ancora oggi la maggior parte della popolazione risulta dedita alla nobile arte.



Il borgo



Le ceramiche di Castelli

L'arte della ceramica di Castelli ha origini antiche ed è divenuta

celebre nel Cinquecento. Una qualità eccelsa delle maioliche, le coloratissime decorazioni e

l'economicità dei prodotti, dovuta a sistemi produttivi all'avanguardia, fecero di Castelli uno dei centri più apprezzati per quest'arte, soprattutto nel Seicento. Nonostante la



piccola dimensione del paese, Castelli, ha avuto un ruolo nella storia

della maiolica italiana di primissimo piano, specialmente nel periodo che va dal XVI al XVIII secolo. La chiesa cinquecentesca di San Donato a Castelli, definita da Carlo Levi "la Cappella Sistina della maiolica", costituisce, assieme al vasellame farmaceutico denominato Orsini-Colonna, il punto di partenza ideale di una produzione suggestiva che gode di grandissima fama in Italia e all'estero. Non a caso una delle raccolte più importanti di ceramiche di Castelli è oggi conservata al museo dell'Ermitage di San Pietroburgo. La presenza dell'argilla, insieme a quella dell'acqua fondamentale per l'impasto e della legna per il forno, crea le condizioni ideali ad una comunità di monaci benedettini per iniziare la produzione della ceramica. I monaci insegnarono agli abitanti del paese ad utilizzare l'argilla, una risorsa di questa terra, per realizzare oggetti tipici. Da allora il paese ha vissuto di ceramica, fino ad arrivare al 600 e al 700, quando grandi maestri hanno fatto di questo prodotto un'arte veramente raffinata apprezzata anche nelle corti dei re.



Bisenti

Bisenti è un comune di 1.900 abitanti. Posizionato nella Valle del fiume Fino nell'antico territorio della Vestinia. È noto per il caratteristico **Revival dell'uva e del vino Montonico** che si tiene ogni anno. Ma forse è ancora più famoso per essere uno dei paesi che rivendicano la natalità di Ponzio Pilato, politico romano tristemente noto per la condanna a morte di Gesù. Il nome di Bisenti compare per la prima volta nel 1084 quando il Duca di Spoleto cedette il contado all'abbazia di Montecassino. I documenti che ne



attestano l'origine sono scarsi ma probabilmente di origine greca o italica, con ritrovamenti archeologici di epoca pre-romana. Da visitare la **chiesa di Santa Maria degli Angeli** e la **Torre medievale della Regina Giovanna**.

Arsita

Arsita è un comune di 820 abitanti situato sul versante orientale del massiccio del Gran Sasso nell'alta valle del Fino e fa parte della Comunità montana del Vomano. Fino al 1906 era denominata Bacucco, nome ancora usato nel



dialetto locale, che deriverebbe da Bacuccum ossia da Bacco. Il nome di Arsita comparve in alcuni documenti del 1787 nella descrizione della zona redatta per ordine del Re. Sono stati ritrovati scritti dei primi dell'Ottocento che dicevano come a

Bacucco sgorgasse un'acqua che guariva la rogna e il mal di fegato ma il flusso non era perenne. Fra i monumenti di particolare interesse si segnalano i **ruderi del castello di Bacucco**, la **chiesa di Santa Vittoria**, la **chiesa di Santa Maria d'Aragona** e il **mulino Di Francesco**.

Castiglione Messer Raimondo

Castiglione Messer Raimondo è un comune di 2.300 abitanti e fa parte della Comunità montana del Vomano. Caratteristico borgo situato su un colle a guardia del fiume Fino. Le origini sembra possano risalire all'epoca medioevale, ma è anche stato un importante punto di



ristretto ma suggestivo belvedere verso il Gran Sasso d'Italia e la Valle del Fino. Tutte le abitazioni conservano ancora un aspetto caratteristico con l'uso di pietra arenaria locale. Meritano particolare attenzione la **chiesa dedicata a San Nicola di Bari** risalente al 700, la

Chiesa di San Donato Martire e la **Chiesa di San Pietro** in Appignano.



riferimento per il popolo dei Vestini. Il paese che si identifica in un classico borgo fortificato, offre un

Castilenti

Castilenti è un comune di 1.450 abitanti e fa parte della valle del Vomano. Le origini del borgo si fanno risalire all'età tardo imperiale quando il paese era conosciuto con il nome di Castrum Lentuli. Nel quattrocento nel paese scoppiano diverse contese fra le famiglie emergenti della nobiltà locale. Nel secolo successivo il feudo di

Castilenti passa nelle mani dei Marchesi De Sterlich e a loro rimane fino al XVIII secolo. Oltre al caratteristico piccolo centro storico nel paese possiamo ammirare il **convento francescano di S. Maria in Monte**, con un meraviglioso **chiostro** dove ci sono notevoli **affreschi** risalenti al '600. Nel paese si possono ancora scorgere le cosiddette "**pinchiere**", antiche case rurali costruite con paglia e terra.



Cellino Attanasio

Cellino Attanasio è un comune di 2.500 abitanti e fa parte della Comunità montana del Vomano situato sullo spartiacque tra la valle del Vomano e la Valle del Piomba. Il territorio presenta testimonianze di frequentazione a partire dall'età del bronzo. In età romana è documentata la presenza di un vicus e di ville rustiche, in varie località. Il centro storico del paese conserva l'aspetto medievale, con stradine strette, scalinate, larghi, piazze ed affacci. Troviamo ancora presente un tratto della cinta muraria con due torrioni



ancora esistenti. Da visitare la **chiesa di Santa Maria La Nova** che presenta un portale del 1424, due altari lignei ed un **monumento funebre di stile rinascimentale** posto nel coro dietro l'altare maggiore.

Montefino

Montefino è un comune di 1.050 abitanti e fa parte della Comunità montana del Vomano. La prima testimonianza medievale del paese è di età normanna, intorno al 1150, con la menzione di castellum della contea di Penne, denominato Mons Siccus. Pochi ma significativi i monumenti del borgo e tra questi segnaliamo una **torre circolare** legata a un complesso di case derivante dal

castello di corte del XII secolo. La **chiesa della Madonna del Carmine** fondata nell'XI secolo e poi rimaneggiata nel Medioevo è stata successivamente e definitivamente ristrutturata in forma barocca. La **chiesa di San Giacomo Apostolo** costruita in epoca romanica ma oggi del tutto barocca. Particolarmente suggestivo è il borgo interamente restaurato in stile medievale.



Penna Sant'Andrea

Penna Sant'Andrea è un comune di 1.700 abitanti e fa parte della Comunità montana del Vomano. Sul suo territorio è presente la **Riserva Naturale Regionale Controllata di Castel Cerreto** con una flora ed una fauna ancora incontaminata. Dal ritrovamento di una necropoli si presuppone che il centro fosse abitato dai romani del I secolo. Da visitare sicuramente la Riserva che è organizzata con 4 sentieri principali tramite i quali è possibile osservare i luoghi incontaminati e uno stagno caratteristico. I monumenti che meritano di essere visitati sono la **chiesa di Santa Maria del Soccorso**



dagli interni barocchi con un campanile a torre con orologio e la **chiesa della Santissima Trinità** ricostruita sui resti di un tempio medievale.



Cermignano

Cermignano è un comune di 1.600 abitanti e si insidia nella valle del

distaccamento di alcune famiglie del centro antico di Montegualtieri. Un sicuro riferimento al periodo storico che vide elevarsi l'opera fortificata è quello del Regno normanno. In quel periodo vi furono le condizioni per il rinnovamento dei castelli e la costruzione di nuove torri nelle zone di conquista.



Vomano. Il centro antico nacque come torre fortificata con il nome di Mons, e verso il 1170 si trasformò in Monte Gualtiero. Infatti Cermignano sorse nel XIII secolo con il

Segnaliamo la **chiesa di Santa Lucia** costruita sul finire del Settecento e diversi palazzi nobiliari fra cui il **Palazzo De Sterlich**, il **Palazzo ex Santoro** ed il **palazzo Tartagliozzi**.

Basciano

Basciano è un comune di 2.400 abitanti e il suo territorio appartiene all'Unione dei Comuni del Medio Vomano. Lo stemma di Basciano raffigura un saraceno, testimonianza della penetrazione di bande di infedeli nella Val Vomano in epoca



alto-medievale. Comunque non sembra certa la dominazione nell'entroterra dei saraceni come sulla costa adriatica. Piuttosto sembra l'esigenza di una ricerca di entità, al punto che il nome Basciano sembra derivare dalla parola araba Pascià. La prima notizia storica risale al 787, quando Basciano viene citato come Bassano in un elenco di beni ceduti da Carlo Magno al Monastero di Montecassino. Di interesse sono la **Porta Penta** con la **Torre di San Giorgio** risalente al medioevo e parte del **Palazzo baronale**.



Castel Castagna

Castel Castagna è un comune di 500 abitanti e fa parte della Comunità del Gran Sasso. La posizione di dominio sulla valle del fiume Mavone e i suoi legami storici con la vicina Bisenti hanno fatto sì che Castel Castagna avesse rapporti sia con la Valle siciliana che con quella del fiume Fino. Nel 1816 fu separata dal comune di Bisenti acquisendo l'autonomia municipale. Segnaliamo la **Torre normanna** e il **Borgo Medievale** del XII secolo caratterizzati da una muratura circolare attorno al



centro con tipiche case con mura difensive. La torre è incastrata nelle mura. La **chiesa di Santa Maria di Ronzano** è il monumento principale di Castagna. Fu costruita nel 1181, e ha mantenuto lo stile romanico nella facciata con l'interno gotico.

Colledara

Colledara è un comune di 2.150 abitanti e fa parte della Comunità



montana Gran Sasso. Resa celebre dal libro di memorie intitolato proprio *Colledara*, di Fedele Romani nel 1907 suo illustre cittadino. Transita nel suo territorio un tratto della grande **Ippovia del Gran Sasso**

Isola del Gran Sasso

Isola del Gran Sasso d'Italia è un comune di 4.700 e sorge in una vallata denominata "Valle Siciliana". Il territorio appartiene al Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il comune era anticamente un'isola circondata dai fiumi Ruzzo e Mavone e da questo trae il nome. L'unica via d'accesso al paese erano le porte del castello. Nei pressi del paese sono state rinvenute tracce di abitazioni risalenti al periodo neolitico, ma le prime notizie certe riguardanti Isola col suo nome proprio



di interesse storico e culturale più volte citata in scritti di diverse origini. Si segnala nella frazione di Castiglione della Valle, antica sede del comune di Colledara, la **chiesa di San Michele Arcangelo** risalente al XII secolo e con la decorazione degli interni in stile barocco. Da visitare la **chiesetta di San Paolo** edificata nel corso del secolo XVI. Al suo interno si trova la statua della **Madonna di Costantinopoli miracolosa**, ma piena di pauroso mistero.



Il Santuario di San Gabriele

Il santuario di San Gabriele dell'Addolorata si trova ai piedi del Gran Sasso nel comune di Isola del Gran Sasso d'Italia. Le origini risalgono al 1215 quando san Francesco d'Assisi fondò un convento per l'ordine dei francescani. Quel convento è l'attuale Santuario di San Gabriele. La

storia racconta che il santo di Assisi trovò alle falde del Gran Sasso un'edicola dedicata alla Madonna Annunziata da cui, probabilmente nel 1216, iniziò la costruzione di un



convento e di una chiesa dedicata all'Immacolata. Nel 1809 il convento fu abbandonato dai seguaci di san Francesco in seguito alla soppressione degli ordini religiosi del periodo napoleonico e il loro posto fu preso nel 1847 dai Passionisti. Restano dell'originario edificio il Pozzo di San Francesco e, al piano terra di quello che un tempo era il convento, il refettorio e il chiostro con i portali in pietra del XVI secolo con una serie di affreschi del XVII secolo che raffigurano scene della vita di San Francesco. L'urna

con i resti mortali di san Gabriele dell'Addolorata, un tempo conservata nella vecchia chiesa, è stata traslata nel nuovo santuario. Il santuario di San Gabriele dell'Addolorata è una meta di pellegrinaggio molto cara ai giovani soprattutto per un appuntamento. Nel mese di marzo, a cento giorni dall'esame di stato, migliaia di studenti arrivano dall'Abruzzo e dalle Marche al santuario e pregano per un buon esito dell'esame. In questo frangente il rituale prevede la benedizione delle penne.



Pietracamela

Pietracamela è un comune di 280 abitanti ed è annoverato nell'elenco dei Borghi più belli d'Italia dall'anno 2007. Il comune è l'unico della provincia teramana interamente compreso nell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Fa parte del territorio del comune anche la frazione di Prati di Tivo. Nel territorio è stata istituita la **Riserva naturale del Corno Grande di Pietracamela**. L'intera area è stata destinata alla reintegrazione e ad un programma di



ripopolamento del **camoscio d'Abruzzo** da tempo estinto. Le prime citazioni documentate dell'esistenza certa del paese risalgono all'anno 1324. Di particolare interesse sono la **chiesa di San Leucio** risalente al 1300 e la **chiesa di San Giovanni Battista** del 1400.

Tossicia

Tossicia è un comune di 1.400 abitanti e il suo territorio rientra nell'area del Parco Nazionale del Gran Sasso. Il borgo è posizionato sulla sommità di un costone roccioso fra i torrenti della Valle del Chiarino. L'origine secondo studi contrastanti può essere riportata al IX secolo grazie all'insediamento del barone Tosia di Ornano che vi costruì una villa intorno alla quale si svilupparono altre abitazioni dando vita all'inurbamento del borgo. Secondo la tradizione, nel 1217, giunse a Tossicia San



Francesco d'Assisi inviato dal vescovo di Penne. Notevoli sono i monumenti da visitare e tra questi segnaliamo la **chiesa di Sant'Antonio Abate** risalente al XIV secolo e la **chiesa di Santa Sinforosa** o di **Santa Maria Assunta** datata 1438.

Crognaleto

Crognaleto è un comune di 1.260 abitanti e il suo territorio ricade all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Transita qui un tratto della grande Ippovia. Gli insediamenti più significativi risalgono ad un'epoca



pre-romana, ma gran parte degli attuali centri abitati sembrano avere origini medioevali. Le prime notizie storiche risalgono al XIII secolo per la rivendicazione di Amatrice sul possesso di alcune località. Fra i monumenti più suggestivi e importanti segnaliamo la **chiesa di Santa Caterina** risalente al XVI secolo e la **chiesa della Madonna della**

Tibia, che deve il suo nome ad un avventore che scivolò accidentalmente in un burrone rischiando la morte ma rimase stupefatto di essersi rotto solo una tibia.

Fano Adriano

Fano Adriano è un comune di 280 abitanti ed è situato alle falde settentrionali del massiccio del Gran Sasso d'Italia. Il nome di Fano Adriano deriva da Fanum Adriano, nome già in uso al tempo degli antichi romani abitanti della zona come dimostrerebbero i resti di un tempio. Il paese viene citato su documenti ufficiali per la prima volta nella metà del Quattrocento. Il paese, sito lungo la valle del Vomano, ha un caratteristico aspetto medioevale e conserva edifici di un certo interesse. Fano ha

dato i natali a **Carlo Riccioni**, una delle personalità artistiche più interessanti del barocco abruzzese. Da visitare in zona la **chiesa dei Santi Pietro e Paolo** situata nella parte più antica dell'abitato con una facciata cinquecentesca.



Cortino

Cortino è un comune di 650 abitanti situato ai piedi di una delle rare abetaie pure dell'Appennino, uno dei biotopi di maggior tutela dei Monti della Laga, e rientra nel perimetro del Parco nazionale Gran Sasso. Le origini del territorio sono molto antiche testimoniate dai **ritrovamenti archeologici** di Pagliaroli. La prima notizia storica che si conosca della località risale al 1029 con il nome di Corte in una donazione fatta dalla famiglia dei Teutoneschi alla Chiesa Aprutina. Da segnalare monumenti quali la **chiesa di Santa Maria Assunta** nota anche come **Santuario**



della **Madonna dei Monti della Laga** risalente al XV secolo. La **chiesa di San Michele Arcangelo** costruita in pietra sbazzata nel XVI secolo. La **chiesa di San Donato** del '700.



Torricella Sicura

Torricella Sicura è un comune di 2.640 abitanti e fa parte ed è sede della Comunità montana della Laga. Il nome probabilmente deriva dalla presenza di un antico castello di cui non rimangono molte tracce. Il termine "Sicura" potrebbe

derivare da "Sicula", riferito alla presenza dei Siculi intorno al I millennio a.C. Sono state trovate testimonianze di vestigia italiche, romane e altomedievali. Appena fuori il paese sono stati rinvenuti resti di un tempio, alcune tombe romane e un altare misterioso con la dedica al "dio ignoto". Di particolare interesse sono la **chiesa di San Paolo Apostolo** in barocco europeo, raro in Abruzzo, ma presente in alcune chiese teramane, e la **chiesa della Cona** o **Madonna delle Vergini** in stile neoclassico.



Valle Castellana

Valle Castellana è un comune di circa 1000 abitanti e fa parte del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. La storia del borgo è ricca di avvenimenti come gli stanziamenti di monaci e costruzioni di monasteri, combattimenti tra briganti e gendarmi, ricerche di antichi tesori, guerre e saccheggi. Il nome ufficiale di Valle Castellana risale al 1285. Il territorio è ricco di paesaggi meravigliosi e incontaminati, castagneti secolari, praterie lussureggianti, fiumi e ruscelli purissimi, il tutto contornato da borghi in pietra e vecchi mulini

abbandonati. Fra i monumenti segnaliamo la Chiesa di San Vito del XII secolo, la Chiesa di Santa Rufina del XII secolo e la Chiesa della SS. Annunziata di Stornazzano del XIII secolo.



Rocca Santa Maria

Rocca Santa Maria è un comune di 540 abitanti fa parte dei monti della Laga e nei suoi pressi nasce il fiume Vezzola, affluente sinistro del fiume Tordino. Il suo nome deriverebbe da una torre scomparsa situata nei pressi della villa di Riano, che insieme al territorio fu

tradizionalmente feudo, insieme a Bisegno, del Vescovo Aprutino. La località di Imposte, così chiamata perché un tempo era punto d'arrivo della corriera per la posta, è la sede comunale. Pochi ma singolari e caratteristici i monumenti della zona e fra questi segnaliamo le **rovine della chiesa di San Flaviano** del XIII secolo, la **chiesa di San Lorenzo** a Fustagnano del XIII secolo, la **chiesa di San Martino di Fioli** del 300 e la **chiesa di San Michele Arcangelo**.



Sant'Egidio alla Vibrata

Sant'Egidio alla Vibrata è un comune di 9.800 abitanti ed appartiene all'Unione dei comuni della Val Vibrata. In base alla suddivisione dell'imperatore Augusto dell'Italia, il territorio in cui oggi sorge Sant'Egidio faceva parte del Piceno. La regione, come molti



territori romani, fu sconvolta da tumulti e razzie durante le invasioni barbariche, fino alla caduta dell'Impero romano d'Occidente. La successiva dominazione Longobarda ha inciso sullo sviluppo e sulla modernizzazione del territorio generando il successivo borgo di Sant'Egidio alla Vibrata, sviluppatosi intorno a un convento dedicato al santo. Infatti la **chiesa di Sant'Egidio Abate** costruita nella prima metà del 1100 ne è la più classica delle testimonianze.



Ancarani

Ancarani è un comune di 1.870 abitanti e fa parte dell'Unione dei comuni della Val Vibrata. Gli storici attribuiscono la denominazione del borgo a una correlazione con Ancaria, divinità venerata ad Ascoli Piceno con un tempio a lei dedicato sul territorio. La cittadina si può far risalire all'epoca preromana come centro abitato. Nel Medioevo la sua storia è legata a quella di Ascoli Piceno, a cui fu ceduta da Carlo Magno. Successivamente appartenne allo Stato Pontificio, alla Repubblica Romana



e, prima dell'annessione all'Italia, al Regno delle due Sicilie. Da visitare ed apprezzare sono la **chiesa della Madonna della Misericordia**, le **Antiche mura**, le **Porte dell'ex borgo fortificato** ed infine la **fonte di Monsignore** antica sorgente romana.

Controguerra

Controguerra è un comune di 2.380 abitanti ed appartiene all'Unione dei comuni della Val Vibrata. Diversi



reperti archeologici testimoniano che l'area su cui oggi sorge era abitata già in epoca preistorica. Le ricerche archeologiche hanno portato al ritrovamento di diversi manufatti risalenti al neolitico e all'età del bronzo. Diversi sono i siti storici e fra

questi segnaliamo la **chiesa di San Benedetto**, la **chiesa di San Rocco**, la **chiesa dell'Icona**. Fra i monumenti

civili risaltano il **Palazzo Ducale**, il **Palazzo Massimi** ed infine il **Torrione**, sito su un'altura dominante, è stato edificato durante il XIII secolo e ha svolto

funzione di torre d'avvistamento fino all'Unità d'Italia. Zona di vigneti e produzione vinicola eccellente.



Torano Nuovo

Torano Nuovo è un comune di 1.610 abitanti e appartiene all'Unione dei comuni della Val Vibrata. L'origine del nome va ricercato nell'antica dea della fertilità Turan ed è stato nei secoli un castello confinario tra Regno di Napoli e Stato Pontificio. Torano sorge in una delle zone più importanti per la produzione vinicola abruzzese. Sono presenti nel territorio cantine vinicole di rilevanza internazionale. La presenza dei vigneti rende lo scenario particolarmente suggestivo ed invitante per

escursioni enogastronomiche. Gli edifici storici presenti sono caratteristici del passato di Torano e fra questi si distinguono particolarmente la **chiesa della Madonna delle Grazie**, la **chiesa di San Massimo di Varano** e il **Museo di arte sacra**.



Colonnella

Colonnella è un comune di 3.710 abitanti ed appartiene all'Unione dei comuni della Val Vibrata. La sua è una storia millenaria che spazia dall'epoca romana al medioevo, dal rinascimento all'epoca moderna. La definizione che racchiude meglio il fascino di quest'antico paese la possiamo esprimere in poche parole: «Antichi palazzi costruiti su un'alta collina, un intreccio di viuzze e scalinate, diverse e caratteristiche piazzette, un panorama che va dal mare alle montagne, l'aria salubre e mite, questa è Colonnella».



Sono diversi gli edifici storici che la caratterizzano e di questi se ne elencano alcuni particolarmente significativi: **chiesa dei Santi Cipriano e Giustina, Torre dell'Orologio, Palazzo Volpi, Cisterna romana Ricci.**



Corropoli

Corropoli è un comune di 5.040 abitanti ed appartiene all'Unione dei comuni della Val Vibrata. Ripoli è il nome dell'insediamento neolitico che sorgeva in parte sul territorio di Corropoli. Fu il medico del paese, Concezio Rosa, a scoprirlo nel 1871.

Nel III secolo a.C. l'area di Corropoli entrò a far parte dell'Impero Romano. Ville e templi pagani furono costruiti e durante scavi effettuati negli anni '70 sono stati rinvenuti decine di manufatti in terracotta, quali anfore e ciotole. Resti di ville e

strutture monastiche sono perdurati fino ai giorni nostri. Sono diversi gli edifici storici presenti e fra questi particolarmente significativi il **Santuario della Madonna del Sabato Santo** e il **Villaggio neolitico di Ripoli.**



Nereto

Nereto è un comune di 5.240 abitanti e nel suo territorio è presente la sede della presidenza dell'Unione dei Comuni della Val Vibrata. Sorge su una collina a 10 km dalla costa adriatica e 50 km dal massiccio montuoso del Gran Sasso d'Italia. Nel comune è



presente la Stazione meteorologica abruzzese. Nereto, come molti centri della Val Vibrata, ha origini risalenti al neolitico. Nei primi anni del '400 re Ladislao, signore di Ascoli, per motivi difensivi dette il suo assenso alla ricostruzione del castello di Nereto, per la sua posizione di privilegio rispetto agli altri castelli della zona. Sono diversi gli edifici storici che la

caratterizzano e alcuni sono particolarmente significativi quali la **chiesa del Suffragio** e la **chiesa Madre.**



Sant'Omero

Sant'Omero è un comune di 5.240 abitanti e appartiene all'Unione dei comuni della Val Vibrata. La cittadina è situata in cima ad una collina a 209 metri s.l.m. fra i fiumi Vibrata e Salinello. Quando l'aria è tersa da sant'Omero è possibile vedere i monti Albi della catena montuosa del litorale dalmata, in direzione nord è visibile il monte Conero, e verso sud il Gargano. Strategicamente e panoramicamente unica nel suo genere. In epoca romana il territorio ebbe un periodo molto florido grazie

all'insediamento di diverse e munifiche famiglie nobili. Nel centro abitato si segnalano la **chiesa barocca di Sant'Antonio Abate** e la **chiesa di Santa Maria a Vico**, edificio religioso preromanico, ritenuta come la più antica d'Abruzzo.



Bellante

Bellante sorge ad oltre 345 m. di altezza e conta 7.150 abitanti. Il borgo è di origine medievale e di quell'epoca conserva un tratto caratteristico delle antiche mura con la porta di accesso al borgo anticamente fortificato. Di notevole pregio è la **chiesa parrocchiale di Santa Croce**, di cui è possibile ammirare il portale rinascimentale e l'alto campanile. Bellante è anche centro di interesse archeologico, infatti nel 1869, in località Collemoro, venne rinvenuta una stele di epoca preistorica con iscrizioni a caratteri osci, il cosiddetto "Cippo di



Bellante", attualmente conservato presso il Museo Archeologico Nazionale di Napoli. Di notevole interesse sono la **torre della chiesa di Santa Croce** e la **cappella di Santa Maria della Misericordia**.

Castellalto

Castellalto è un comune di 7.575 abitanti e fa parte della Comunità montana del Vomano. Situato sulla cima di un colle in posizione panoramica a cavallo tra le valli del Tordino e del Vomano. Il comune gode del privilegio di avere ben due



centri storici, Castellalto e Castelbasso cui si aggiunge il moderno centro di Castelnuovo al Vomano un territorio le cui vicende storiche sono a tutt'oggi sconosciute. Il reperto più antico ritrovato è un bronzetto italico di fattura ellenistica, databile al III/II sec. a.C., rinvenuto nel 1987. Di particolare interesse sono la **chiesa di San Giovanni Evangelista** risalente al 1584, la **chiesa dei Santi Pietro e Andrea** risalente al 1338, la **Torre-castello**, le **Porte urbiche** e il **Borgo medievale**.

Notaresco

Notaresco è un comune di 6.910 abitanti, un classico borgo medioevale arroccato su una collina. Reperti e costruzioni riportano la nascita della città nei primi secoli dell'era cristiana. La struttura del paese è tipica di un insediamento medievale, con mura spesse e finestre alte e strette. Di particolare interesse è la **chiesa di San Clemente al Vomano**, nota per il ricco portale della facciata e per custodire al suo interno lo stupendo ciborio considerato tra i più antichi e

Morro D'Oro

Morro d'Oro è un comune di 3.360 abitanti sito a cavallo delle vallate del Tordino e del Vomano. Le origini risalgono al Medioevo e con tutta probabilità legate all'epoca degli incastellamenti. Notizie che testimoniano la sua esistenza sono disponibili in un documento del 1021, in cui si parla di una donazione fatta da Adelberto De Aprutio in favore del Monastero di Montecassino e in cui compare il tenimento di Muro. Di particolare interesse sono l'**Abbazia di Santa Maria di Propezzano** risalente agli anni a cavallo dal 930 al

monumentali d'Abruzzo. Si segnala il **Museo archeologico "G. Romualdi"** che custodisce i reperti archeologici



rinvenuti nel territorio risalenti alla preistoria, al periodo neolitico, all'età del bronzo, del ferro, fino a risalire al periodo italico e poi romano.



960, la **chiesa del SS. Salvatore e San Nicola** dove dopo recenti lavori di recupero e restauro sono venute alla luce le tracce della prima chiesa romanica all'interno della attuale costruzione che risale al 1331.



Castelbasso (frazione di Castellalto)

Sulle colline tra Roseto degli Abruzzi e Montorio al Vomano, incastonato tra il fiume Tordino a nord e il fiume Vomano a sud, troviamo l'incantevole borgo di Castelbasso con la ben visibile e antica impostazione di borgo fortificato.



Le origini di Castelbasso si pongono tra la tarda antichità e l'Alto Medioevo. Nonostante nel tempo abbia subito degli interventi di trasformazione, ancora oggi, conserva la classica configurazione ad anello circondato da massicce mura, rafforzate da contrafforti e torrioni, di cui è possibile vedere i resti. Il borgo è caratterizzato da due porte d'accesso ancora utilizzate. L'ingresso avviene attraverso la Porta sud, mentre la seconda denominata

della Marina, si presenta come un tipico torrione-porta della zona di Teramo. La Porta Sud, edificata in muratura mista fatta di pietra e mattoni con un arco semicircolare, presenta merli nella fase finale a forma di coda di rondine limitanti una terrazza visitabile situata dietro. La Porta della Marina, datata 1467, si può raggiungere attraverso una rampa posta a ridosso delle mura. Si presenta secondo il tipico assetto della zona con la torre a forma di rettangolo edificata in ciottoli e mattoni, e avvolta da una parte dal perimetro difensivo e



dall'altra da un edificio risalente all'Ottocento. Di notevole interesse è l'opera svolta dalla fondazione Malvina Menegaz per le Arti e le Culture che si prodiga in innumerevoli iniziative artistiche meta di numerose visite.



**Asilo-Albergo
per CANI**



STRUTTURA DI RIFERIMENTO PER ENTI E ASSOCIAZIONI

- Asilo, albergo per cani e servizio adozioni assistito.
- Ampia struttura completamente immersa nel verde.
- Clinica, sala operatoria e operatori altamente qualificati.
- Stage formativi convenzionati con l'Università di Teramo.
- Certificazione Iso 9001:2008 per sicurezza, pulizia e cura.
- Completa autonomia energetica grazie ad un impianto fotovoltaico, in un'ottica di assoluto rispetto dell'ambiente.

Colle di Giorgio, Castelbasso, 64020 Castellalto
Orario: Lun/Sab: 9.30/12.30 - Per appuntamenti 328 0822456
www.asiloalbergopercani.it

 **Asilo albergo per cani Albani Maria**



Canzano

Canzano è un comune 1.900 abitanti situato fra le colline della valle del Vomano, lungo il crinale che divide i fiumi Vomano e Tordino. Il suo territorio appartiene alla Unione dei Comuni del Vomano. A livello regionale questo piccolo centro è famoso soprattutto per la lavorazione del **merletto** e per il



"tacchino

alla canzanese", piatto tipico della tradizione gastronomica abruzzese.

Durante la preistoria l'area di Canzano fu quasi certamente abitata, lo testimoniano il ritrovamento di reperti come punte di frecce in selce rinvenute sul territorio. Di interesse

storico sono la **chiesa di San Salvatore** edificio medioevale di arte romanica e il **Santuario della Madonna dell'Alno e Sant'Anna** fondato nel 1480 a seguito dell'apparizione mariana.



La Neviera di Canzano

Dalla visita di uno dei palazzi del centro storico di Canzano attraverso la cantina si accede alla Neviera. Consta di una grotta posta al di sotto del livello stradale, scavata nel terreno e rifinita in muratura, risalente al medioevo e perfettamente conservata. Un miracolo di ingegneria che testimonia la grande capacità degli abitanti del borgo nello sfruttare le scarse risorse in loro possesso. Un corridoio scosceso realizzato con gradini bassi e interamente lastricati scende fino all'ambiente principale, anch'esso con pavimento selciato e circondato da nicchie scavate nelle pareti. La copertura è realizzata mediante volte, a botte quella del corridoio, a crociera quella della sala. Realizzata intorno al 1100 la grotta

manteneva naturalmente una temperatura costante e fresca anche d'estate e veniva utilizzata per la frollatura delle carni. Il primo esempio di frigorifero dell'antichità si apre agli occhi del visitatore esterrefatto. Lungo il corridoio si portava a dorso di mulo la neve accumulatasi in inverno e veniva sistemata, alternandola a strati di paglia che fungeva da materiale isolante, su tutto il pavimento della sala e nelle nicchie laterali. In questo ambiente la carne e le vivande si conservavano per mesi fino allo scioglimento della neve che liquefatta veniva convogliata in canaletti e dislivelli sul pavimento. Questo metodo di conservazione della carne si deve ai Saraceni, che, ancora una volta, si legano alle origini del paese di Canzano.

Numeri Utili Provincia di Teramo

Esercito Italiano 0861 324298

Croce Rossa 0861 324266

Protezione civile 0861 324328/29

Protezione Civile Anpas 0861324331

Provincia 0861 324201

Prefettura 0861 324466

Polizia 0861 324268

Carabinieri 0861 324267

Vigili del Fuoco 0861 324269

Guardia di Finanza 0861 324296

Polizia Municipale 0861 324268

Guardia medica turistica

Martinsicuro Via Amendola

0861 710103/116

Pineto c/o Municipio P.zza della

Libertà 085 9493511

Tortoreto Via Isonzo 0861 777245/8

Silvi via Carducci 085 9353281

Giulianova Via Ospizio Marino

085 - 8020490

Pietracamela c/o Municipio ad agosto dalle 9 alle 13, 0861 55224

Roseto Distretto Sanitario di Base

Via Adriatica 085 8020871

Fano Adriano Corso V. Emanuele ad

agosto dalle 16 alle 20 0861 95105

Pronto Soccorso Ospedaliero

Atri Viale Risorgimento 085 8707516

Giulianova V.le Gramsci 085 8020386

Sant'Omero Contrada Salaria 0861

888333

Teramo Piazza Italia 0861429292



Ambiente



Area Marina Protetta

Torre del Cerrano

L'area marina protetta Torre del Cerrano è la prima area marina protetta abruzzese e del medio Adriatico istituita nel 2010. Rientra fra i comuni di Silvi e Pineto, in provincia di Teramo, e comprende una fascia costiera di circa 7 km. La



storia della zona dov'è situata l'area protetta non è molto nota, ma quel poco che ci è dato di sapere da scritti d'epoca è molto interessante. In quest'area infatti sorgeva l'antico porto del Cerrano, ossia il porto della città collinare di Atri, un porto di origini romane molto importante

La Torre tra Pineto e Silvi



per il commercio marittimo dell'Abruzzo che fu distrutto dalla repubblica di Venezia insieme a quasi tutti i porti adriatici. Una rinascita della zona la dobbiamo a Carlo V, che decise di costruire un efficiente sistema di protezione dalle invasioni saracene sulle coste del regno, costituito da torri di avvistamento visibili l'una dall'altra, in modo da poter comunicare velocemente. L'area dell'antico porto venne scelta come luogo dove edificare una delle torri di avvistamento: la **Torre del Cerrano**. Questa Torre è da oltre 500 anni il simbolo di Silvi e Pineto e

ha dato il proprio nome all'Area Marina Protetta. La storia dell'area marina protetta risale invece ai giorni nostri nel periodo a cavallo fra la fine degli anni novanta e l'inizio del duemila. L'area protetta si suddivide in 3 zone di protezione con la tutela della spiaggia di circa

2 km, del tratto di mare attinente la Torre e una fascia marina che arriva fino alle 3 miglia nautiche con all'interno le oasi di ripopolamento ittico. La riserva tutela un tratto di mare unico in Abruzzo, perché è uno dei pochi rimasti dove si può trovare un ambiente fatto di dune pressoché intatto e nel contempo si possono ammirare i **resti sommersi di estremo interesse archeologico** e naturalistico dell'antico porto di Atri che si trovano a pochi chilometri dalla costa. L'area presenta una flora unica nel suo genere con la presenza del **giglio di mare**, del **verbascio del Gargano**, della **soldanella marittima** e l'**euforbia**



mollusco che ha avuto il maggior successo evolutivo, soprattutto grazie ad adattamenti anatomici.



La Torre del Cerrano

Oltre alle più note specie, conosciute per la loro bellezza e rarità, esistono delle specie altrettanto importanti ma che il turista ed il frequentatore degli ambienti marini devono imparare a conoscere dato che possono comportare un

delle spiagge. La pineta è caratterizzata da **pino da pinoli**, dal **pino d'Aleppo** e dalla presenza del raro **zafferanetto**. La fauna è caratterizzata dalla presenza del **fratino** che arriva in primavera per nidificare per poi ripartire in autunno. L'ambiente marino è invece popolato dalla **vongola comune**, da **saraghi**, **spigole** e soprattutto dal raro **mollusco gasteropode**,

qualche problema al momento dell'incontro. Stiamo parlando dello squalo, della razza e delle meduse.

Un raro esemplare di medusa



La Torre del Cerrano

La Torre del Cerrano è una delle antiche torri costiere del Regno di Napoli, si trova sulla costa dell'Adriatico, tra Silvi Marina e Pineto. Nel territorio di quest'ultimo comune, due chilometri a sud dell'abitato, spicca nettamente all'orizzonte su una piccola collina a ridosso della spiaggia circondata da rigogliosa vegetazione in un ambiente di rara bellezza. Deve il suo nome al vicino torrente Cerrano il cui nome a sua volta deriva probabilmente da quello della dea Cerere. Nel XVI secolo crebbe la minaccia di incursioni da parte dei Saraceni, che furono particolarmente intense nell'estate del 1556. L'Abruzzo fu risparmiato dalle terribili devastazioni subite dalle coste italiane grazie alle difese e al sistema di punti d'avvistamento

costruiti lungo il litorale. La strategia prevedeva un sistema di torri costiere, costruite a distanza tale da poter comunicare a vista tra loro, destinate non solo a dare l'allarme in caso di incursioni nemiche ma, essendo dotate di guarnigione e colubrine, anche a respingere tali incursioni. Con il cessare delle razzie piratesche dal mare la torre perse la sua funzione militare. Nel corso dei secoli ha avuto diversi proprietari fra cui, negli anni 20, l'eccentrico marchese De Sterlich rappresentante della nobiltà locale che apportò lavori di ampliamento nel pieno rispetto dell'architettura originaria. Nel 1981 la torre acquistata dall'Amministrazione Provinciale di Teramo è sede del Centro Ricerche dell'Istituto Zooprofilattico.



DEMOLIZIONI



EDILIZIA RESIDENZIALE
E RISTRUTTURAZIONI



VIABILITÀ E OPERE
FLUVIALI



STRUTTURE



ACQUEDOTTI, GASDOTTI
E FOGNATURE



CONSOLIDAMENTI

DI ELEUTERIO Costruzioni

Fraz. Scarpiano snc - 64100 Teramo (TE)
Tel +39 0861 286 216 - Fax 0861 286 723
dieleuteriostrade@gmail.com
www.dieleuteriocostruzioni.it



Riserva Naturale Regionale - Oasi WWF Calanchi di Atri

Lungo la valle Piomba, nel territorio di Atri, è presente uno degli scenari naturali più suggestivi d'Italia "i Calanchi di Atri". L'area protetta, istituita nel 1995 dalla Regione Abruzzo, dove già la Comunità Europea, attraverso il principale strumento per la conservazione della biodiversità, Natura 2000, aveva individuato un sito meritevole di conservazione, tutela una delle manifestazioni più spettacolari di erosione accelerata del suolo argilloso, definite localmente "le ripe" e nel resto d'Italia Bolge, Scrimoni e persino Ungiate del Diavolo.



L'area, attualmente gestita dal WWF Italia, è caratterizzata da un intricato sistema di anfiteatri calanchivi costituiti da argille plio-pleistoceniche ricche di fossili marini risalenti a circa 2,5 milioni di anni fa, che modellate dalla forza dell'acqua nel corso dei secoli hanno dato origine a spettacolari architetture naturali che lasciano spesso a bocca aperta l'ignaro visitatore. Le peculiari caratteristiche del

paesaggio agrario di quest'area dell'Abruzzo, sono determinate infatti da una particolare distribuzione dei coltivi, scampati all'inesorabile avanzata dei calanchi, un paesaggio dove piccoli fazzoletti di terra, delimitati da sinuosi filari di siepi si alternano a piccoli lembi di bosco interrotti solo dagli sprofondi calanchivi e dai verdi pascoli, un mosaico naturale quest'ultimo generato dalla ricca biodiversità agro-silvopastorale che genera paesaggi naturali unici. Il **Cappero**, il **Carciofo** e il **Gladiolo selvatico**, le **Tamerici**, i **Prugnoli** e le

Ginestre spesso costituiscono sulle creste nude le uniche manifestazioni di vita, mentre il lento scorrimento delle acque lungo le vallecole calanchive determina sui suoli impermeabili a valle, piccole raccolte temporanee di acqua dove si insediano formazioni boschive caratterizzate per lo più da **Salici**, **Pioppi bianchi** e da **Ontani**. Gli incolti che contornano le aree



calanchive sono invece dominati dalla specie simbolo del paesaggio vegetale teramano, la **liquirizia**, una particolare leguminosa che deve la sua popolarità all'utilizzo medicinale e alimentare avviato a partire dal '500, dai padri domenicani, nella spezieria del convento che i padri possedevano in Atri.

La Riserva ospita una fauna ricca e diversificata. Nell'area i visitatori, soprattutto nel periodo primaverile, sono accolti nelle belle passeggiate da multicolori farfalle che frequentano le profumate infiorescenze di **Ginestre**, **Gladioli** e **Camomille selvatiche**, mentre dall'alto, sono accompagnati nell'incendere, da bellissimi rapaci come **Gheppi**, **Poiane** e **Sparvieri**. Il silenzio quotidiano è interrotto solo dai piccoli passeriformi che popolano le siepi e gli incolti lungo i sentieri, dalle quali si alza un lieve chiacchiericcio di **Merli**, **Saltimpali**, **Occhiocotti**, **Zigoli**



neri, **Scriccioli** e **Cardellini**, mentre fanno capolino dai coltivi furbi mammiferi come la **Volpe**, la **Lepre** e il **Tasso**. L'**Istrice**, simbolo della Riserva, di cui spesso si rinvengono i pungenti aculei lungo i percorsi, è segnalato nell'area da oltre 30 anni e non è difficile da incontrare durante le passeggiate al chiaro di luna. In località Colle della Giustizia, nel cuore della Riserva è presente un bellissimo centro visite dove è possibile prendere utili informazioni sull'area e sulle attività portate avanti dalla Riserva e dal Centro di



Educazione Ambientale dei Calanchi di Atri. Dal Centro visite parte un percorso escursionistico di 6 km lungo il quale oltre agli splendidi paesaggi agrari circostanti è possibile osservare la mestosità dei calanchi, le Piramidi di Terra, particolare geosito di interesse nazionale e la misteriosa Pietra di San Paolo, conosciuto luogo sede di riti pagani. La Riserva ogni anno propone un ricchissimo calendario di appuntamenti culturali ed escursionistici che possono essere consultati al sito:

www.riservacalanchidiatri.it

Adriano De Ascentiis
Presidente della Riserva

Parco Nazionale del

Gran Sasso e Monti della Laga



Il bosco della Martese nei monti della Laga



Il Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga è un comprensorio istituito nel 1991, terza riserva naturale protetta più grande d'Italia per estensione territoriale. Il parco si estende su un terreno prevalentemente montuoso, comprendente il massiccio del Gran Sasso d'Italia e la catena dei Monti della Laga. Il territorio del parco è diviso in 12 distretti, ognuno dei quali ricco di storia e caratterizzato da paesi

e borghi degni di un essere ammirati. La flora del Parco è estremamente varia a seconda della zona e della quota d'interesse. L'osservazione del territorio varia da versante a versante. Partendo dall'Aquilano a quello Teramano troviamo un ambiente totalmente diverso. Infatti i boschi sono presenti solo a quote relativamente basse e sono composti principalmente da **pino nero**, **querce** e solo in piccoli tratti troviamo **abeti** e **betulle**. Più in alto si trovano soltanto pascoli. Le piante tipiche che possiamo trovare a quote medie sono **cerri**, **roverelle**, **ornielli**, **maggiociondoli**, **meli selvatici**, **cornioli**, **genziana** e **ginepro**. Piante queste ultime protette. Nella zona più a nord del Gran Sasso, versante teramano, troviamo principalmente **faggeti**, con boschi sterminati che

rendono la zona davvero suggestiva. Esistono alcune specie di vegetali che meritano una menzione particolare

fra questi il **salice erbaceo**, la **stella alpina dell'Appennino** specie estremamente protetta, il **papavero alpino**, e l'**anemone dell'Appennino**. Il territorio è abitato da numerosi mammiferi e uccelli. La specie più interessante del Parco è rappresentata dal **camoscio d'Abruzzo**, che fino al secolo scorso aveva nel Gran Sasso la sua roccaforte. La persecuzione diretta dei cacciatori ne causò sul finire dell'800 la scomparsa. Dopo cento anni il camoscio è tornato sul Gran Sasso grazie ad una riuscita operazione di reintroduzione, con una popolazione che si attesta attualmente intorno ai 690 esemplari. Nel territorio del Parco vivono altri grossi erbivori come il **cervo nobile** e il **capriolo**, ed il loro predatore per eccellenza, il **lupo appenninico**, che va ricostituendo piccoli branchi. Da qualche tempo fa apparizioni

Il falco pellegrino



sporadiche anche l'**orso bruno marsicano**. Tra gli altri

mammiferi sono presenti la **volpe**, il **cinghiale**, la **martora**, il **gatto selvatico**, il **tasso**, la **faina**, la **puzzola**, l'**istrice** e diverse altre specie di roditori. Alle quote più elevate, l'**arvicola delle nevi**, un piccolo roditore, è arrivato con l'ultima glaciazione e qui rimasto come relitto glaciale. Tra gli uccelli troviamo rapaci rari come l'**aquila reale**, l'**astore**, il **falco pellegrino**, il **lanario**, il **gheppio**, il **lodolaio** e il **gufo reale**. L'avifauna più rappresentativa è quella delle alte quote, con le popolazioni appenniniche più numerose di **fringuello alpino**, **spioncello**, **pispolo** e **sordone**. Sono stati avvistati dagli abitanti del luogo anche diversi esemplari di **airone** nei pressi del lago di Campotosto e nel comune di Crognaleto. Natura e storia il binomio del Parco.



Prati di Tivo

Il Gran Sasso

Il Gran Sasso d'Italia è il massiccio montuoso più alto degli Appennini continentali, situato nell'Appennino centrale, interamente in Abruzzo, come parte della dorsale più orientale dell'Appennino abruzzese, al confine fra le province di Teramo, Pescara e l'Aquila. L'area è interamente tutelata dal punto di vista ambientale con l'istituzione del Parco nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Le cime maggiori si trovano sul versante settentrionale identificate con il Corno Grande. Consta di quattro vette principali, quella orientale di 2903 m, la centrale di 2893 m, il torrione cambi di 2875 m e quella occidentale di 2912 m, che è anche la vetta più alta di tutti gli Appennini continentali. Si

prosegue con il Corno Piccolo di 2655 m. Incastonato dentro una conca e protetto dalle quattro vette che costituiscono il Corno Grande si trova il Ghiacciaio del Calderone, il secondo ghiacciaio più meridionale d'Europa. Da un punto di vista geomorfologico, il Gran Sasso presenta scenari paesaggistici abbastanza diversi e unici nei due versanti. Quello occidentale aquilano scosceso, ma prevalentemente erboso, e quello orientale teramano a maggior dislivello più aspro e roccioso. Dal punto di vista geologico è un massiccio di origine sedimentaria costituito da calcari compatti. Complessivamente l'altitudine, la composizione delle rocce, il tipo di erosione a cui è stato soggetto, fanno del Gran Sasso la montagna appenninica più simile ai gruppi alpini dolomitici.



ARAN
CUCINE



**IL NOSTRO MONDO
NELLA TUA CUCINA**

Showroom Aziendale ARAN WORLD
Via Nazionale Adriatica Sud - Km. 438.000
Silvi Marina (TE)

tel. +39 085 930209
www.arancucine.it info@aran.it

Il corridoio verde dell'Adriatico

Ciclovia Adriatica

Il Corridoio Verde Adriatico o ciclovia Adriatica è un progetto di pista ciclabile che costeggia la riviera adriatica. Il percorso è stato proposto dalla **Federazione italiana amici della bicicletta**, in parte in fase di progetto e in parte già realizzata, che si integra con la più ampia rete ciclabile europea denominata

Eurovelo. Il percorso progettato sulla litoranea adriatica si presta morfologicamente in maniera perfetta. Il progetto prevede che tale percorso ciclabile abbia una lunghezza di 1300 km e colleghi Trieste con Santa Maria di Leuca, costeggiando la riviera italiana più ricca di spiagge dedicate al turismo balneare. Ad oggi sono stati realizzati diversi tratti e di anno in anno il percorso si va sempre più completando ad opera delle amministrazioni comunali,

provinciali e regionali attraversate. La Regione Abruzzo ha finanziato il completamento dell'intero tratto regionale di competenza avente un'estensione di ben **132 km**, cioè l'intera costa. Vi sono diversi tratti della ciclovia già realizzati e altri in fase



di completamento. A sud del Tronto, nel tratto **Martinsicuro-Villa Rosa** al momento si pedala in buona parte su marciapiede; dopo il ponte ciclopedonale sul torrente Vibrata segue una lunga ciclabile che attraversa le località di **Alba Adriatica - Tortoreto Lido - Giulianova - Cologna spiaggia**, attraversando i ponti ciclopedonali sul Salinello e sul Tordino. Il tratto che attraversa Alba Adriatica e Tortoreto Lido è stato il primo tratto ad essere stato realizzato sulla costa adriatica già a partire dalla fine degli anni '60. La pista attraversa zone con pinete, palme e tamerici. Un altro tronco attivo è



a Scerne di Pineto e a Pineto, dove un tratto in terra battuta si sviluppa sotto la caratteristica pineta. La ciclabile è quasi ininterrotta tra Montesilvano e Pescara, dove mancano alcuni brevi tratti e dove è in funzione il Ponte del mare che scavalca il fiume Aterno-Pescara. Anche buona parte che collega Francavilla al mare con Pescara è percorribile. Nell'Abruzzo del sud, lungo la Costa dei Trabocchi è pronto il progetto per il recupero di un lungo tratto della ferrovia dismessa Ortona-Vasto-San Salvo (circa 50 km) in un territorio selvaggio e suggestivo. Al momento esiste un tratto di ciclabile nelle località di Vasto Marina e di San Salvo Marina. Anche in

questo progetto l'Abruzzo privilegia la sua vocazione di Regione attenta al rispetto dell'ambiente e, la mobilità ecologica, sposa perfettamente il percorso intrapreso negli anni dagli amministratori e dagli operatori locali. La natura del progetto ha come obiettivo il miglioramento della qualità ambientale e paesaggistica e, di non poco conto, della qualità della vita. Strutturare una valida alternativa alla mobilità tradizionale con una maggiore fruibilità della costa adriatica è il cuore di questo progetto, visionario, ma oggi realtà. La pista ha 2,50 metri di larghezza, doppio senso di marcia, illuminazione notturna e un arredo urbano notevole.



Itinerari tra boschi, colline, paesaggi e borghi medievali Ippovia del Gran Sasso

In una regione vocata al rispetto e alla valorizzazione di un territorio, in molti casi incontaminato, non poteva mancare una Ippovia. Un percorso che si dipana fra boschi, colline, strade bianche e mulattiere, altipiani,



paesaggi d'alta quota e borghi medievali. Questa è l'ippovia del Gran Sasso, la più lunga d'Italia con i suoi **320 chilometri** di sentieri. I percorsi naturali sterrati rendono unica e irripetibile l'esperienza con lunghi o brevi circuiti che richiedono una dovuta preparazione e alcuni giorni per completarli.

Tutto il tragitto attraversa il territorio di tre province: L'Aquila, Pescara e Teramo. Lungo l'itinerario gli appassionati di equitazione possono riposarsi grazie ai tanti punti d'acqua, abbeveratoi e fonti naturali che sono stati da poco ristrutturati. Per

guidare i cavalieri è stata realizzata un'innovativa segnaletica oltre ai ricoveri e agli ostelli. Sono state allestite aree di sosta o di tappa attrezzate con ricoveri per i cavalli, come ad esempio il **complesso di Paladini** nel comune di Crognaleto, dotato di una foresteria di 50 posti letto, un ristorante, un punto informativo e una stalla che può ospitare fino a dieci cavalli. Durante il percorso si possono visitare aziende agrituristiche adatte per poter gustare le specialità tipiche del territorio e anche centri ippici specializzati che

favoriscono il ristoro o una migliore accoglienza del cavallo e del cavaliere. Gli appassionati possono percorrere questi sentieri con il proprio cavallo o noleggiarlo nelle strutture che si trovano lungo i percorsi. Nel versante teramano il tratto più significativo è quello che



favorisce il percorso delle pendici settentrionali del Gran Sasso d'Italia in direzione di Rigopiano, verso est, e di Nerito e Cortino, fin sui Monti della Laga, dal lato opposto.

Il percorso romantico e storico allo stesso tempo ricalca quasi sempre vecchie mulattiere e sentieri già esistenti utilizzati nel passato che hanno come base i vecchi percorsi che i contadini e i viaggiatori utilizzavano per spostarsi tra i paesi di montagna o per raggiungere le coltivazioni ad alta quota. L'ippovia unisce l'attività all'aria aperta con le degustazioni di prodotti tipici del territorio. Salumi, selvaggina e pecorino sono solo alcune delle specialità della zona.

I percorsi principali sono cinque che riassumiamo di seguito:

Da Prati di Tivo a Rigopiano.

Il percorso è di 35 km, per un tempo di percorrenza di 7 ore, ed è possibile ammirare tutta la bellezza della catena orientale Gran Sasso.

Da Assergi a Campotosto.

Il percorso è di 60 km, per un tempo di percorrenza di 7 ore, e si insinua nella valle del Vasto.

Itinerario delle Acque e del Lupo.

Il percorso è di 79 km e parte dal centro abitato di Bussi.

Da Campotosto a Prati di Tivo.

Il percorso è di 41 km, per un tempo di percorrenza di 8 ore, e costeggia il lago di Campotosto.

Da Rigopiano a Capestrano.

Il percorso è di 45 km, per un tempo di percorrenza di 7 ore, e attraversa Rigopiano e l'altipiano di Campo Imperatore.



Tipicità della Provincia di Teramo per Fauna e Flora

Lupo appenninico

Una presenza affascinante, seppur non esclusiva del Parco, è il lupo appenninico (*Canis lupus*), uno degli animali in passato più perseguitati e gravemente minacciati di estinzione. Può vivere isolato o in piccoli branchi, gerarchicamente organizzati, si sposta continuamente mostrando grande abilità ed intelligenza tanto nel fuggire dai pericoli quanto nel ricercare le prede che sono in prevalenza piccoli animali. Il lupo è un animale difficile da avvistare, di abitudini prevalentemente notturne, durante il giorno si rifugia nei luoghi più selvaggi ed inaccessibili del Parco. I segni di presenza più facili da riscontrare sul territorio sono le orme, molto simili a quelle di un grosso cane ma disposte su un'unica fila. Il verso più caratteristico ed affascinante è l'ululato che serve sia a segnalare la propria presenza sia come richiamo



per gli altri membri del proprio branco. Il lupo può vivere isolato o in piccoli branchi gerarchicamente organizzati in entrambi i sessi. Il branco, oltre ad utilizzare l'ululato, delimita il proprio territorio con marcature odorose (feci e urina). Il lupo è un animale molto adattabile ai vari ambienti presenti nel Parco, dal bosco alle praterie, spaziando tra i diversi livelli altitudinali. Resta encomiabile il lavoro svolto da tutti gli operatori del sistema teso a garantire un habitat che rispetti tutte le caratteristiche vitali di un ecosistema dove il lupo svolge una funzione primaria ed arcana. Viva per sempre il lupo.



Orso bruno marsicano

In un'epoca lontanissima, dalle selve italice alle selve del nord Europa, la presenza dell'orso ha fortemente influenzato la fantasia dell'uomo. L'essere poderoso che si nasconde in luoghi selvaggi con fattezze che talvolta ricordano quelle umane, lo spirito animale che può manifestarsi ostile o benevolo, ha permeato l'immaginario dell'uomo antico. In questo scenario fatto di miti e leggende popolari si colloca come simbolo del Parco d'Abruzzo l'orso bruno marsicano. Sottospecie differenziata geneticamente dagli orsi delle Alpi rappresentano un endemismo esclusivo dell'Italia centrale. Grazie ai monitoraggi genetici si è potuta stimare una popolazione di circa 50 esemplari con un intervallo tra 45-69 nel territorio del Parco. Particolarmente interessante il dato che vede la nascita di 12 esemplari nel 2017 episodio che

premia tutti gli sforzi degli operatori del settore tesi a creare un habitat sempre più rispettoso. L'orso ha un udito molto sviluppato ed un olfatto acutissimo



che lo aiuta nella ricerca del cibo. A differenza dell'olfatto e dell'udito, la vista è invece piuttosto mediocre. Il verso dell'Orso si chiama ruglio. Con il suo carattere elusivo e solitario non ama essere disturbato, quindi nel tentare un'osservazione consigliamo sempre di affidarvi a professionisti, non di certo per il suo carattere, che è mite e tranquillo, ma soltanto per non disturbarlo e poterne apprezzare a pieno il valore nel rispetto di un antico abitante delle nostre terre.



Capriolo

Il capriolo vive in zone boschive, preferibilmente con frequenti radure e un folto strato arbustivo. È privo di coda e il suo mantello è marrone-rossastro d'estate, marrone-grigiastro con un evidente posteriore bianco in inverno; i piccoli hanno il mantello maculato. Le corna, dotate di tre punte, cadono all'inizio dell'inverno per riformarsi nella primavera successiva. In inverno tende a formare piccoli gruppi mentre nelle altre stagioni è più frequentemente solitario; durante la stagione degli amori i maschi adulti marcano il proprio territorio scortecciando piccoli alberi con le corna rendendo riconoscibile la loro presenza. I caprioli, quasi completamente scomparsi nel territorio del Parco, sono stati reintrodotti con i cervi agli inizi degli anni '70. Questi graziosi ungulati vivono a quasi tutte le altitudini, in boschi aperti con fitto sottobosco e zone cespugliose.

Anche se un evento strano si è verificato recentemente infatti è avvenuta "una pesca



miracolosa". Un giovane ha recuperato a circa un miglio dalla costa di Giulianova un capriolo che nuotava verso il largo. Gli sembrava un tronco, ma avvicinandosi ha visto che era invece un capriolo che stava nuotando molto veloce. Probabilmente l'esemplare era sceso lungo il fiume Tordino per arrivare al mare, dopo essersi smarrito. L'animale è stato tratto in salvo e poi consegnato al corpo forestale dello Stato che, accertate le sue buone condizioni di salute, lo ha liberato nel Parco dei Calanchi ad Atri.



Tasso

Il tasso è un mammifero appartenente alla famiglia dei Mustelidi, facilmente riconoscibile per il mantello brizzolato, effetto delle setole nere di cui è composto e che in punta sono bianche. Il muso è assai caratteristico, strisciato di nero e bianco, appuntito a forma di cono, con orecchie non grandi ed orlate di bianco. In Abruzzo il tasso è piuttosto diffuso per la presenza di un ambiente boscoso come quello della media-alta collina e delle tante coltivazioni presenti sul territorio. Non è facile da osservare dal momento che è di abitudini strettamente notturne. Pur appartenendo ad una famiglia di carnivori, è fondamentalmente onnivoro. Questa sua propensione è assicurata da una dentatura più consona a triturare masticando che a strappare e lacerare.

Questa sua scelta adattativa, oltretutto, gli ha permesso di collocarsi in più



posizioni nella catena alimentare ottenendo un buon successo ecologico. Il tasso non disdegna la vicinanza dell'uomo, specie se agricoltore, nutrendosi anche di cereali e frutta. In particolare il tasso è ghiotto di piselli e mais alle cui colture può arrecare notevoli danni. Questa sua alimentazione è però ampiamente ripagata con l'uccisione di numerosi piccoli mammiferi di cui si nutre, che arrecano molti più danni del tasso stesso. Emette numerosi suoni simili a brontoli e abbai, talvolta forti grida quasi umane. Per questa sua caratteristica suscita grande interesse nella cultura popolare tanto da diventare protagonista di molte leggende.



Uccelli e rapaci

I rapaci presenti in Abruzzo si concentrano soprattutto nella zona del Parco Nazionale d'Abruzzo dove numerose sono le specie di uccelli, tra cui il posto d'onore spetta all'**Aquila reale** abitatrice tipica delle creste di montagna più alte ed inaccessibili. Presente con due o tre coppie è di facile avvistamento mentre sorvola creste, valli e vette. Sono presenti, poi, quasi tutti gli altri rapaci: a cominciare, per i diurni, dal maestoso **Astore**, alla **Poiana**, al **Falco pellegrino**, senza escludere specie comuni come il **Gheppio** e lo **Sparviero**. Di notte si possono ascoltare i richiami dei rapaci notturni: la **Civetta**, l'**Allocco** e il **Barbagianni**. In primavera ed in estate i canti degli uccelli risuonano in ogni angolo del Parco e sarebbe

difficile elencare tutte le specie stanziali e migratorie presenti, anche se alcune

meritano di essere menzionate. Nel bosco si incontrano di frequente la Ghiandaia, il **Picchio verde**, facilmente individuabile dal caratteristico "tambureggiare" mentre cerca gli insetti sui tronchi degli alberi e l'**Upupa**, un uccello che nidifica nei boschi, ma ama cacciare nelle ampie radure.



Picchio di Lilford

L'uccello più interessante del bosco è senza dubbio il rarissimo **Picchio di Lilford** che vive solo in limitate zone dell'Appennino centro meridionale. Presso i corsi d'acqua abitano il **Merlo acquaiolo**, la **Ballerina gialla**, il **Germano reale** e molti altri uccelli sia stanziali che migratori, come l'**Airone cenerino** un elegante trampoliere. Non è raro in Abruzzo avvistare uccelli.



Aquila reale

Costruisce un rozzo nido di rami su alberi, ma a volte anche su manufatti (piloni metallici, impalcature, tettoie ecc.). Vi depone 1-2 uova che cova 14-16 giorni. I giovani si involano a 17-22

Tortora dal collare

Un uccello con il quale gli abruzzesi hanno imparato a convivere è la tortora dal collare presente nelle pinete della costa e non solo. Definita presenza gentile. Lunga dai 30 ai 32 centimetri, la Tortora dal collare ha un grigio-rosso o caffelatte, leggermente più scuro sul dorso. Le ali hanno apice bruno scuro e in volo la coda appare bianca a base nera. Sul collo spicca uno stretto collarino nero. La femmina è leggermente più piccola del maschio. Preferisce senz'altro le aree di pianura e quelle rivierasche. Nella tarda estate sciamano spesso verso le campagne. I semi sono la sua dieta di base, ma poi si nutre anche di frutta, erbe, insetti e altri piccoli invertebrati. Il periodo di riproduzione sarebbe tra marzo e settembre, ma può deporre tutto l'anno.

Tortora dal collare



giorni dalla schiusa. Originaria dell'Asia meridionale, si è adattata progressivamente a vivere a fianco dell'uomo nelle nostre città. Pastura al suolo e si abbeverava negli abbeveratoi degli animali da cortile e nelle fontanelle dei giardini. Il suo volo è agile, accompagnato da improvvise scivolate e rapidi battiti d'ala. La Tortora dal collare è un tipico ospite dei centri abitati; l'abbondanza di siti riproduttivi e di alimenti resa disponibile dalle attività umane, consentono a questo uccello di proliferare.



Barbagianni

La Falconeria in Abruzzo

In Abruzzo vive e lavora Giovanni Granati, giovane falconiere che organizza passeggiate con rapaci in luoghi storici, con corsi e dimostrazioni per chi vuole



avvicinarsi alla falconeria. Oggi i rapaci vengono usati anche per allontanare i piccioni e i colombi dai monumenti delle città e per scacciare stormi di uccelli negli aeroporti. Classico esempio di come in natura esistano rimedi naturali a problematiche spesso risolte con metodi invasivi e



inefficaci. Il rischio di bird strike esiste. L'impatto tra un aeroplano e un volatile è un evento non trascurabile. Infatti Giovanni collabora con l'aeroporto di Pescara e con altre aziende abruzzesi allontanando soprattutto piccioni, gabbiani e corvi. La falconeria può essere considerata il punto di

connessione tra la natura e la società moderna. Lo studio dei rapaci può farci scoprire nuovi aspetti della natura, rimetterci nel giusto equilibrio con essa e contribuire a portare avanti la storica tradizione collaborativa tra uomo e animale.

Particolarmente apprezzate sono le esibizioni in territori come quelli di Civitella del Tronto dove il rapace spicca il volo sfidando la forza del vento.

Volò sulla cittadella fortificata che racconta la storia di popoli, regni, eserciti, soldati e assedi. Sembra quasi di vederli e sentirli mentre il falconiere richiama il rapace. Intorno si stagliano il Gran Sasso, la Maiella, i monti Gemelli, mentre lo sguardo corre fino al mare, tra boschi e campi, oliveti e vigneti.



*La prima pizzeria online di Pineto
Stay tuned!*

**Pizze al taglio - Pucceria - Consegna a domicilio
Scegli l'impasto della tua pizza!**

Via Bolzano, 5 - Pineto (TE) - Tel. 085 9491269
info@pizzagarage.eu - www.pizzagarage.eu

 Pizza Garage

Tartaruga Caretta Caretta

La Caretta Caretta è la tartaruga marina comune d'acqua salata diffusa nei mari e negli oceani temperati e tropicali di tutto il mondo compreso il Mar Mediterraneo. Ama il caldo pertanto compie vere e proprie migrazioni spostandosi verso le acque tropicali e subtropicali durante la stagione fredda. Temperature al di sotto dei 10°C sono letargiche e provocherebbero una sorta di "catalessi" e la tartaruga galleggerebbe in superficie, al di sotto di questa temperatura potrebbe anche morire. La Caretta Caretta è una specie minacciata d'estinzione dall'inquinamento marino, dalle eliche dei natanti e dalle reti da pesca abbandonate in mare. Gli scienziati sostenevano che la nidificazione di tartarughe marine non avvenisse alla latitudine abruzzese perché la temperatura della sabbia era insufficiente a



incubare le uova che si schiudono a circa 65 giorni dalla deposizione. Tutto smentito dal ritrovamento sulla spiaggia di Roseto degli Abruzzi di una tartaruga Caretta Caretta appena nata. Era vigile, attiva e vitale. Si tratta di un evento straordinario e rarissimo. Non è da escludere che la tutela che si porta avanti dal 2010 sui fondali della riserva Torre del Cerrano abbia influito sull'avvicinamento alle coste di questi animali come non avveniva da molto tempo, come d'altronde invece è accaduto con i delfini. Per comprendere appieno l'importanza dell'evento, va ricordato che le tartarughe marine sono una specie in via d'estinzione tanto quanto i panda.



Delfino

Si susseguono gli avvistamenti e le segnalazioni di turisti e bagnanti che dicono di aver notato pinne di delfini spuntare dalle acque del litorale teramano. Infatti, sono stati gli uomini della Guardia costiera ad avere un fortunato 'contatto' con i mammiferi, già monitorati nell'area marina protetta "Torre del Cerrano". Le tante segnalazioni giunte da diversi punti della costa hanno permesso agli uomini della Capitaneria di incrociarli in acqua. Gli esemplari sono rimasti a nuotare nei pressi del gommone della Guardia Costiera per diversi minuti, senza compiere particolari evoluzioni ed hanno così consentito all'equipaggio di scattare alcune foto. E' stato così possibile stabilire, dalla pinna dorsale, che si tratta di un delfino "tursiope", un mammifero marino molto socievole le cui abitudini sono prevalentemente costiere e il suo cibo è composto quasi esclusivamente da sgombri, triglie, polpi e seppie alternati a crostacei e gamberi, non disdegnano i pesci

ributtati in mare dalle barche da pesca. Secondo gli esperti del Centro Studi Cetacei dell'Abruzzo «deve essere considerato normale il comportamento di avvicinamento alla costa di un tursiope e non necessariamente deve essere interpretato come un segno di sofferenza», anche perché vi è maggior abbondanza di pesce a causa delle alte temperature dell'acqua. Le autorità competenti raccomandano a chi va in mare di non tentare l'avvicinamento del delfino con mezzi a motore potrebbe essere rischioso per la sua incolumità.



Genziana

La genziana è una pianta erbacea perenne originaria dell'Europa centro-meridionale il cui fusto può raggiungere il metro di altezza e la fioritura avviene prevalentemente in estate. Il termine genziana ha origini antichissime e testimonia il suo utilizzo già in epoca classica. Esso, infatti, deriva dal nome del re dell'Iliria, Gentius, che secondo la tradizione fu il primo a scoprirne le virtù nel corso del 2° secolo a.C. Un'altra leggenda narra di cavalieri vittime di incantesimi d'amore provocati dalla bellezza dei fiori e dal fascino mistico della pianta. La genziana viene utilizzata in caso di cattiva digestione dovuta a pasti abbondanti o ricchi di grassi, perché stimola la produzione dei succhi gastrici e come amaro tonico. Viene utilizzata in molti liquori amari assunti in genere come digestivi a fine pasto e in numerosi preparati farmaceutici per



Liquore di Genziana

stimolare la funzione intestinale. Il liquore di Genziana è l'immane fine pasto della tavola Abruzzese. Dal colore ambrato e dall'intenso gusto amarognolo, è il digestivo per definizione e presenza indispensabile anche per la ricchezza del menu tipo abruzzese. La pianta di Genziana è tipica dell'Appennino e cresce sulle pendici del Gran Sasso. Il fiore è di colore giallo e dalla macerazione delle radici con zucchero ed alcool si ottiene il prezioso distillato. Essendo una pianta protetta da severissime leggi, la raccolta può avvenire solo con autorizzazione degli Ispettorati Dipartimentali delle Foreste.



Liquirizia

La liquirizia è una pianta il cui uso in ambito terapeutico è di origine piuttosto antica. Esistono infatti testimonianze che nell'Antico Egitto si utilizzasse per le sue proprietà calmanti e lenitive. Anche in Cina se ne faceva uso già circa 5.000 anni fa per curare la tosse e i disturbi del fegato. In Italia la liquirizia iniziò ad avere impiego come pianta medicinale nel X secolo presso i monaci Benedettini. La liquirizia è stata anche eletta in anni recenti pianta medicinale dell'anno. Il tutto si è verificato nel 2012 presso

L'Università di Wurzburg in Germania in seguito ad una selezione effettuata e annunciata durante un evento del WWF. La liquirizia viene raccolta in autunno quando la pianta ha almeno 3 anni di vita. Successivamente ne viene separata la radice, la parte in cui sono concentrati i principi attivi, per poi farla essiccare, mentre le foglie si utilizzano appena colte. Dalla radice essiccata si ottengono i famosi bastoncini da masticare e la liquirizia pura utilizzata per produrre confetti e pasticche, oppure viene ridotta in piccoli frammenti per tisane e infusi. L'Abruzzo viene considerato oggi a tutti gli effetti il regno della liquirizia. La lavorazione tradizionale nella regione mosse i primi passi grazie al chimico teramano V. Comi che, nel 1809, impiantò la prima fabbrica a Giulianova in quanto la materia prima era reperibile in gran parte a livello locale e non è un caso se oggi questa pianta viene annoverata fra le eccellenze d'Abruzzo.



Bastoncini e caramelle di liquirizia

Zafferano

Lo zafferano è una piccola pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Iridacee. La parte che viene utilizzata dello zafferano sono gli stimmi, dai quali si ricava la costosissima polverina utilizzata in cucina. La pianta dello zafferano fiorisce

nel periodo invernale ed i suoi stimmi, dopo essere stati raccolti, vengono essiccati. In seguito vengono ridotti

nella classica polvere giallognola scura che darà poi il classico colore giallo al famoso risotto. Lo zafferano non viene utilizzato solamente a scopo culinario, ma anche a scopo curativo. Furono le popolazioni arabe che per prime gli

attribuirono proprietà terapeutiche. Secondo recenti studi lo zafferano pare avere diverse proprietà utili per la salute. I suoi principi attivi hanno effetti benefici sulla parte del sistema nervoso responsabile del tono dell'umore. Questa azione è stata testata in ambito clinico su persone affette da lieve stato di depressione dando esito positivo.



Grazie alle proprietà antiossidanti dei carotenoidi anche la memoria e la capacità di apprendimento traggono benefici dall'assunzione della preziosa polverina. Fu il padre dominicano Santucci ad importare la preziosa spezia dalla Spagna e ad introdurla in Abruzzo denominata terra dell'oro giallo. Un itinerario attraverso una delle zone naturalistiche più belle e incontaminate d'Italia, gli altopiani dello zafferano, dove i piccoli stimmi rossi del fiore, in autunno, si colorano di viola, tingendo i campi e rendendo il panorama unico.



Mirtillo

Il mirtillo è una pianta appartenente alla famiglia delle Ericacee. Grazie alle sue proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e vasodilatatorie, aiuta nella cura dei disturbi del sistema cardiocircolatorio. Cresce nella zona submontana e montana ed è frequente nelle Alpi e nell'Appennino Abruzzese, in particolare nei boschi. Presso la tradizione nordica il mirtillo era considerato una pianta in grado di proteggere dalla malasorte. Piccolo arbusto alto circa 50 cm con le foglie ovali e dentellate. I fiori sono penduli con la corolla di colore bianco-rosato e i petali saldati tra

loro. Questa forma è comune a tutte le Ericacee. I frutti hanno l'aspetto di bacche, ma in realtà sono false bacche, come le banane e i cocomeri, perché si originano oltre che dall'ovario anche da sepali, petali e stami. Il mirtillo è una di quelle piante di cui si utilizzano più parti. Infatti l'utilizzo delle bacche o delle foglie produce diverse attività terapeutiche e questo perché ogni parte agisce secondo principi attivi diversi. I frutti una volta giunti a maturazione, si caratterizzano per poter essere consumati senza alcun bisogno di modifiche e si possono mangiare così come sono, magari provvedendo a condirli con un po' di limone e zucchero. Non vengono solamente consumati freschi, ma sono spesso utilizzati anche dall'industria dolciaria, infatti, vengono realizzate gelatine, marmellate, sciropi, succhi e sugh. L'Abruzzo si presta perfettamente allo sviluppo di questa pianta.



Tartufo

L'Abruzzo è considerata una terra fertile, ideale per lo sviluppo di diverse tipologie di tartufi pregiati e prelibati. Ottimi per insaporire e aromatizzare i primi della tradizione e i secondi di carne non solo nei ristoranti tradizionali ma anche in tutte le case dei cultori di questo pregiato fungo sotterraneo. Fra le tipologie di tartufi abruzzesi più apprezzate e richieste vi sono il tartufo più pregiato noto come **tartufo bianco**, il **tartufo nero pregiato**, il **tartufo bianchetto**, il **tartufo uncinato**, il **tartufo nero** d'inverno e il **tartufo scorzone**. Ognuna delle qualità indicate matura in diversi periodi dell'anno così da poter avere tartufi freschi e profumati in ogni periodo dell'anno, dall'estate all'inverno. Tutto l'Abruzzo è terra di tartufi, ma ogni territorio regionale annovera fra i prodotti tipici le diverse tipologie di tartufo a seconda delle



zone in cui è più abbondante. Nel teramano il tartufo nero pregiato è uno dei più noti caratterizzato da note speziate e muschiate si presta in modo pregevole per le ricette tipiche del territorio. La raccolta dei tartufi in Abruzzo è un'arte che consente di raccogliere solo i tartufi che giungono alla maturazione ideale, pronti da servire per impreziosire i piatti con il loro inebriante e caratteristico profumo. La freschezza e la qualità dei tartufi è garantita dal rapporto diretto con il cavatore che consente di servirli in tavola a poche ore dalla raccolta mantenendo inalterate tutte le proprietà organolettiche.



Funghi

Nel pieno rispetto degli equilibri naturali e della vita dei boschi i funghi hanno una funzione vitale. Oltre ad essere un incomparabile ornamento del bosco sono indispensabili alla sua vita. Infatti alcune specie aiutano le piante ad assorbire dal terreno le sostanze minerali di cui hanno bisogno, mentre altre, assai più numerose, aiutano i batteri a degradare le sostanze organiche marcescenti nel terreno così da restituire al mondo organico acqua, anidride carbonica e sali minerali. Elementi questi ultimi che formeranno alimento a successive generazioni di piante, assicurando il ripetersi del ciclo biologico nel regno vegetale. Per questo semplice, ma essenziale motivo, tutte le specie di funghi vanno rispettate, anche quelle più velenose, perché necessarie alla vita del bosco. A tal proposito in Abruzzo sono stati posti dei limiti

alla raccolta spontanea di funghi. La legge impone limiti secondo una tabella redatta



con criteri molto specifici e cancella la possibilità di raccogliere a scopo didattico funghi non inseriti nell'elenco. Per l'autorizzazione alla raccolta occorre il possesso di un tesserino regionale rilasciato dalla provincia competente, valido sull'intero territorio regionale. Sono molte le varietà di funghi che si possono trovare sul territorio Abruzzese e fra queste si citano le più diffuse il **pioppino**, il **chiodino**, il **porcino nero**, la **manina gialla**, il **ventaglio**, la **trombetta da morto**, il **dormiente**, la **spugnola**, il **prataiolo**, la **colombina** e il **prugnolo**.



Enogastronomia



Tipicità ed eccellenze del territorio

Abruzzo a tavola

Vino

Caratterizzato da un territorio in parte aspro e duro l'Abruzzo nasconde al suo interno, come in

crea l'habitat ideale. La coltivazione della vite e la produzione del vino hanno segnato profondamente la storia, le tradizioni e il lavoro degli abruzzesi fin da epoche remote. Dai Fenici e dai Greci che li



una caccia al tesoro, i suoi preziosi vitigni autoctoni. Dai monti al mare, passando per lussureggianti colline in un territorio incontaminato si trovano coltivazioni di vitigni che degradano fin quasi sul mare.

L'Abruzzo rappresenta una sintesi perfetta di ciò che l'Italia può regalare, un connubio perfetto tra modernità e tradizione. La coltivazione della vite si concentra soprattutto sulle colline litoranee e in alcune zone collinari interne.

L'azione protettiva del Gran Sasso della Majella, che riparano la costa dalle masse umide provenienti dal Tirreno, genera una forte escursione termica, che associata ad una buona ventilazione e a un terreno permeabile ed asciutto,

introdussero, passando dai Romani e fino al Rinascimento si arriva ai giorni nostri. Diverse sono le citazioni di Ovidio, abruzzese di nascita, che nelle sue liriche spesso



ha decantato il vino come nettare degli Dei. Nei primi decenni del Novecento l'enologia abruzzese fu all'insegna di una dimensione bipolare fatta di Montepulciano e Trebbiano e vedeva quest'ultimo come protagonista assoluto. Negli anni successivi, sulla scia di una generale riscoperta della produzione enologica che ha caratterizzato l'Italia negli anni Novanta, si è assistito ad una rinascita della produzione abruzzese. L'intero territorio ha preso coscienza della potenzialità e della qualità delle proprie uve, con una viticoltura sempre più specializzata, che ha via via abbandonato le aree più difficili per ridistribuirsi in quelle più vocate della collina litoranea. Fra i vitigni più significativi e rappresentativi segnaliamo il **Montepulciano d'Abruzzo**, un vino rosso a Denominazione di Origine Garantita prodotto in numerosi



comuni della provincia di Teramo. Il vino si ottiene da uve Montepulciano min. 90%, alla cui produzione possono concorrere anche le uve provenienti dal vitigno Sangiovese fino ad un massimo del 10%. Il Montepulciano d'Abruzzo è un rosso maestoso e possente. Il **Trebbiano d'Abruzzo** è il più noto e rinomato fra tutti i Trebbiano presenti sull'intero territorio nazionale. Riconosciuto nel 1972 come DOC, i regolamenti dicono che il vino Trebbiano d'Abruzzo deve essere fatto da almeno 85% di uve Trebbiano e per il restante 15% di altre varietà di uve bianche. Il **Pecorino** è un vitigno a bacca bianca di antiche origini, autoctono. Le prime notizie risalgono ai tempi di Catone che lo includeva tra le varietà portate in Italia dai Greci. Caratterizzato da una maturazione precoce delle uve e da basse rese quantitative, è arrivato quasi l'estinzione alla fine degli anni Ottanta. L'Abruzzo insieme alle Marche si contende il merito della riscoperta. Il nome si lega alla pratica della transumanza.

Olio

L'olivo fu introdotto in Abruzzo sin dal V secolo a.C. e la sua coltivazione, così come la produzione dell'olio di oliva, venne sviluppata successivamente dai romani, come confermano le numerose testimonianze archeologiche e storiche esistenti. L'Abruzzo oltre ad offrire paesaggi mozzafiato, offre prodotti



agroalimentari di prima scelta. Il tutto lo dobbiamo ai loro abitanti che hanno saputo preservare nel tempo lo spirito e le tradizioni del proprio territorio. La coltivazione dell'olivo ha una storia affascinante che affonda le proprie radici in secoli di esperienze e contaminazioni. Sul territorio si

trovano nove milioni di piante di olivo, dalle quali si ottengono in media più di un milione e duecentomila quintali di olive e si producono 250.000 quintali di olio all'anno. Tutto questo rende l'Abruzzo la quinta Regione produttiva di olio in Italia. Il mondo agricolo abruzzese, che per secoli si è specializzato nella coltivazione dell'olivo, unitamente alla maestria degli addetti e ai frantoi, ha dato vita a produzioni di olio di oliva

extravergine di qualità eccellente, competendo oggi a livello nazionale ed internazionale con i più blasonati Oli Extravergine presenti sul

mercato. In Abruzzo sono riconosciute tre Dop: l'"Aprutino Pescara" nel territorio della provincia di Pescara la "Colline Teatine" in provincia di Chieti la "Pretuziano delle Colline Teramane" nella zona di Teramo Il territorio della Dop "Pretuziano

delle Colline Teramane" è tutta nella provincia di Teramo. Gli oli extravergine di oliva che vogliono avvalersi della dizione Dop debbono essere composti almeno dal 75% complessivo delle varietà Leccino, Frantoio e Diritta provenienti dall'oliveto certificato, unitamente al 25% di altre varietà come il Tortiglione, la Carboncella e la Castiglione ma sempre presenti nell'oliveto. La denominazione di origine protetta impone norme rigide che garantiscono soprattutto il consumatore controllando la provenienza delle materie prime, il territorio e il rispetto della tradizione nel processo produttivo. I risultati eccezionali così ottenuti sono dovuti al rispetto della tradizione ma anche ad una morfologia perfetta per la sua produzione. Il territorio esposto al vento e all'umidità, principalmente nelle colline teramane, è mutevole. Esso possiede un clima temperato, uno tra i più favorevoli a tale produzione, perché situato in



posizione perpendicolare rispetto al mare Adriatico e al massiccio del Gran Sasso. La pianta possiede alcune caratteristiche peculiari, quali una forza notevole rispetto alle intemperie e una chioma espansa e folta. I benefici dell'olio d'oliva, il suo gusto e gli effetti positivi sulla salute sono riconosciuti in tutto il mondo, per questo è conosciuto come l'oro liquido. Non tutti gli oli sono uguali. Diventa determinante conoscere le loro caratteristiche per essere in grado di identificare un olio di elevata qualità da tutti gli altri. Il marchio e la classificazione di origine protetta è una garanzia inappellabile.



Salumi

Terra dai sapori forti l'Abruzzo sa proporre tuttavia esperienze gastronomiche di rara delicatezza. Tra queste troviamo la produzione dei salumi. Testimonia questa vocazione la Venticina prodotto a grana fine, elegante di sapore e a impasto morbido, ideale da spalmare sulle bruschette di pane ancora caldo. L'Abruzzo per definizione terra di pastori è un territorio in cui vengono allevati ovini, bovini e suini. Proprio di quest'ultimi viene allevata una razza in particolare, il maiale Nero d'Abruzzo, razza autoctona e di nicchia. In passato a rischio estinzione e solo grazie ad uno studio per la reintroduzione oggi è tornato a ripopolare il territorio. Le particolari condizioni climatiche della regione consentono una stagionatura con una bassa quantità di sale. Nella lavorazione delle carni di maiale gli elementi

Venticina



Mortadella di Campotosto

d'identificazione più rilevanti sono rappresentati dagli ingredienti che intervengono nelle lavorazioni e che sono tutti tratti dalle radici della gastronomia popolare. Così si spiega la frequente presenza del peperoncino, protagonista del sapore non soltanto nella salsiccia di fegato, ma anche nella concia del prosciutto crudo. Si dice che nell'Abruzzo meridionale, al momento dell'uccisione del maiale bisogna avere a disposizione una sedia robusta e un bicchierone di vino. Infatti il capofamiglia a cui sovente tocca l'incombenza, dopo aver assestato la coltellata mortale al suino ha quasi un mancamento. Si accascia sulla sedia e traccana una bella dose di

Montepulciano per riprendersi. Questo succede perché il maiale vive quasi per un anno in casa, mangiando gli avanzi della cucina di famiglia e alla fine ci si affeziona. Così il rito della macellazione è un momento di festa e nello stesso tempo di dolorosa, necessaria crudeltà. L'aneddoto spiega meglio di qualunque trattato di sociologia il forte rapporto economico, rituale, culturale che lega le genti rurali all'allevamento e alla lavorazione del suino. Una tradizione ancora vivissima in Abruzzo e non a caso una delle migliori salumerie artigianali d'Italia. Qui sopravvivono

tecniche di lavorazione che ancora basano la qualità dell'insaccato sulla qualità della carne e che non utilizzano conservanti né additivi chimici. Fra i diversi prodotti ci preme segnalare, oltre alla già citata **Venticina**, alcune produzioni caratteristiche del luogo. La **Mortadella di Campotosto** comunemente note come coglioni di mulo. Sono naturalmente di maiale e il mulo dà solo un contributo d'immagine. Si tratta in realtà di un salume a grana fine di carne scelta con al centro un bastone quadrato di lardo. La **Lonza** è il nome che viene dato in Abruzzo al salume che altrove si chiama capocollo. Il taglio di carne, opportunamente rifilato, viene lavorato secondo metodi tradizionali con salagione sia a secco sia in salamoia, quindi insaccato, legato e messo ad asciugare. Un prodotto di nicchia è il **Salame di pecora**, un tempo abbastanza diffuso oggi è diventata una rarità.

Lonza



Formaggi

Ci sono diversi modi per rappresentare la storia di un territorio e raccontarla attraverso un prodotto tipico è un modo per condensare storia, geografia, cultura ed economia di un luogo. In questa ottica la produzione del **Pecorino abruzzese** ne è un grande esempio. Il formaggio era non solo fonte di sostentamento dei pastori, ma anche merce pregiata per gli scambi economici. L'allevamento della pecora è una costante nella vita economica del territorio. Animale poco esigente e generoso nel dare lana, latte e carne agli abitanti della regione nell'antichità. Insieme alle pecore pascolano i suini, altra specie capace di grande adattamento al clima ed alle risorse alimentari. A questo stretto connubio tra specie animali dobbiamo la preparazione del Pecorino che avviene utilizzando il caglio ricavato dallo stomaco dei suini adulti. Insieme, pecore e



maiale, godono della grande varietà di piante ed erbe del posto, favorite da un clima particolare, con il mare che addolcisce la precoce primavera delle colline e mitiga i rigidi inverni del tempo. Il Pecorino si ottiene dal latte ovino crudo non trattato termicamente. L'uso del caglio di maiale adulto per coagulare il latte costituisce un carattere unico nel panorama mondiale dei formaggi, e contribuisce non poco all'originalità dello stesso. Il procedimento consiste nel

mettere in infusione alcune parti dello stomaco del suino adulto con sale, vino bianco, aceto e qualche spezia. Una volta ottenuta la cagliata, questa viene rotta in pezzi piccoli e con una serie di movimenti quasi rituali si arriva alla creazione delle forme di pecorino nelle fiscelle.

Si esegue una salatura a secco sulla faccia superiore. Successivamente le forme vengono poste ad asciugare sui graticci di legno. Inizia quindi il lungo e paziente lavoro di stagionatura. Le forme vengono girate e pulite dalle muffe nei primi giorni, quindi si procede a spalmarle periodicamente con l'olio di oliva locale dopo circa tre mesi di stagionatura sugli scaffali di legno, le forme vengono riposte in armadi o casse di legno, anche sovrapposte

una sull'altra, e periodicamente sempre rigirate ed unte. Questa grande cura è necessaria per poter ottenere tutti quei sapori di aromi che si sviluppano grazie ai fermenti vivi derivanti dal latte. La stagionatura prosegue di solito fino a circa un anno, ma le forme più grandi sono ben conservate anche 18-24 mesi. Altra derivazione importante del Pecorino è il **Cacio marcello**. Le prime avvisaglie che una forma di formaggio pecorino possa diventare "cacio marcello" si hanno quando sulla crosta cominciano ad apparire delle screpolature che lasciano intravedere l'interno burroso del formaggio. Quest'ultimo diventa "marcello" a causa di una fermentazione naturale che fa moltiplicare, all'interno della forma, i vermi di latte, piccolissimi e bianchi, molto saporiti. Il "cacio marcello" può essere tagliato e consumato solo a fermentazione avvenuta. Caratteristica è la

conservazione in vasi di coccio.



Pecorino



Cacio marcello

Brodetto

Il brodetto è il connubio perfetto tra i sapori della terra e del mare, semplice ma rappresentativo della tradizione culinaria abruzzese. Preparato un tempo dal cosiddetto contadino-pescatore e, oggi, una vera delizia con tanto di Marchio di qualità. Il brodetto ha una storia affascinante che risale alla fine del XIX secolo. Una leggenda dice che a prepararlo per la prima volta sia stata la moglie di un contadino pescatore che pensò bene di dare un po' di colore al cibo pallido del desinare quotidiano, aggiungendo il frutto di una recente coltivazione, quella del pomodoro americano. Fu così che il semplice piatto realizzato con il pesce portato a casa dal marito che metteva in tavola ogni giorno, si colorò di rosa come tutte le fantasie della vita con un semplice tocco femminile. Il saporito intingolo sorprese i commensali a tal punto che la massaia continuò a prepararlo con successo. Infatti al 1878 risalgono le prime testimonianze di

coltivazione dei pomodori cosiddetti "mezzi tempi" negli orti con i quali, va preparato lo storico piatto. Questi squisiti ortaggi, pur di limitata stagionalità, da cui il nome, sono importanti non solo perché divennero condimento essenziale del brodetto, ma pure perché facevano parte del baratto primitivo tra il marinaio pescatore di barca e l'ortolano di mezza collina. Merce di scambio, costituita da parte del paniere di pesce avuto in retribuzione giornaliera dal primo, contro gli ortaggi, prezzemolo, peperone, aglio e pomodoro, prodotti dal secondo. La storia del brodetto di pesce ha un suo fascino particolare, e la ricetta può variare da paese a paese anche a distanza di pochi chilometri. Fermo restando che ognuno prepara il brodetto secondo il suo gusto, non può sfuggire il riconoscimento ufficiale che il piatto tipico ha ricevuto con il marchio di qualità necessario per salvaguardarlo e tutelarlo. E così, in un rigido disciplinare di elaborazione, sono stati fissati ingredienti e modalità di esecuzione.

L'uso dei pomodori, la teglia in coccio, la deposizione dei pesci uno alla volta a seconda della durezza, le varietà da selezionare e ancora l'aggiunta del peperoncino piccante, ed anche la tecnica tutta particolare di far roteare il tegame afferrandolo per i manici per mescolare il brodetto senza usare forchetta e cucchiaino. Tutti questi passaggi sono prescritti proprio nel disciplinare del brodetto, che va consumato, non bisogna dimenticarlo, intingendo il pane nel sugo preparato rigorosamente con l'olio dop delle colline abruzzesi. Un piatto tipico

della tradizione abruzzese, il brodetto di pesce è in grado di svolgere una cena. La tradizione vuole che dentro a questa zuppa si debbano mettere molte qualità diverse di pesce della zona. La sua consistenza deve essere molto densa e viene servita in piatti fondi accompagnata da fette di pane abbrustolito. I pesci usati secondo il disciplinare di qualità sono il merluzzo, la coda di rospo, la triglia, la sogliola, la testola, il rombo e lo scorfano.



Scrippelle

Le scrippelle è l'equivalente abruzzese delle crepes. Si tratta di sottilissime frittatine a base di farina, acqua e uova, altrimenti note come crespelle. La contesa italo-francese in cucina è ricca e la supremazia che ci contendiamo per l'enogastronomia si arricchisce di un'altra contesa con l'origine delle scrippelle. Nessuno ha mai messo in dubbio l'origine francese delle crepes ma in Abruzzo il dubbio che le crepes siano la copia francese di un piatto italiano è stato insinuato. Le scrippelle, con ogni probabilità, sono una derivazione rielaborata delle crêpes francesi. La storia è semplice. Infatti la tradizione dice che la nascita del piatto, collocabile nel primo decennio dell'800, sia dovuta all'inventiva di un assistente italiano del cuoco francese addetto alla mensa degli ufficiali di stanza a Teramo. La versione 'mbusse, ossia bagnate in brodo, ricetta tipica del



teramano sarebbe stata inventata per un caso fortuito. Un vassoio di crepes che l'assistente stava preparando, cadde fortuitamente in un recipiente di brodo. Non sapendo come rimediare, il cuoco teramano, ricco senz'altro di fantasia, pensò bene di servire, al posto della minestra, quel delizioso miscuglio di crepes e brodo di gallina. Oltre che 'mbusse, le scrippelle possono essere utilizzate per un altro piatto tradizionale della zona, il timballo alla teramana. La preparazione prevede l'utilizzo in sostituzione della sfoglia di pasta, con le scrippelle disposte a strati, una sull'altra.

Pasta

L'Abruzzo è una di quelle regioni che vanta una lunga e importante tradizione della pasta. Storicamente, nella produzione artigianale ed industriale di pasta, l'Abruzzo ha rivaleggiato per decenni con la Campania. Questa regione può contare non solo sulle importanti risorse del suo territorio, le sue acque purissime, provenienti da fonti montane, ma soprattutto un'abilità e una manualità rara dei maestri pastai, universalmente noti. Tuttora questi artigiani sposano efficacemente un'altissima professionalità con il meglio che la più avanzata tecnologia offre. Il risultato è ovviamente di altissimo livello. Il successo di questa tradizione che puntualmente si rinnova e si innova è sia la pasta fresca che quella trafilata, vera regina della cucina abruzzese. Le varietà proposte sono innumerevoli e oltre ai diversi formati, meritano un cenno la pasta rustica, quella

casereccia, ma soprattutto la pasta al farro e i condimenti, prevalentemente a base di carne ovina, di verdure ed altri prodotti della pastorizia. La ricetta più famosa della cucina d'Abruzzo è una pastasciutta, naturalmente fatta in casa, che si prepara con un arnese denominato chitarra. Il nome deriva dal fatto che si tratta di un vero e proprio strumento a corde, un telaio rettangolare di legno di faggio forgiato da artigiani che vi tendono, alla distanza di un millimetro l'uno dall'altro, dei sottilissimi fili d'acciaio. L'impasto di uova e farina, lavorato lungamente, viene ridotto in sfoglie



Strangolapreti

che vengono una alla volta messe sulla chitarra.

Passandovi sopra col matterello, i fili della chitarra tagliano la pasta a strisciole dalla tipica sezione quadrata che conservano l'antico nome di «maccheroni», la dizione autentica è infatti **“maccheroni alla chitarra”**. Duri, elastici e resistenti alla cottura, i maccheroni sono pronti a ricevere il condimento tipico, un sugo di pomodoro assai denso e reso robusto da pancetta affumicata, pecorino piccante grattugiato e dall'immane peperoncino. Altre tradizionali paste abruzzesi sono i **“maccheroni al**

ceppo” e quelli detti **“strangolapreti”**, che si preparano con una tecnica precisa, molto difficile, facendo un buco in una pagnottella di pasta e ricavandone, con una serie di gesti rapidi e decisi, un unico lunghissimo filo di circa cinquanta metri. Lo si avvolge a matassa e durante la bollitura rimane incredibilmente sodo e sottile, senza rompersi né appiccicarsi. La tecnica di confezione della pasta, passata da una fase artigianale a quella industriale, ha fatto sorgere nella regione una serie di stabilimenti modernissimi che fanno concorrenza ai più famosi pastifici di Napoli. Un segreto dei loro ottimi prodotti è la farina di grano duro impiegata e il fatto che si è tenuto conto, nella lavorazione meccanica, della antica preparazione manuale e casalinga. Queste paste sono distribuite in molte parti d'Italia e consentono di riprodurre piatti che si avvicinano molto nel gusto e nel rispetto della tradizione alla ricetta originale.



Chitarra per maccheroni



Pasta al ceppo

Arrosticini

Gli arrosticini sono legati alla tradizione pastorale dell'Abruzzo e al conseguente consumo di carne ovina. Sono espressione culinaria della pastorizia stanziale e non della transumanza come si è ritenuto in passato. L'idea degli arrosticini sarebbe nata dal bisogno di non gettare le parti che rimanevano vicino all'osso o che comunque risultavano meno vendibili dopo aver arrostito la pecora. Pertanto gli scarti dell'arrosto non potevano che essere infilati in spiedi di metallo o in ceppi di fortuna. Per questo, l'origine degli arrosticini va ricercata almeno in una età di mezzo, quando già esistevano gli ingredienti giusti, ovvero tante pecore da vendere nello stesso luogo, fame e necessità. In ogni caso il risultato è stato eccezionale. Gli arrosticini in dialetto rustell' o arrustell' sono rigorosamente accompagnati da bruschette di pane casereccio con olio extravergine d'oliva, salumi,



formaggi e l'immane vino Montepulciano d'Abruzzo o un mix di vino e gassosa in uso ancora nei ristoranti più tradizionali. La preparazione consiste in carne ovina, originariamente di pecora ma per lo più oggi solo di castrato, tagliata a tocchetti inframmezzati da pezzi di grasso, ed infilata in spiedini, in alcune zone detti "li cippe". Le tipologie di arrosticino sono principalmente due. Produzione in serie, caratterizzata da cubetti di carne di circa 1 cm di lato e la produzione manuale in cui la carne è tagliata con il coltello e a detta degli estimatori è il più pregiato.



Mazzarelle

Le Mazzarelle, pietanza tipica della cucina teramana, sono involtini di coratella di agnello avvolta in foglie di indivia legati con budelline dello stesso agnello. Così descritta, la pietanza può sembrare un secondo piatto ed è in effetti creduta tale da molti, che, prigionieri della prima impressione, la considerano una portata successiva ad altri piatti

mazzarelle sono al centro di un irrisolto dibattito tra due scuole di pensiero. La prima le vuole semplici, cotte in un soffritto che ne esalti il sapore, mentre la seconda le preferisce in umido, lasciate cuocere in un sughetto che si impreziosisce degli umori delle carni d'agnello. Prima tagliate a strisciole, divise a mucchietti e insaporite con aromi vari dove il peperoncino non manca mai, poi attorcigliate con le budella



della cucina teramana come il timballo o i maccheroni alla chitarra. Invece, nella tradizione, le mazzarelle sono diventate un primo, anzi di fatto il primo obbligatorio, del pranzo pasquale, una sorta di ouverture dedicata all'agnello ed evocatrice di un indimenticato e indimenticabile passato di quotidianità contadina. Piatto in apparenza semplice, le

dell'animale, vengono cucinate con olio, pomodoro, vino bianco. Con molte varianti si mangiano in tutto l'Abruzzo, dove assumono nomi come «tuncenelle» a Chieti, «mazzarelle» a Teramo, «marro» a l'Aquila. Le mazzarelle alla teramana sono un Prodotto Agroalimentare Tradizionale riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari.

Pecora alla callara

La pecora alla callara è uno dei piatti più caratteristici delle zone interne dell'Abruzzo, legato alla storia e alla tradizione della



pastorizia. La "callara" è l'antico paiolo che veniva appeso alla catena del camino. Nella civiltà contadina abruzzese ogni piatto veniva cucinato direttamente sul fuoco. Questi tipici e capaci pentoloni in rame, a lungo andare diventavano esternamente neri a causa delle fiamme dei tizzoni che li riscaldavano. La Pecora alla "Callara" è un altro di quei piatti tipici dell'Abruzzo legati squisitamente alla transumanza. Con questo metodo di cottura molto lungo, insaporendo bene con vino, olio e spezie, anche le carni degli ovini morti di malattia o di vecchiaia venivano trasformate in un piatto prelibato. L'origine del piatto sarebbe da ricercare a quando, lungo il cammino della transumanza dall'Abruzzo al Tavoliere delle Puglie, i pastori consumavano

le pecore morte di fatica oppure quelle azzoppate o ferite, cuocendole in appositi paioli di rame, detti appunto callara, sorretti

da un treppiede e un gancio sopra il fuoco vivo. La carne durante la lunga cottura deve diventare tenerissima e non asciutta. Infatti è un piatto che richiede tempo e pazienza come tutte le cose buone e perfette. Qualunque sia la circostanza che ha ispirato questo piatto, è certo che è una delle ricette considerate tra le eccellenze gastronomiche della regione. Un piatto forte che si è trasformato con il tempo da pasto povero a prelibatezza per buongustai.



Tacchino alla neretese e alla canzanese

Questa specialità gastronomica è tipica dei comuni situati nella parte nord della provincia di Teramo ed è considerata una delle preparazioni più semplici e gustose. Nella zona della Val Vibrata, il Tacchino alla Neretese è una specialità tipica del



periodo di San Martino. Quindi, non solo castagne e vino novello in concomitanza dell'apertura delle botti, ma anche questo delizioso piatto viene consumato per onorare il veneratissimo e buon santo dell'11 novembre. La ricetta è tradizionalmente di Nereto e si tramanda da antiche generazioni. Il tacchino va servito caldo con il proprio olio di cottura così da lasciare un sapore sapido e delicato allo stesso tempo. Solitamente viene accompagnato

da un contorno di verze. Una variante del tacchino viene definito alla Canzanese altro territorio ricco di storia culinaria. Una tradizione e una ricetta originale tramandata di generazione in generazione. Alla base di tutto c'è una scoperta casuale che risale alla metà del 1800, infatti il brodo di

tacchino preparato al mattino la sera stessa era diventato gelatina ed esaltava il sapore della carne. Si utilizza solo la femmina del tacchino, che ha carni più tenere e saporite e un peso lordo inferiore rispetto al maschio. Il tacchino viene tagliato solo qualche attimo prima di essere servito con la sua preziosa gelatina. Il contorno è fatto di carote e zucchine sbollentate in acqua e aceto con olio extravergine d'oliva e l'aggiunta di chicchi melograno.

Bocconotti

I bocconotti sono dei dolci tipici della tradizione abruzzese. La leggenda popolare fa risalire la prima ricetta alla fine del Settecento. In quel periodo infatti iniziò l'importazione di cioccolato e caffè. Si narra che in un paese d'Abruzzo una domestica, per omaggiare il suo padrone, goloso di questi due nuovi prodotti, inventò un dolce che ricordava la tazzina di caffè realizzando l'esterno con la pasta frolla e riempiendo l'interno con caffè e cioccolato liquidi. Alla prima cottura vide che il ripieno rimaneva troppo liquido ed allora decise di addensarlo con mandorle

e tuorli d'uova e di ricoprire il dolce con un coperchio che a cottura ultimata spolverò di zucchero a velo. Quando il padrone assaggiò il dolce ne rimase estasiato e chiese alla sua domestica come si chiamava. La donna, che non gli aveva dato nessun nome, improvvisò chiamandolo "Bocconotto" visto che si mangiava in un boccone. Le dimensioni sono rimaste piccole fino agli anni '50, quando iniziarono ad aumentare. Fino a quell'epoca si aggiungeva al ripieno anche un chicco di caffè, a ricordo del caffè messo inizialmente e per aromatizzare il ripieno. Ricercato è il Bocconotto di Montorio al Vomano, dolce e vanto tipico del territorio, caratterizzato

dal ripieno di marmellata d'uva, solitamente uva montepulciano, che viene aromatizzata con mandorle tostate e tritate, cioccolato e

cannella in polvere. Il Bocconotto è un prodotto agroalimentare la cui tipicità è riconosciuta dalla regione Abruzzo.



Parrozzo

Il parrozzo è un tipico dolce abruzzese associato alle tradizioni gastronomiche del Natale e non solo. Ha ottenuto il riconoscimento di prodotto alimentare tradizionale della regione Abruzzo, nella tipologia "Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria". Il parrozzo fu ideato e preparato nel 1920 da Luigi D'Amico, titolare di un laboratorio di pasticceria. D'Amico ebbe l'idea di fare un dolce dalle sembianze di un pane rustico anche detto pane rozzo, da cui è derivato il nome "Pan rozzo". Si trattava di una pagnotta semisferica che veniva preparata dai contadini con il granoturco e destinata ad essere

conservata per molti giorni. D'Amico fu ispirato dalle forme e dai colori di questo pane e riprodusse il giallo del granoturco con quello delle uova, alle quali aggiunse la farina di mandorle. Il colore scuro dato dalla bruciatura della crosta del pane cotto nel forno a legna fu sostituito con la copertura di cioccolato. La prima persona alla quale Luigi D'Amico fece assaggiare il parrozzo fu Gabriele d'Annunzio, che, estasiato dal nuovo dolce,

scrisse un madrigale "La Canzone del parrozzo". Il parrozzo è fatto con semolino o farina gialla o bianca, zucchero, mandorle tritate, buccia d'arancia o di limone e

ricoperto di cioccolato fondente. Si ottiene impastando e versando l'impasto in uno stampo per poi cuocerlo nel forno. A cottura ultimata, quando è freddo, lo si ricopre con un accattivante cioccolato fondente fuso.



Pan Ducale

Un dolce a base di mandorle, cedro candito e cioccolato, il Pan Ducale è una storica specialità della bellissima cittadina di Atri, considerata una delle più affascinanti e significative d'Abruzzo e di tutta l'Italia centro-meridionale.

Tanto antica quanto ricca di sapore, la ricetta del Pan Ducale è un vero e proprio pezzo di storia che per quattrocento anni legò il proprio nome a quello dei duchi di Acquaviva. Ed è proprio in questo periodo che il dolce tipico della località conobbe il momento di massimo splendore. Nel momento



dell'insediamento gli abitanti lo offrono al duca che ne rimase conquistato al punto che si dice ne volesse una fetta in tavola ogni giorno. Agli inizi della sua

produzione la specialità atriana era conosciuta come Pizza alle Mandorle in omaggio al suo ingrediente principale. Con il legame che il dolce instaurò con la

famiglia di Acquaviva la ricetta venne, poi, ribattezzata, non a caso, Pan Ducale. Il Pan Ducale è un gustoso e saporito pane dolce di forma allungata preparato con pochi semplici ingredienti come farina, burro, zucchero, uova, mandorle, cedro candito e cioccolato che conferiscono alla ricetta un aroma delizioso. Con una tradizione secolare era impossibile che la ricetta del Pan Ducale rimanesse uguale nel tempo. Il dolce con il trascorrere dei secoli ha subito alcune rilevanti modifiche tra le quali la più significativa è rappresentata dall'introduzione del cioccolato ingrediente presente in Europa solo da inizio secolo.

Cicerchiata

La Cicerchiata è un dolce tipico che tra coriandoli, mascherine e stelle filanti in Abruzzo si prepara per carnevale. In cucina ci vuole fantasia e la ricetta si distingue per creatività e gusto. Per l'Atlante dei prodotti tradizionali l'origine del prodotto sarebbe da ricercarsi in Abruzzo, in particolare nell'area del Sangro grazie allo sviluppo dell'apicoltura che, ieri come oggi, rende disponibile miele di ottima qualità. Il dolce è a base di pasta di farina, uova



e, in alcuni varianti, burro o olio d'oliva, zucchero, liquore o succo di limone. Da questa si ricavano palline di circa un centimetro di diametro che vengono fritte nell'olio d'oliva o nello strutto. Scolate, vengono mescolate con miele bollente e disposte a

piramide. Il miele raffreddandosi solidifica le palline fra loro e dà consistenza alla struttura. Come spesso avviene con i dolci tradizionali e antichi, esistono varianti che aggiungono ingredienti diversi alla ricetta base. Con tutta probabilità il nome di cicerchiata ha origine medievale e deriverebbe dalla cicerchia, un legume simile al pisello e al cece, molto diffuso all'epoca nell'Italia centro meridionale. Ancora oggi è coltivato non più su larga scala ma come specialità tipica. Secondo quanto detto, il significato di "cicerchiata" sarebbe



quindi quello di "mucchio di cicerchie". Esistono diverse versioni di questo dolce sia in Italia, vedi gli struffoli napoletani, che all'estero con tracce che vanno dalla Grecia alla Turchia.

Liquori

Abruzzo terra di parchi, mare e montagne imponenti, con i colori delle stagioni sempre all'orizzonte. Ma anche terra di grandi ricette con tutti i prodotti tipici che questa regione sa offrire. A chi non è mai capitato di sedersi a tavola per rialzarsi dopo un po' di ore con lo stomaco pieno e



quella voglia impellente di un digestivo. In questa ottica l'Abruzzo presenta un'offerta variegata e di grande livello di amari prodotti con i migliori ingredienti autoctoni che la sua terra generosa offre. Iniziamo con la **Genziana**. Se sei abruzzese la



ami, se sei di fuori regione e conosci un abruzzese gli chiedi in continuazione di poterne avere un po'. Non parliamo certo di quella da supermercato, ma delle bottiglie gelosamente custodite da chi riesce ancora a produrla in casa. La bottiglia di genziana fatta con le rare radici di montagna è e rimane un gioiello da custodire, ma una volta messo sul tavolo la sua vita è breve. Nettare amaro per eccellenza può anche non piacere a tutti ma il

sapore così forte e gentile allo stesso tempo ti resta impresso nella memoria e nel palato. Il **Centerbe** nasce nel 1817 dalle sapienti mani di Beniamino Toro e le cento erbe da cui viene distillato il liquore dall'inconfondibile colore verde sono raccolte alle pendici della Maiella. Utilizzata nel 1884 per curare l'epidemia di colera nel Regno di Napoli il Centerbe, ancora oggi, si gioca il podio tra i liquori a più alta gradazione alcolica presenti sul territorio nazionale. Ha un forte potere anestetizzante sugli altri alcolici ed è consigliato farne un uso parsimonioso per risparmiarsi un alto tasso alcolico. La **Ratafià** è particolarmente amata dalle donne o da chi preferisce un amaro dolce e a bassa gradazione alcolica. Infatti il gusto dolciastro gli viene dato dalle amarene, che prima di essere mischiate a un'abbondante dose di



Montepulciano d'Abruzzo, sono lasciate a macerare al sole per circa un mese in contenitori di vetro insieme allo zucchero. In base all'aggiunta di vino può raggiungere gradazioni che vanno dai 7 agli oltre 20 gradi ed è particolarmente consigliata, sempre a fine pasto, in abbinamento ai dolci. L'amaro **Aurum** creato dagli abitanti dalla costa che, prima di conoscere le virtù dei liquori montani, si sono dati da fare distillando il liquore con una gradazione di 40 gradi frutto di una perfetta alchimia tra vini pregiati e infuso di arance. Il nome lo si deve

a Gabriele D'Annunzio, che coniò il suo ennesimo neologismo unendo dal latino le parole oro e arancio. Si consiglia la degustazione abbinata a un'altra eccellenza tipica abruzzese, il Parrozzo. La **Liquirizia** è una pianta erbacea perenne, facile da trovare in natura con numerose proprietà nutrizionali, terapeutiche, digestive, antinfiammatorie, dissetanti, antibatteriche e gastro protettive. Controindicata solo per chi soffre di pressione alta. Il liquore alla liquirizia è un ottimo digestivo per un dopo pasto. Non esiste una casa abruzzese che si rispetti priva di questo originale nettare.



Personaggi illustri



L'Abruzzo nella storia con i suoi

Personaggi illustri

Gabriele D'Annunzio

Gabriele D'Annunzio nasce a Pescara nel 1863 da una famiglia benestante. Già dai primi studi mostra subito una grande propensione per la letteratura pubblicando proprio negli anni del collegio la sua prima raccolta poetica. Si trasferisce a Roma e si iscrive alla Facoltà di Lettere ma non termina gli studi. Il periodo romano sarà soprattutto dedicato al giornalismo, alla vita mondana, a frequentazione di salotti letterari e aristocratici, a grandi amori e a grandi tradimenti. Una vita sregolata e spesso al limite lo porta a un "vivere inimitabile". Espressione perfetta per riassumere la sua vita. Pubblica i suoi primi romanzi in questo periodo dando voce a quello che viene definito il movimento dell'Estetismo. Il suo famosissimo romanzo, *Il Piacere*, costituisce un punto importante del vivere inimitabile di D'Annunzio perché, oltre ad essere un movimento letterario, l'Estetismo è un atteggiamento che coinvolge tutta l'esistenza. Il movimento prevede che si viva sempre a contatto con il lusso, con le opere d'arte, che si vesta sempre in maniera elegante e che si parli solamente di argomenti elevati, disprezzando le masse e il popolo incolto. La vita che conduce a Roma lo sommerge di debiti e per scappare ai creditori comincia un

periodo di spostamenti per la Penisola. A Venezia conoscerà il grande amore della sua vita, la bellissima attrice Eleonora Duse. Con lei D'Annunzio viaggerà e scriverà tantissimo ispirato dalla donna. Questo è anche il periodo in cui, leggendo Nietzsche, D'Annunzio elabora il suo concetto di superuomo che sembra essere un proseguimento naturale del suo Estetismo. Il superuomo si distacca da ogni convenzione sociale, libero e con spirito quasi animalesco contro le restrizioni del vivere civile e quindi della società che appare solo come una folla informe e disgustosa. In questo periodo oltre a comporre opere teatrali fra cui emerge *Il Fuoco* diventa deputato del Regno d'Italia. In questa carica si impegna affinché, durante la Prima Guerra Mondiale, il nostro Paese entri in guerra. Partecipa direttamente al conflitto come pilota aereo, ed è presente in diverse battaglie fino a quando, in seguito alle ferite riportate, perde la vista ad un occhio e scrive quello che è il romanzo della sua convalescenza, *Il Notturno*. Con l'ascesa di Mussolini, D'Annunzio si ritira dalla vita politica e passa gli ultimi anni nella villa sul lago di Garda definita il Vittoriale degli Italiani, un museo ancora oggi visitabile.

Muore nel 1938 dopo una vita inimitabile. L'importanza della sua opera gli valse l'appellativo di Poeta Vate cioè fare della propria vita un'opera d'arte.

Benedetto Croce

"La libertà al singolare esiste soltanto nella libertà al plurale".

"La violenza non è forza ma debolezza, e mai può essere creatrice di cosa alcuna, ma soltanto distruggerla".

"La giustizia vera è fatta di compassione".

"Non possiamo distaccarci dal bene e dal male della nostra Patria, né dalle sue vittorie né dalle sue sconfitte".

Benedetto Croce (Pescasseroli, 25 febbraio 1866 – Napoli, 20 novembre 1952) è stato un filosofo, storico, politico, critico letterario e scrittore. Principale ideologo del liberalismo del '900 italiano ed esponente del neoidealismo. Con Giovanni Gentile, dal quale lo separarono la concezione filosofica e la posizione politica nei confronti del fascismo dopo il delitto

Matteotti, è considerato tra i maggiori protagonisti della cultura italiana ed europea della prima metà del XX secolo. La filosofia crociana, ispirata al liberalismo sociale, ebbe grande influenza sulla cultura italiana per il suo pensiero politico. In particolare è ricordato come guida morale dell'antifascismo con la sua "religione della libertà", tanto che fu anche proposto come Presidente della Repubblica italiana. Fu tra i fondatori del Partito Liberale Italiano assieme a Luigi Einaudi. Il pensiero, specialmente quello politico, di Croce ha goduto di apprezzamenti più recenti anche al di fuori dell'Italia, dove è riconosciuto, in maniera analoga a pensatori come Karl Popper, come uno dei più eminenti teorici del liberalismo europeo e un oppositore a ogni totalitarismo.



Ennio Flaiano

"Coraggio, il meglio è passato".
 "In ogni minoranza intelligente c'è una maggioranza di imbecilli".
 "Chi mi ama mi preceda".
 "L'italiano è una lingua parlata dai doppiatori".

Ennio Flaiano (Pescara 5 marzo 1910 – Roma 20 novembre 1972) è

cittadini romani. Flaiano ha saputo vivere la capitale in tutti i suoi aspetti, tra cantieri, locali della "dolce vita", strade trafficate. Fine e ironico moralista, ma anche acre e tragico al tempo stesso, produsse opere narrative e varie prose tutte percorse da un'originale vena satirica e un vivo senso del grottesco, attraverso cui vengono



stato uno sceneggiatore, scrittore, giornalista, umorista, critico e drammaturgo. Scrisse per diverse testate e settimanali. Lavorò a lungo con Federico Fellini, con cui collaborò ampiamente ai soggetti e alle sceneggiature dei più celebri film del regista riminese, tra i quali *La strada*, *La dolce vita* e *Otto e mezzo*. Il nome di Flaiano è legato indissolubilmente a Roma, città amata e odiata. Testimone delle evoluzioni e degli stravolgimenti urbanistici, dei vizi e delle virtù dei

stigmatizzati gli aspetti paradossali della realtà contemporanea. Creava continuamente aforismi, molti dei quali ancora di uso comune e attuali. Fu il primo vincitore del Premio Strega, nel 1947, con il suo più famoso romanzo, *Tempo di uccidere*. Flaiano riflette le contraddizioni e le inquietudini dei suoi anni che ne fanno un non poeta, uno sceneggiatore, uno scrittore di epigrammi, di pseudo poesie, uno scrittore di non romanzi.

Ignazio Silone

"Non vi è peggior schiavitù di quella che s'ignora".
 "L'uomo che lotta per ciò che egli ritiene giusto, è libero".
 "In ogni tempo e in qualunque società l'atto supremo dell'anima è di darsi, di perdersi per trovarsi. Si ha solo quello che si dona".
 Ignazio Silone, pseudonimo e poi, dagli anni Sessanta, anche nome legale, di Secondo Tranquilli (Pescina, 1° maggio 1900 – Ginevra, 22 agosto 1978), è stato uno scrittore, drammaturgo e politico. Sicuramente tra gli intellettuali italiani più conosciuti e letti nel mondo. Il suo romanzo più celebre, *Fontamara*, denuncia di oppressione e ingiustizia sociale della condizione di povertà, è stato tradotto in innumerevoli lingue e ha ricevuto ben 10 candidature al

Premio Nobel per la letteratura. Per molti anni esule antifascista all'estero, ha partecipato attivamente e in varie fasi alla vita politica italiana, animando la vita culturale del paese nel dopoguerra. Come scrittore è stato spesso osteggiato dalla critica italiana e solo tardivamente riabilitato, mentre all'estero è stato sempre particolarmente apprezzato. Care a Silone sono senz'altro le tematiche di denuncia sociale e di impegno politico profondo di cui tutte le sue opere sono impregnate. Lo scrittore abruzzese è tra i primi, assieme ad una nutrita schiera di scrittori anglosassoni, ad affrontare le tematiche sociali all'interno della forma narrativa del romanzo soprattutto portatore di realtà contadine. Allo scrittore è stato dedicato un museo con sede a Pescina.



Vincenzo Cerulli

Vincenzo Cerulli esponente di una delle più antiche famiglie abruzzesi nacque a Teramo nel 1859 e fin dall'inizio dei suoi studi mostrò grande propensione per l'astronomia laureandosi successivamente in Fisica. Dopo un tirocinio quadriennale in Germania presso gli osservatori di Bonn e di Berlino, tornò in Italia, frequentando come volontario l'Osservatorio del Collegio Romano, dove compilò un catalogo di 1291 stelle. Nel 1890 fondò presso Teramo un osservatorio privato, da lui battezzato Osservatorio astronomico di Collurania e oggi divenuto Osservatorio astronomico d'Abruzzo. Qui, fu autore di molte osservazioni del pianeta Marte, grazie alle quali fu tra i primi

sostenitori della teoria (poi rivelatasi fondata) che i famosi canali di Marte, osservati da Giovanni Schiaparelli, non fossero reali ma delle semplici illusioni ottiche. Legò il suo nome alla scoperta dell'asteroide 704 Interamnia, dal nome latino della città di Teramo, individuato il 2 ottobre 1910 dall'Osservatorio di Collurania, rivelatosi poi uno dei maggiori asteroidi, il quinto per diametro, della fascia principale. Nella sua attività fu tra i primi a usare largamente la fotografia negli studi astronomici rivestendo contestualmente numerose cariche nazionali e internazionali diventando alla fine della sua carriera presidente della Società Astronomica Italiana. Alla sua morte la città di Teramo intitolò a Vincenzo Cerulli l'antico corso "al Trivio" lungo il quale sorge il palazzo della famiglia.



Diego De Sterlich

Uno dei personaggi caratteristici della storia abruzzese è sicuramente Diego De Sterlich Aliprandi nato a Castellamare Adriatico il 13 agosto 1898 e morto a Teramo il 30 agosto 1976. Appartenente ad una famiglia nobile abruzzese di lunga tradizione ha rappresentato la tipica figura del gentiluomo dalla

Volante. Il classico esempio di genio e sregolatezza dovuto a dolorose vicende familiari lo portarono a condurre una vita dissoluta, dedicandosi in maniera sfrenata alla passione per le donne e per le corse dei cavalli, che abbandonò presto per l'automobilismo. Questa svolta nella sua vita lo porterà a diventare un pioniere della velocità. Investimenti esosi, quale la partecipazione in quote per la



personalità bizzarra e fantasiosa. Fu uno dei più forti piloti automobilistici nelle competizioni in salita locali e nazionali, e nelle cronoscalate conseguì i più importanti risultati agonistici sconfiggendo addirittura sul tracciato della Castel di Lama - Ascoli Piceno, alla guida di un'Alfa Romeo, Enzo Ferrari e Mario Tadini. Per la sua abilità venne soprannominato il Marchese

costruzione dell'autodromo di Monza o quando intervenne finanziariamente in soccorso della casa Maserati, lo portarono a sperperare l'ingente patrimonio familiare costringendolo al ritiro dalle corse all'età di 32 anni. Da quel momento le necessità della vita lo costringono a disfarsi di tutto il patrimonio e a morire in povertà presso la Casa di Riposo "De Benedictis" di Teramo.



Marco Pannella

Marco Pannella, all'anagrafe Giacinto Pannella nato a Teramo il 2 maggio 1930 e morto a Roma il 19 maggio 2016, è stato un politico italiano. Si autodefiniva «radicale, socialista, liberale, federalista europeo, anticlericale, antiproibizionista, antimilitarista, nonviolento e gandhiano. Membro della Gioventù liberale e poi leader dell'Unione Goliardica Italiana negli anni dell'università, Marco Pannella è stato tra i fondatori nel 1955 del Partito Radicale. Tra i suoi riferimenti ideologici, vanno inoltre annoverati l'ambientalismo ecologista, il cattolicesimo liberale e il socialismo liberale. L'ampiezza del suo pensiero politico e ideologico al quale negli anni ha fatto riferimento porta i suoi estimatori a vedere in lui un uomo che cerca di porsi di là dalle ideologie, mentre i suoi oppositori

leggono nel suo operato una dose di ambiguità, e lo hanno accusato spesso di inaffidabilità.

Protagonisti delle battaglie civili degli anni settanta e della fase di transizione tra la prima e la seconda Repubblica ha fatto costantemente ricorso ai metodi della lotta politica nonviolenta, come sciopero della fame e disobbedienza civile, per affermare la legalità o, secondo le sue parole, il "diritto alla vita e la vita del diritto". Ha inciso nella politica attraverso l'applicazione dello strumento referendario, promuovendo, nel corso di tre decenni, la raccolta di quasi cinquanta milioni di firme necessarie alla promozione delle varie campagne referendarie.

Tonino Valerii

Tonino Valerii nato a Montorio al Vomano nel 1934 e morto a Roma nel 2016 è stato un regista cinematografico, noto soprattutto per il genere spaghetti-western. Nel 1973 dirige Terence Hill ed Henry Fonda in *Il mio nome è Nessuno* un vero e proprio omaggio al western e al cinema di Sergio Leone. Un film venduto ai produttori, come più volte affermò Leone, raccontando solo i primi tre minuti senza sapere come sarebbe proseguito. La pellicola fu un grandissimo successo di pubblico, tra i primi tre incassi dell'anno. La sua profonda amicizia con Sergio Leone lo porterà, scelto dallo stesso, alla collaborazione come aiuto regista nei famosi film *Per un pugno di dollari* e *Per qualche*

dollaro in più. È stato il primo ad usare uno schema di ripresa innovativo per l'epoca, infatti gli spettatori si abituanano a seguire il nemico da lontano, tecnica di particolare coinvolgimento per gli usi cinematografici dell'epoca. Nel film *I giorni dell'ira* questa tecnica innovativa creerà un vero e proprio coinvolgimento del pubblico abituato a riprese più statiche. Nel 1986 scrive e dirige *Senza scrupoli*, film erotico interpretato da Marzio Honorato e Sandra Wey, quest'ultima lanciata due anni prima come protagonista di *Histoire d'O*. La pellicola si avvale della colonna sonora scritta da James Senese e Joe Amoruso. Dal 1996 è stato ideatore della rassegna cinematografica "Roseto opera prima", dedicata ai registi italiani esordienti, che si svolge ogni estate a Roseto degli Abruzzi.



Ovidio

“Presi un pugno di sabbia e glielo porsi, chiedendo un anno di vita per ogni granello; sciocamente mi scordai di chiedere che fossero anni di giovinezza”.

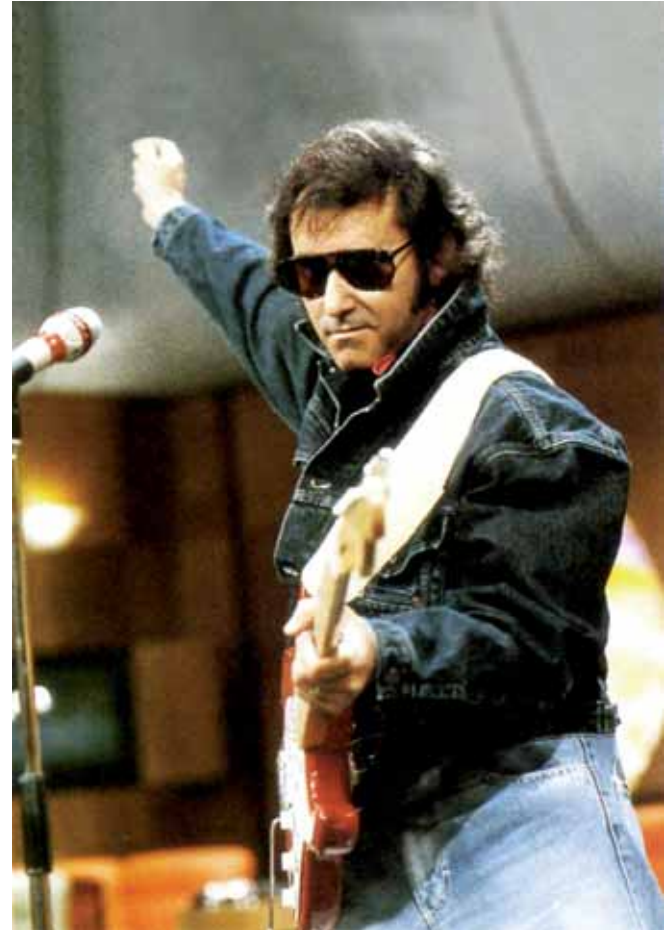
Ovidio nacque il 20 marzo del 43 a.C. a Sulmona figlio secondogenito di un'agiata famiglia. Come da consuetudine per i giovani di buona famiglia si

reca ad Atene per perfezionare la sua preparazione a contatto con la civiltà greca. Destinato alla carriera forense e politica, Ovidio avverte invece subito, imperiosa, l'inclinazione verso la poesia, al punto che tutto ciò che tentava di dire era già in versi. L'attività poetica di Ovidio comincia assai presto e si chiude con la sua morte. Della sua vasta produzione ci rimane fortunatamente la parte più matura e significativa.

Ivan Graziani

“Se un giorno non dovessi suonare più mi metterei a incartare caramelle. Sono uno specialista. Ma io non smetterò. Un vero chitarrista muore, deve morire sul palco”. Nato a Teramo nel 1945 e prematuramente morto nel 1997. Personaggio atipico, decisamente avanti rispetto ai suoi contemporanei, Ivan Graziani ha

insegnato alla canzone d'autore italiana un nuovo approccio al rock. Senza complessi di inferiorità verso i modelli anglosassoni e con l'orgoglio della tradizione e della provincia italiana, è stato autore di una serie fortunata di canzoni di grande cantabilità e di indimenticabile tenerezza espressiva. La musica lo appassionava fin da piccolo. Si innamora della chitarra dalla quale insieme al disegno non si separerà mai.



Eventi



Occasioni e opportunità per tutti i gusti

Eventi nel Teramano

Sagre

- **Sagra della Battaglia di Montorio al Vomano** anima le vie del borgo con degustazioni di prodotti locali, a giugno.
- **Sagra delle Sagre a Colonnella**, a giugno, in un tripudio di sapori in grado di accontentare anche i palati più esigenti.
- **Sagra del Sacro Cuore di Roseto degli Abruzzi** festeggia un appuntamento della tradizione religiosa colmo di fascino e suggestione, nel mese di luglio.
- **Sagra gastronomica di Roiano a Campli** un percorso enogastronomico degno dei palati più esigenti, a luglio.
- **Sagra dei Piatti Tipici a Tortoreto** propone i sapori tradizionali di una volta, a luglio.
- **Sagra del Calzone a Teramo** con le migliori specialità regionali, a luglio.
- **Festa della Pace di Teramo** con una rievocazione storica che animerà le vie del borgo con divertimento e degustazioni, a luglio.
- **Sagra dei Cingoli Cellinesi** pasta tipica a **Cellino Attanasio**, a luglio.
- **Sagra di Controguerra** festeggia i migliori prodotti del territorio serviti in golose ricette tutte da degustare, a luglio.
- **Sagra della Frittella Omanese a Colledara**, a luglio.
- **Sagra del Timballo Teramano a Campli**, ad agosto.
- **Sagra dei Tesori di Fattoria di**



Giulianova festeggia l'agricoltura locale, proponendo il meglio dei prodotti del borgo, a luglio.

- **Sagra di Torano Nuovo** una delle sagre enogastronomiche più antiche e seguite della regione, ad agosto.
- **Sagra di Corropoli** la festa del grasso: spiedini di castrato, salsicce alla brace, frittelle di prosciutto, formaggio fritto, stinco di maiale, ad agosto.
- **Sagra della Mazzarella teramana di Caprafico**, ad agosto.
- **Sagra della Valfino al Canto ad Arsità**, nel mese di agosto.
- **Carnevale estivo di Alba Adriatica** sfilata tradizionale tra musiche, canti e balli, ad agosto.
- **Sfilata di Carri Aprutini di Atri** allegria, divertimento e tradizione locale, ad agosto.
- **Sagra della porchetta a Campli**, ad agosto.
- **Sagra del Revival Folcloristico dell'uva e del Vino Montonico di Bisenti**, a settembre.
- **Sagra dei Turisti per Gusto di Nereto**, ad ottobre.

- **Sagra della castagna** nel centro storico di **Bellante**, a novembre.
- **Sagra del Tacchino di Nereto**, a novembre.
- La **Festa del cero a Teramo** è il mistero, e rievoca un antico miracolo, caro ancora oggi agli abitanti del borgo, a novembre
- **L'Accensione dei faugni ad Atri** è una celebrazione in onore della Madonna che riprende un'antica tradizione contadina, a dicembre.
- Il **Fuoco di Natale a Nereto** rievoca l'antica tradizione di accendere un grande falò la Vigilia e mantenerlo vivo fino all'Epifania, per sconfiggere il buio e il freddo della stagione invernale, a Dicembre.

Avviso a tutti i Sagronauti. Siccome le date degli eventi possono subire delle variazioni si consiglia di contattare gli organizzatori prima di mettersi in viaggio.

- Castelli** > lunedì.
- Castilenti** > mercoledì.
- Cellino Attanasio** > mercoledì.
- Civitella del Tronto** > venerdì, domenica.
- Colonnella** > domenica.
- Controguerra** > venerdì.
- Corropoli** > domenica.
- Crognaleto** > martedì, giovedì.
- Giulianova** > giovedì, sabato.
- Isola del Gran Sasso d'Italia** > lunedì.
- Martinsicuro** > mercoledì, venerdì.
- Montorio al Vomano** > mercoledì.
- Morro d'Oro** > mercoledì, sabato.
- Mosciano Sant'Angelo** > mercoledì.
- Nereto** > martedì.



Mercati settimanali

- Alba Adriatica** > lunedì.
- Ancarano** > domenica.
- Arsitè** > giovedì.
- Atri** > lunedì, mercoledì, venerdì.
- Bellante** > lunedì, venerdì.
- Bisenti** > martedì.
- Campli** > mercoledì, domenica.
- Castellalto** > lunedì.

- Notaresco** > venerdì.
- Penna Sant'Andrea** > giovedì.
- Pineto** > mercoledì, giovedì, venerdì, sabato.
- Roseto degli Abruzzi** > martedì, giovedì.
- Sant'Egidio alla Vibrata** > giovedì.
- Sant'Omero** > sabato.
- Silvi** > giovedì.
- Teramo** > martedì.
- Teramo** > sabato.
- Torricella Sicura** > venerdì.
- Tortoreto** > sabato, domenica.
- Tossicia** > venerdì.

Feste popolari e religiose

Ancarano • Festa di San Simplicio (29 luglio).

Atri • Faugni (8 dicembre) • Corteo Storico della Contea e Apertura della Porta Santa (14 e 15 agosto), con la fiera di ferragosto.

Bisenti • Madonna degli Angeli (2 agosto), con le "oblatrici" in costume

Castilenti • Festa della Birra (ad agosto)

Cellino Attanasio • Sagra dei Cingoli (verso fine luglio)

Cermignano • Festa di Sant'Antonio Abate (fine settimana successivo al 17 gennaio) • Sagra delle Cantine e Festa della Mietitura (fine giugno), nella frazione di Poggio delle Rose

• Sagra delle Fragnaccie (in estate: a luglio o ad agosto). Le Fragnaccie sono un particolare tipo di pasta.

• Processione del Venerdì Santo, accompagnata da canti.

Civitella del Tronto • A la Corte de lo Governatore (metà agosto).

Colledara • Sagra della porchetta (ad agosto) • Lucrezia Borgia a

Castiglione della Valle (prima decade di agosto), rievocazione storica.

Colonnella • Festa "manoppi" (seconda domenica di luglio).

Corropoli • Palio delle Botti (ultimo fine settimana di luglio, primi di agosto).

Crognaleto • L'Erede (martedì di Carnevale).

Giulianova • Festa della Madonna dello Splendore (22 aprile e settimana seguente).

Montorio al Vomano • Congiura dei Baroni (terza fine settimana di giugno) • Carnevale (domenica e martedì di Carnevale, mercoledì delle Ceneri).

Nereto • Fuochi di Natale (24 dicembre - 6 gennaio).

Notaresco • Sagra delle Fave Fresche con Pane e Olio (a maggio).

Silvi • Ciancialone (ultima domenica di maggio).

Teramo • Festa della Pace (ultima domenica di aprile) • Ballo dell'Insegna a Forcella (23-24 settembre) • Trionfi della Pace (26 luglio), festa rinascimentale

• Processione della Desolata (Venerdì Santo).



La Notte dei Faugni ad Atri

la Casetta

di Papparill

di Vincenzo Caterini



Ristorante & Arrostiticini

Via Salara, 11 (Campo a Mare)
Roseto degli Abruzzo (TE)
Chiuso il mercoledì - T. 085 8998167

 Ristorante la Casetta di Papparill

ABRUZZO

GUIDA TURISTICA



■ ALBA ADRIATICA ■ ANCARANO ■ ARSITA ■ ATRI ■ BASCIANO ■ BELLANTE
■ BISENTI ■ CAMPLI ■ CANZANO ■ CASTEL CASTAGNA ■ CASTELLALTO ■ CASTELLI
■ CASTIGLIONE MESSER RAIMONDO ■ CASTILENTI ■ CELLINO ATTANASIO ■ CERMI-
GNANO ■ CIVITELLA DEL TRONTO ■ COLLEDARA ■ COLONNELLA ■ CONTROGUERRA
■ CORROPOLI ■ CORTINO ■ CROGNALETO ■ FANO ADRIANO ■ GIULIANOVA
■ ISOLA DEL GRAN SASSO ■ MARTINSICURO ■ MONTEFINO ■ MONTORIO AL VOMANO
■ MORRO D'ORO ■ MOSCIANO SANT'ANGELO ■ NERETO ■ NOTARESCO ■ PENNA
SANT'ANDREA ■ PIETRACAMELA ■ PINETO ■ ROCCA SANTA MARIA ■ ROSETO DEGLI
ABRUZZI ■ SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA ■ SANT'OMERO ■ SILVI ■ TERAMO ■ TORANO
NUOVO ■ TORRICELLA SICURA ■ TORTORETO ■ TOSSICIA ■ VALLECASTELLANA



Edizioni
La Macchina a Pedali

Euro 8,00

ISBN 978 88 943534 02



www.trulyitalian.it