



Enogastronomia



2 Turismo per gusto



6 Qualità dalla A alla Zeta



22 Itinerari del Gusto



28 Per saperne di più



30 Da non perdere



32 Insieme per la Qualità





“Abruzzo, nuova frontiera del cibo e del vino italiani di qualità. Il vino sta diventando maggiorenne: sulla scia di nomi che brillano fra le stelle dell’enologia mondiale ci sono solide realtà e tante scoppiettanti promesse che esaltano il Montepulciano e il Trebbiano. La cucina vede il fiorire di ristoranti che arricchiscono una generosa tradizione di cibi semplici costruiti con meravigliosi prodotti di terra e di mare...”

Enzo Vizzari, giornalista, responsabile “Guide l’Espresso”.

“Sono gli anni dell’Abruzzo questi: del suo bel territorio, vario ed eterogeneo, dei suoi prodotti rurali rimasti intatti, della scoperta della sua cucina gagliarda e complessa, dei suoi vigneti tradizionali e della riscoperta dei vitigni autoctoni. Insomma la regione è un laboratorio d’intelligente e bella sintesi tra modernità e tradizione che è lo specchio più attuale e felice della modernità enogastronomica”.

Alessandro Bocchetti, giornalista, Guide del Gambero Rosso.



TURISMO



“Da sempre ho amato e apprezzato i prodotti di questa splendida regione. Con le sue colline verdeggianti piene di pascoli in contrasto all'impressionante e maestoso Gran Sasso. L'Abruzzo racchiude bellezze e valori autentici, non ancora pienamente valorizzati e conosciuti (...). Credo che l'Abruzzo, con le sue bellezze e la sua ospitalità diventerà una delle mete preferite dai turisti di tutto il mondo”.

Heinz Beck, chef del ristorante La Pergola dell'Hotel Hilton.

“All'ultima edizione di Identità Golose, a fine gennaio a Milano, un paio di chef inglesi, al momento di seguire le lezioni di alcuni loro colleghi abruzzesi, si sono chiesti «Abruzzo? Where is it?», un dov'è l'Abruzzo? La cui risposta è arrivata a stretto giro di posta, seguendo le varie relazioni, con gli abruzzesi gongolanti perché tra Giulianova a nord e Vasto a sud, tra L'Aquila e Teramo e i monti a ovest e Pescara e l'Adriatico a est gli inglesi sono i turisti più numerosi, fedeli e felici di una Regione che ha tante belle facce, quasi tutte in fondo ancora da scoprire in pieno”.

Paolo Marchi, giornalista, ideatore e curatore di Identità Golose, congresso internazionale di cucina d'autore.

“Conosciuto più per il suo interno montuoso e le sue splendide aree protette, l'Abruzzo esprime in realtà anche una forte identità marinara: la sua gastronomia di costa e di bordo è nel segno di una gioiosa semplicità che, come le tradizioni culinarie legate alla pastorizia, alla civiltà rurale, alla festa, sa valorizzare materie prime diversificate ed eccellenti”.

Antonio Attorre, giornalista, redattore di Slow Food editore, docente di turismo eno-gastronomico.

Perché l'Abruzzo per un italiano? perché evoca quella natura, quell'ambiente, quel mondo che troppa Italia ha ormai irrimediabilmente compromesso. Perché l'Abruzzo per un gastronomo? per quella facilità di ritrovarsi a stretto contatto con tante cose buone, con tanti sapori che ti fanno subito sentire il carattere e la fibra di questa regione. Grandi materie prime, come i formaggi, pensiamo a Scanno, come gli agnelli e i salumi, pensiamo a Paganica, come il pane acido a lievito madre, pensiamo a Pacentro.

La novità è che ora questi prodotti vengono interpretati in maniera assai interessante e moderna. Segno che nell'Abruzzo le giovani leve della ristorazione avvertono l'importanza di coniugare le radici con i nuovi canoni alimentari. E' una regione bella e felice. Sarà, crediamo, sempre di più affascinante per noi che andiamo alla scoperta della cucina vera.

Luigi Cremona, giornalista, Touring Club, curatore e ideatore di Cooking for Wine.

per Gusto



Gastronomia

Una cucina, quella abruzzese, che ha molte anime, per la varietà del territorio e delle culture che in essa convivono. C'è l'evoluzione della cucina agropastorale, quella dei contadini e dei pastori "poveri" delle zone montane e pedemontane, fatta di piatti semplici e saporiti, di carni ovine, zuppe e minestre, formaggi ed erbe aromatiche e quella "colta e borghese" di Teramo, capace di valorizzare sapori primari con preparazioni più complesse: timballo di scrippelle; "mazzarelle"; "virtù". Meno evocativa dell'Abruzzo -percepita come regione di montagne e aree protette- ma non per questo meno importante, la cucina marinara, che lungo i centotrenta chilometri di costa declina la varietà del pescato con semplicità e sapore, sposando il patrimonio di ortaggi e verdure delle colline a ridosso della costa.

Una cucina, quella abruzzese, in costante evoluzione, che percorre con prudenza e misura la strada della modernità -per cotture, elaborazioni, presentazione dei piatti- senza snaturare la sua vera identità, la "verità" dei suoi sapori e della sua tradizione. Una nuova consapevolezza ed un orgoglio profondo della propria identità, accanto alla voglia di confronto e positiva emulazione, spingono "mostri sacri" e nuove leve della ristorazione verso traguardi sempre più importanti. La parola d'ordine? Qualità: nelle materie prime di un territorio generoso e vario; qualità degli ambienti e dell'accoglienza al cliente e al turista. E, infine, prezzi che sono davvero "a misura d'uomo" sia nella ristorazione che nell'accoglienza alberghiera.



Vino e Olio

Da clandestino a bordo, prezioso ospite non dichiarato in cantine prestigiose di molte aree rinomate d'Italia (e non solo...), a best seller nazionale: 13 milioni di bottiglie vendute nel 2006, primo vino con riferimento al vitigno in etichetta, e (dato recentissimo) vino sul podio, con Chianti e Nero d'Avola, come più venduto nella nuova grande distribuzione organizzata, quella con i banchi da vino lunghi decine di metri e gli armadi climatizzati per serbare e proporre al meglio i migliori, i top nazionali: quella, insomma, dove non manca più nessuna, o quasi, delle etichette-leggenda di Toscana e Piemonte. Un bel lavoro (“well done”, ben fatto, direbbero oltreoceano, dove pure i dati di export sono assolutamente rilevanti) quello del Montepulciano d'Abruzzo, uva bandiera di queste terre, e già uva-risorsa di altre. Oggi il vino che se ne ricava gioca in casa, non più esule, a carte ed etichette scoperte. E lo seguono in trenino, pur se

non con pari impeto, il Trebbiano e, soprattutto, le nuove nicchie: il Cerasuolo, in spolvero evidente e il Pecorino, riscoperta e insieme new entry di successo. Quanto all'olio, “compare” di collina della vigna di qualità, trova nei tanti olivicoltori appassionati (45.000 gli ettari olivetati) la piena valorizzazione delle varietà locali: dritta, gentile di Chieti e più rare cultivar locali come tortiglione, nebbio, intosso con le arciclassiche leccino (soprattutto) e frantoio (a distanza). Gli extravergine abruzzesi non vanno di certo più sdoganati, semmai ancor più valorizzati sul mercato italiano dopo i tanti successi sul mercato mondiale. A braccetto con le eccellenze della gastronomia (e la nuova visione dei migliori operatori della ristorazione) anche gli extravergine danno l'assalto al cielo. Che il vigneto Abruzzo, in buona parte, da qualche lustro già sfiora o tocca con un dito.

dalla A alla Zeta

Aglio Rosso di Sulmona (*Itinerario 4*)

Una delle varietà più conosciute ed apprezzate di questa pianta erbacea è quella coltivata nella Valle Peligna -Solimo o aglio rosso di Sulmona- per l'elevata qualità dei suoi oli essenziali e la penetrante delicatezza degli aromi. Si tratta di un aglio veramente unico, che non ha riscontro nelle altre due qualità, rosa e bianco, solitamente coltivate in Italia. La pelle esterna, infatti, è bianca, ma quella interna che avvolge gli spicchi è di un rosso quasi porpora. Si pianta, generalmente, in autunno inoltrato e si raccoglie all'inizio dell'estate.

Amatriciana

«Il piatto italiano che le piace di più»? Heinz Beck, magnifico chef della Pergola dell'Hotel Hilton rispose senza esitazioni all'intervistatore: «L'amatriciana. Vorrei averla inventata io!» Piatto abruzzese, certo, perché la provincia reatina è stata creata, ex novo, solo nel 1927 e fino ad allora Amatrice è sempre stata abruzzese, con tanto di feroce rivalità con i cugini aquilani. Spaghetti, bucatini, rigatoni.. e poi i semplici ingredienti di questo capolavoro della cucina povera: guanciale, pecorino, pomodoro (o magari no, nella versione integralista) e poi...un senso di cipolla, pepe o peperoncino (libere varianti).

Arrosticini

Di grande diffusione in quasi tutta la regione sono gli arrosticini, sottili spiedini di carne ovina cotti sulla carbonella, da consumare bollenti: non c'è festa popolare, sagra o scampagnata che non li veda presenti, anche per la comodità di consumo che consentono. Molte le trattorie 'specializzate' e rinomate per la bontà di questo gustoso e socializzante cibo popolare. Si tratta di una preparazione di probabile origine balcanica, ma presente e diffusa sul territorio regionale da secoli, e oggi più che mai rappresentativa della tradizione alimentare locale.

Bocconotti (*Itinerari 1 e 3*)

Naturalmente, non abbiamo dubbi, i migliori bocconotti sono quelli fatti in casa, dalle mani esperte di donne (e uomini, perché no?) che continuano a farli con la stessa ricetta tramandata (questa volta al femminile) da madre in figlia. Il bocconotto originale, che potete assaggiare in molte pasticcerie e locali di qualità, ha per il ripieno mandorle di prima qualità, tostate e tritate; cacao amaro; zucchero; limone; cannella e... soprattutto mostocotto: tanto quanto ne occorre per avere un composto della consistenza di una marmellata.

Brodetti di pesce (*itinerari 1 e 3*)

Piatto tipico della cucina marinara abruzzese è soprattutto il brodetto, una saporita zuppa di pesce colorata di pomodoro fresco che nasce per poter utilizzare tutta quella minutaglia di piccoli ed eterogenei pesci e pesciolini che costituivano "la scafetta", il piccolo cesto di pesce che il pescatore poteva far proprio. Oggi è un piatto sontuoso, che può includere frutti di mare, scampi, seppie, merluzzo, triglia, scorfano, palombo, razza, cefalo, tracina, sogliola e molte altre specie minori. Bisognerebbe





dire 'brodetti' al plurale, perché viene preparato in modo via via diverso dal nord al sud del litorale regionale. Abbiamo così, lungo i 133 chilometri di costa abruzzese, brodetti alla giuliese, alla pescarese, alla vastese (forse il più conosciuto, celebrato in giugno con una "settimana del brodetto di pesce alla vastese"). Per capire le differenze tra l'uno e l'altro, non c'è che da provarli tutti!

Canestrato di Castel del Monte (*itinerario 4*)

Questo pregiato formaggio pecorino si produce nel versante meridionale del Gran Sasso in nove comuni del circondario di Castel del Monte, comune a ridosso dello splendido altopiano di Campo Imperatore. La lavorazione del latte avviene a crudo, con caglio naturale di vitello o di agnello. La cagliata è posta nelle fucelle (canestri) che conferiscono la particolare scolpitura delle forme. La stagionatura può variare da un minimo di 2 mesi ad un massimo di 18 -24 mesi per le forme da 15 kg. È il formaggio tipico della transumanza: lo spostamento delle greggi attraverso i "tratturi" verso i pascoli della Puglia prima dell'inverno. C'è un Consorzio tra produttori per la tutela e la valorizzazione ed è un Presidio Slow Food.









Centerbe (itinerario 2)

Agli inizi dell'800 un appassionato erborista selezionò un gran numero di erbe aromatiche raccolte sulle montagne abruzzesi. Il liquore che ottenne, dall'inconfondibile colore verde smeraldo e dall'alta gradazione alcolica (oltre 70°!), ha un intenso profumo di erbe che, oggi, arrivano ancora fresche in fabbrica dove vengono lasciate essiccare e mondate affinché restino solo le foglioline. La ricetta, antichissima come detto, è ancora oggi gelosamente custodita, inalterata, dalla sola famiglia che produce questo particolare liquore a Tocco da Casauria, patria di questo straordinario liquore.



Ceppe (Itinerario 3)

Le ceppe (piatto "simbolo" di Civitella del Tronto) sono una delle paste abruzzesi fatte in casa più buone in assoluto. Il classico impasto di acqua, uova e farina si lascia riposare in una terrina unta d'olio per circa 30 minuti. Si divide poi la pasta in tanti pezzetti uguali, che saranno allungati per circa 15 cm ognuno e avvolti singolarmente intorno ad un sottile ferro di calza, così da ottenere una specie di maccherone col buco. Ci vuole un'ora e mezzo di sapiente lavoro per ottenere un solo chilo di pasta. Le 'ceppe' si servono con il classico ragù di carni miste, magari spolverato con dell'ottimo pecorino. Nell'attesa è d'obbligo visitare la splendida Fortezza Borbonica di Civitella salendo per la 'ruetta', la strada più stretta d'Italia.



Confetti di Sulmona (itinerario 4)

Una tradizione che risale alla fine del XV secolo. Il confetto tipico è formato da un nucleo interno costituito da una mandorla intera sguosciata e pelata, rivestito da strati di zucchero sovrapposti per successive bagnature così da ottenere una crescita a strati della copertura cristallina senza l'utilizzo di amido. L'anima, poi, può essere costituita anche da altri ingredienti: nocciola, cannella, cioccolato, canditi vari, pistacchio, frutta secca.

L'evoluzione dei macchinari, le tipologie di lavorazione, la storia dell'arte confettiera a Sulmona, si possono ripercorrere presso il Museo che si trova all'interno della ditta Pelino, sempre aperto al pubblico (vedi sezione "Da Visitare"). Un vanto la lavorazione artistica dei confetti: si preparano grappoli, spighe, rosari, cestini accostando forme e colori con straordinaria, secolare abilità e inventiva.

Info: <http://hl.ath.cx/muvi/sistema/museopelino/>



Fegato dolce e Fegato "pazzo" (itinerario 4)

La base dell'impasto di questo salume, assai diffuso nell'intero Abruzzo e che, per esteso, va sotto il nome di salsiccia di fegato sono le frattaglie: fegato, cuore, polmoni in una percentuale che va





dal 50% alla quasi totalità. A seconda delle zone, si aggiunge ventresca e carne magra del maiale in percentuali, come detto, variabili. L'impasto viene macinato finemente e condito con sale, pepe, peperoncino (fegato "pazzo"); talvolta anche con aglio schiacciato a coltello e alloro. Nella versione dolce, invece (soprattutto nell'aquilano) al posto delle spezie piccanti si aggiunge il miele in quantità dettate dall'esperienza e dalla consistenza e/o magrezza dell'impasto. Il momento migliore per il consumo è intorno a marzo-aprile, dopo l'asciugatura e la stagionatura.

Guanciale amatriciano (*itinerario 4*)

È il lardo con venature di magro ottenuto dalla guancia del maiale rifilata secondo la classica forma triangolare. Il processo di lavorazione (almeno 3 mesi complessivi) prevede salatura, impepatura, affumicatura e stagionatura. Il sapore è intenso, leggermente piccante lasciando risaltare l'affumicatura. Il guanciale ha un legame molto stretto con il territorio di produzione, poiché da sempre, insieme agli altri derivati del maiale, è stato parte integrante dell'alimentazione dei pastori transumanti per la sua facilità di conservazione e trasporto e le sue buone qualità caloriche. È l'ingrediente principe degli spaghetti all'amatriciana.

Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio (*itinerario 4*)

È piccola e molto saporita: una minuscola lenticchia di pochi millimetri di diametro, globosa e di colore scuro. Le coltivazioni (davvero eroiche) sono tra i 1.200 e i 1.600 metri di altitudine, nel Parco del Gran Sasso e Monti della Laga. Per le loro piccole dimensioni non necessitano quasi di ammollo; solo di una piccola cernita a vista e di un buon lavaggio in acqua corrente. La cottura - con poca acqua a coprire, un paio di spicchi d'aglio, foglie di alloro e olio extravergine- parte a crudo e si protrae (con leggera ebollizione a pentola coperta) per circa venti minuti. La zuppa si può servire con qualche fetta di pane bruscato e un ulteriore giro d'olio extravergine. È presidio Slow Food.





Liquirizia (itinerario 3)

Da secoli, il succo delle radici di cui questo territorio è ricco, è utilizzato come rimedio e medicamento in molti disturbi e malattie in erboristeria e dall'industria farmaceutica per il suo elevato potere edulcorante, che è circa 50-100 volte superiore a quello del saccarosio. Senza mai dimenticare il semplice, antico piacere di rotelle, bastoncini, pesciolini, confetti ripieni, caramelle, insomma di tutto quel campionario di multiformi delicatezze che hanno fatto la felicità di tutti: grandi e piccini. Non tornate dalla magnifica Atri – con la sua splendida Cattedrale, il Teatro Romano, il Palazzo Ducale, le sue Grotte e i suoi Calanchi – senza un piccolo acquisto di vera liquirizia.

Maccheroni alla chitarra

Pasta simbolo della regione, che si ottiene adagiando la sfoglia – consistente ed elastica insieme – sull'apposito attrezzo tradizionale (un telaietto di legno attraversato nel senso della lunghezza da corde metalliche a guisa di chitarra) e passando sopra, con una leggera pressione e sempre nello stesso verso, il mattarello. Sotto la chitarra scendono questi 'spaghetti' a sezione quadrata che tanto bene sposano ragù d'agnello (preferibilmente in bianco con erbe di montagna), condimenti con funghi o tartufo, ma anche frutti di mare o una semplice salsa con pomodoro e basilico. Ci vuole pazienza e una certa abilità manuale, ma un primo piatto a base di spaghetti alla chitarra non può davvero mancare in un menu tipico abruzzese.

'Mazzarelle teramane' (itinerario 3)

Piccolo capolavoro della grande cucina teramana. Occorrono belle foglie di lattuga, budellini e coratella di agnello, cipolla, maggiorana, prezzemolo, aglio (possibilmente fresco) olio extravergine, aceto di vino, sale e pepe.. Si taglia la coratellina, si lava per bene, si sala leggermente e si lascia anch'essa a sgocciolare. Su ogni foglia di lattuga si adagia un poco di coratella, qualche fettina di cipolla e di aglio e il prezzemolo. Si stringono ben bene le foglie intorno al ripieno legando ciascuna "mazzarella" avvolgendola con i budellini

accuratamente lavati con acqua e aceto. La cottura prosegue in forno, a calore medio, girando spesso e bagnando –se necessario– con altra acqua ed aceto o in padella adeguata. Si servono ben calde, come delizioso antipasto o secondo piatto.

Montepulciano d'Abruzzo

È "il" vitigno e "il" vino abruzzese per antonomasia. È la prima Doc ottenuta in regione: dal 1968 premia l'uva regina di queste terre, protegge e certifica vini prodotti (nonché imbottigliati e affinati) in aree vocate nelle quattro province, da pendici affacciate sui 130 chilometri di costa fino all'alta collina interna, con vigneti ubicati fino a 500-600 metri d'altezza. Bandiera del territorio, identitario ed eloquente nella sua forte impronta qualitativa (colore profondo e vivo dovuto alla naturale ricchezza di preziose sostanze polifenoliche, garanti di solida capacità evolutiva; profumi densi con tipiche note di ciliegia, base, con affinamento e maturazione, per un bouquet variegato e complesso) il Montepulciano offre, pur nella coerenza garantita dal vitigno, una gamma composta di sfumature, dalla morbida cremosità dei vini di zone più calde e generose all'eleganza setosa di quelli d'altura. Ma il suo marchio è comunque quello di una beva di succosa soddisfazione. La ricerca sulla specificità dei 'terroir' porta alla valorizzazione delle sottozone di produzione, come le recenti: Casauria, Terre dei Vestini, Alto Tirino.

Montepulciano d'Abruzzo cerasuolo

È l'altra faccia (e l'altro colore) del Montepulciano, ed è protetto, con regole specifiche, dalla stessa Doc. È la tradizionale versione in rosa, ottenuta dalla stessa uva grazie a un contatto tra mosto e bucce assai più breve e delicato. Vino, alle origini, da autoconsumo (anticipato, veloce rispetto al rosso) per intuibili motivazioni socioeconomiche, in virtù della sua piacevolezza, di profumi, se centrati, davvero deliziosi, e di una beva "ponte", capace di far da compagna alla cucina più profumata di terra come a quella di mare più saporosa, è divenuto la "terza gamba" dell'Abruzzo da vino. E vive oggi, grazie anche all'opera di produttori accorti e rigorosi,



e all'indiscutibile crescita di cultura e di accortezza tecnica nelle cantine, il momento di massimo successo della sua storia.

Montonico (*itinerari 2 e 6*)

Verrebbe da dire, giocandoci un po' su, che il bianco Montonico somiglia all'immagine retorica a lungo associata agli abruzzesi. È uva di buccia dura (enoicamente un vantaggio: protegge da muffe e malanni, e assicura apporti interessanti, se ben gestita); tanto che a lungo, proprio per la sua resistenza a viaggi e strapazzi, è spesso 'emigrata', spedita fuori d'Italia e consumata anche come uva da tavola. Ama terreni avari e climi freschi. Ed è tardiva, richiedendo dunque coraggio (e sfide al meteo) a chi la coltiva. Ma ripaga con un vino speciale: bella acidità, nitido finale amarognolo e, in mezzo, note di frutta e spezie delicate. Il Montonico è vanto per ora solo di aree ristrette del Teramano: Bisenti e Poggio delle Rose. Da qui, grazie a pionieri coraggiosi, è partito il rilancio, ancora definito dalle esigue quantità prodotte, ma già oggetto di motivato interesse da parte degli 'esploratori' e intenditori più accorti.

Mozzarelle & C.

Treccia, bocconcini, ciliegine, nodini... qualunque sia la forma, il fior di latte –il più fresco e diffuso tra i formaggi a pasta filata– è una vera prelibatezza abruzzese. Nelle fasce montane e pedemontane, la zootecnia è da sempre stata l'attività agricola più importante

e la produzione di mozzarelle ha zone di particolare pregio, per la qualità dei pascoli (quindi del latte) e la artigianale tradizione casearia. Particolarmente apprezzate le mozzarelle dell'aquilano e delle zone ai confini con il Molise, a partire da Rivisondoli. La scamorza appassita (che trovate spesso abbinata al prosciutto come pietanza) è identica nella preparazione al fior di latte ma con minor percentuale d'acqua e la caratteristica crosta giallognola proprio perché lasciata appassire. Legate con il caratteristico spago, sono di sapore più intenso e si servono cotte lentamente sulla brace o in forno.

Miele

Il disciplinare da rispettare per ottenere da parte dei produttori la denominazione d'origine protetta "Miele d'Abruzzo" è piuttosto rigida. Qui basti sapere che sia gli alveari che tutte le operazioni di lavorazione, confezione e commercializzazione devono avvenire all'interno del territorio regionale. Seguono molte altre regole a garanzia della naturalità e tipicità del prodotto, compreso l'elenco delle tipologie di miele ammesse alla denominazione, che è piuttosto ristretto: millefiori; millefiori di montagna (apiari ad oltre 800 metri s.l.m.); di sulla; di girasole; di santoreggia; di acacia; di melata e di lupinella (quest'ultimo una vera rarità abruzzese). Otto tipi di miele in tutto, ma con una gamma di profumi e sapori vastissima, ognuna legata oltre che alla tipologia, al territorio e al produttore.





Mortadelle di Campotosto *(Itinerario 4)*

Campotosto (e le sue frazioni Mascioni e Poggio Cancelli) sulle sponde del lago artificiale più grande d'Europa e nel cuore del Parco del Gran Sasso e Monti della Laga, sono i luoghi dove 'si fanno' e di cui il Presidio Slow Food garantisce qualità e autenticità. Per prima cosa bisogna saper scegliere il grasso per il lardello centrale che è la caratteristica principe di questo insaccato di carne magra di maiale, ovoidale e della misura della mano di chi le fa. Le mortadelle si legano a due a due (da cui il colorito appellativo di 'cojoni di mulo') e si mettono a cavallo ad asciugare e a prendere un'ombra di fumo. Dopo tre mesi molti dicono che sono pronte ma dopo un anno, che tanto non si seccano (il lardello serve anche a quello) sono il massimo.

Moscato di Castiglione a Casauria *(Itinerario 7)*

Nell'alta Val Pescara, in "tenimento di Castiglione a Casauria", -zona interna collinare a 350 metri- è tradizione ultracentenaria coltivare e vinificare il locale moscato. È uno dei più antichi vitigni autoctoni abruzzesi da cui si ricava, come si direbbe oggi, un delizioso vino da dessert o da meditazione. Gran parte della piccola produzione è destinata all'autoconsumo in occasione di feste familiari (la nascita, lo sposalizio) e pubbliche: la festa del Santo Patrono del 3 Febbraio e, in tempi più recenti, la locale sagra gastronomica. È un vino dolce naturale, equilibrato e piacevolissimo, da scoprire facendo una piccola gita in quel di Castiglione a Casauria e approfittandone per visitare la

splendida abbazia di San Clemente a Casauria, nei pressi della vicina Torre dei Passeri.

Mosto cotto *(Itinerari 1 e 3)*

Veniva preparato dai contadini quando nasceva il figlio maschio, per offrirlo nel giorno del suo matrimonio. Tecnicamente è un mosto di uve Montepulciano d'Abruzzo concentrato per bollitura nel caldaio di rame. Quando si aggiunge al mosto concentrato altro mosto fresco non fermentato (rifermenteranno insieme) si ha una versione più "bevibile", il vino cotto, utilizzato come vino da dessert. Il mosto cotto vero e proprio è quello che si fa lasciando sobbollire il mosto fresco a fuoco moderato fino ad una riduzione della massa che, secondo gusti e utilizzo, può andare da un terzo ad un ottavo del volume iniziale. Viene utilizzato nella preparazione di dolci tradizionali, per conserve o come condimento in molte preparazioni di pietanze a base di carne.

Olio extravergine d'oliva *(Itinerari 6-8-9)*

La cultura mediterranea dell'olivo trova in Abruzzo una delle aree italiane più importanti, e disegna da secoli il paesaggio di interi territori tra il mare e la montagna. Una storia antica, quella dell'olivicultura in Abruzzo, testimoniata dal recente recupero di un grande olivo nell'orto dell'abbazia di San Giovanni in Venere a Fossacesia, in provincia di Chieti, della veneranda età di oltre 1700 anni. L'Abruzzo vanta più di 50.000 ettari di superficie "olivetata",





insieme ai vigneti, la cartolina più rappresentativa del territorio collinare. Nella provincia di Pescara -prevalentemente nel cosiddetto "triangolo d'oro" di Loreto Aprutino, Pianella e Moscufo e nella Val Pescara- la DOP Aprutino-Pescarese, la prima a essere riconosciuta in Europa nel 1996. In provincia di Chieti, dove si concentra circa il 65% della produzione regionale, c'è invece la DOP Colline Teatine con le sottozone Frentana e Vastese. Ultima nata è la DOP Pretuziano Colline Teramane con le sue varietà locali Tortiglione e Castiglione che vengono coltivate lungo le colline litoranee e per circa 25-30 km verso l'interno quasi fin sotto il Gran Sasso.

Parrozzo (*itinerario 2*)

Tra le specialità dolciarie una menzione particolare merita il Parrozzo, moderna versione dell'antico 'pane rozzo' preparato dai contadini con il granturco.

La vocazione dolciaria di Luigi D'Amico e l'ispirazione di Gabriele D'Annunzio (che creò il nome) sono all'origine di questo dolce prelibato in cui il giallo del granturco è riprodotto dalle uova dell'impasto, lo scuro della cottura in forno a legna è evocata dalla copertura di cioccolato e la farina di mandorle pregiate dà quel tocco di dolceamaro che lo rende inimitabile.

Pasta secca: la qualità abruzzese nel mondo

Un rebus, com'è ovvio, voler attribuire a qualcuno in particolare la paternità del primo impasto di grano polverizzato ad acqua, e poi di aver pensato ad essiccarlo per necessità di conservazione e comodità di trasporto. La pasta secca abruzzese, a partire dalla 'culla' di Fara San Martino, a ridosso della Majella, è leader nel

mondo per qualità e diffusione. L'acqua, l'aria, la sapienza della tradizione, le trafile in bronzo, l'essiccazione lenta e a basse temperature, i processi di lavorazione, il controllo delle materie prime (semole di grano di prima qualità innanzitutto)... ecco i semplici segreti della pasta abruzzese. Accanto a marchi notissimi, nei negozi abruzzesi potete acquistare prodotti eccellenti di molte piccole e medie aziende semi-artigiane che sono sulla tavola dei gourmet e nei grandi ristoranti di tutto il mondo.

"Pallotte cace e ove" (*Itinerari 1 e 3*)

Le "polpette con le uova e il formaggio" sono un piatto povero e buonissimo della tradizione. Si preparano facendo un impasto con poca mollica di pane, formaggio pecorino poco stagionato sbriciolato o grattugiato grossolanamente e uova sbattute bene: 6-7 uova ogni 500 grammi di formaggio. Poi un poco di prezzemolo tritato finemente. Le polpette si friggono in olio extravergine (o un buon semi di arachide) a media temperatura. Nel frattempo è pronta la salsa di pomodoro: leggera, con poca cipollina (preparata in una padella larga) a stufare e i pomodori (magari freschi in stagione o in bottiglia) a scaldarsi dieci minuti. Ora è il momento di scendere le polpette nella salsa ad insaporirsi ed insaporire per altri dieci minuti.

Pecorino (*il vino*)

È uno dei tanti 'cugini' ascritti alla prolifica famiglia dei Trebbiani. Faceva parte da un pezzo del magma ampelografico (vigne miste, con vari vitigni, parenti stretti e non, coesistenti nello stesso appezzamento) che ha caratterizzato a lungo la viticoltura





contadina della 'pancia' d'Italia e ha messo casa in particolare a cavallo del Tronto, sia sui colli della sponda marchigiana che di quella abruzzese. Proprio in Abruzzo, le sue caratteristiche (media acidità, ma buona struttura; aromi fruttati, più che floreali, orientati tra mela matura e banana, e interessanti nuance speziate) ne hanno fatto uno dei 'recuperi' di maggior interesse degli ultimi tempi. Innestato in vigneti dedicati e seguito con cura anche nelle risorte (e rampanti) aree da vino in zona Tirino (oltre che sui colli pre-adriatici), si è rapidamente guadagnato un posto al sole. Ed è oggi una delle novità più seguite del panorama enoico regionale.

Pecorino (*il formaggio*) (*Itinerario 2*)

Ogni piccolo produttore ha la sua tecnica e i suoi piccoli segreti, compreso l'utilizzo e la preparazione del caglio, ancora oggi tramandati all'interno dei nuclei familiari. Tante le aree particolarmente vocate, con nomi che sono un vero e proprio marchio di fabbrica e garanzia di naturalità, autenticità e bontà: Atri, Scanno, Pizzoli. Una citazione a parte merita il pecorino di Farindola:

formaggio derivato del latte di pecore allevate nel versante orientale del Gran Sasso, a Farindola e in altri comuni limitrofi. Il latte è lavorato a crudo, in forme da 1 a 2 kg, con la particolarità del caglio usato per ottenere il formaggio: si ottiene, infatti, dallo stomaco del suino. Le forme, durante la stagionatura, vengono rivoltate e massaggiate (tradizionalmente dalle donne) e bagnate con olio di oliva extravergine e aceto per prevenire la formazione di muffe e non far seccare eccessivamente il formaggio. È presidio Slow Food. Info: Consorzio di Tutela del Pecorino di Farindola - <http://www.pecorinodifarindola.it/>

Scrippelle 'mbusse (*itinerario 3*)

Ricetta bandiera della gastronomia teramana, riassume in un cerchio teso e sottile di pasta porosa l'altro cerchio, storico e magico, che lega la colta cucina medicea, migrata a Parigi e rimpatriata qui come francese, a quella di Teramo, che ne ha mixato i tratti curtensi con la feconda sapidità delle radici contadine e montane. La scrippella-crepella-crêpe riannoda già nel nome il percorso. Si fa legando





dolcemente farina e uova battute (2 cucchiai rasi a uovo), diluendo con acqua, aggiustando di sale, e cuocendo delicatamente dai due lati in padellino (20-25 cm) appena unto (la tradizione dice lardo) un velo fine d'impasto. Elastiche, dorate, le scrippelle riposeranno un po' mentre si ultima il più classico dei brodi (ala di tacchino, muscolo, manzo, odori). Saranno poi cosparse su una faccia con formaggio a fili, speziate di cannella e arrotolate. Poste nelle scodelle, vanno servite annegate ('mbusse) nel brodo caldo versatovi su, e rifinite a piacere con altro cacio.



Sise de mònache *(Itinerario 1)*

Dolce simbolo di Guardiagrele: "tre monti" di pan brioche farciti di crema e spolverati (come fosse neve) di finissimo zucchero a velo. Fin qui la nota gastronomica, legata al nome della famiglia Palmerio e ad una seconda pasticceria, intestata alla famiglia Lullo "successore di Filippo Palmerio" come riportato nell'insegna. È però nella sua originalità, nella sua storia, nelle seduzioni, nelle evocazioni il lato più intrigante e fascinoso: materno ed infantile, maliziosamente erotico, rituale e simbolico, pagano e sacro nello stesso tempo. Ma come si mangiano? Il vero, elegante amante delle sise, le affronta in modo infantile, senza remore, e nell'operazione imbianca naso, labbra e mento ed è deliziosamente costretto a leccarsi tutt' intorno le labbra, i "baffi", ripercorrendo gesti infantili, innocenti.



Scapece *(Itinerario 1)*

Storica ricetta per conservare il pesce, per destinarlo alle zone montane o ai lunghi periodi di magra. L'origine è spagnola: "Escabece" e gli ultimi artigiani vastesi. C'è la razza, il palombo... fritti, asciugati e lasciati raffreddare; l'aceto, il vino bianco, lo zafferano aquilano sono il liquido per la conservazione (e l'esaltazione del sapore) in botti di legno di rovere o recipienti di terracotta smaltata. Squisitissimo cibo, con il fascino delle cose destinate a scomparire per sempre.



Stoccafisso o Baccalà?

Da secoli, il merluzzo (*Gadus Morhua*) è essiccato ai venti del nord o salato. Il pesce lasciato essiccare per la conservazione è conosciuto con il nome di stoccafisso; quello invece salato (sicuramente più comodo e facile da reperire ma spesso di qualità inferiore) prende il nome di baccalà. Il merluzzo conservato non era considerato nel passato uno status symbol gastronomico, roba da gourmet, era un piatto povero e a buon mercato, tanto che, in Abruzzo, era chiamato "la carne dei poveri".

Dalla Val Vibrata al chetino, dall'aquilano all'entroterra pescarese è un fiorire di ricette tradizionali di cui citiamo, per brevità di spazio, solo le più conosciute: baccalà con cipolle (tante) e pomodoro; linguine con pomodoro leggero e baccalà; in umido con l'uvetta e le prugne secche o fritto in pastella (natalizio); tortino di baccalà mantecato; in tortiera al forno con le patate.

Tartufi

Una recente indagine svolta dall'Agenzia Regionale di Sviluppo Agricolo ha censito le tartufaie naturali presenti sul territorio abruzzese. I risultati sono sorprendenti: 219 i siti produttivi di *Tuber magnatum* Pico; 175 quelli di *Tuber melanosporum* (il nero pregiato); 381 quelli di *Tuber aestivum* (lo 'scorzone) e *uncinatum* e, infine, 109 quelli di *Tuber borchii* (il bianchetto). Per non parlare delle tartufaie coltivate, un'attività in espansione grazie anche agli incentivi regionali e alla migliorata formazione dei tartuficoltori. L'Abruzzo, insomma, è una delle regioni più ricche di aree tartufigene (una stima parziale si aggira intorno ai 500 quintali), la cui produzione viene in gran parte commercializzata in altre regioni ed aree che hanno meglio saputo creare un 'marchio' intorno al tartufo. Ma qualcosa si sta muovendo. Stanno nascendo associazioni di tartuficoltori e cercatori volti alla salvaguardia del territorio (una delle piaghe è la raccolta precoce, abusiva e





indiscriminata che distrugge e rende improduttive le tartufo) e alla valorizzazione del prodotto nei confini regionali, garantendo regole certe, qualità garantita e prezzi competitivi. Già oggi i piatti stagionali a base di tartufo (nella ristorazione, negli agriturismo) sono una delle tipicità più apprezzate. Certamente, in futuro, questa impagabile ricchezza del territorio troverà un rilancio ed una ulteriore valorizzazione.

Torrone tenero aquilano (*itinerario 4*)

Ulisse Nurzia passava nottate intere nel suo piccolo laboratorio dolciario, sperimentando e inventando consistenze, gusti e sapori nuovi, moderni. Nacque così il "Torrone tenero al cioccolato" che si rivelò come una vera rivoluzione nel campo dei torroni. Nobiltà il prodotto, simile al torrone bianco tipo Cremona, aggiungendo il cacao a ingredienti semplici come le nocciole o le mandorle, il miele e il bianco d'uovo per l'ostia di copertura. Un torrone moderno ed equilibrato in tutte le sue caratteristiche organolettiche: l'amaro del cacao bilanciato dal miele e dal gusto appena amarognolo e gustoso delle nocciole tostate. Un vero successo destinato a durare nel tempo: un pugno di aziende, piccole e grandi e ognuna con la sua personale ricetta, tengono viva questa secolare tradizione.

Trebbiano d'Abruzzo

È l'"altra" uva abruzzese d'impatto per fama e quantità prodotte, il brand bianco della regione. Il vino ottenutone (85% di apporto minimo) in aree vocate delle quattro province è a Doc dal 1972. Detta anche Bombino (nome antico, oggetto di varie ipotesi e leggende), trasfonde il proprio Dna in vini dalle consolidate stimate di freschezza e nettezza, piacevoli e gradevolmente fruttati. Ma ha anche adattabilità straordinaria a 'terroir' e metodi d'allevamento in vigna. Anch'essa sa dunque salire da aree pre-marine fino a quota 500-600 metri, mentre rigetta i fondovalle umidi (peraltro esclusi dalle regole della Doc).

Vino trasversale e amichevole per definizione, sa però sbalordire nelle sue espressioni più felici ed elitarie: alcuni Trebbiano abruzzesi (e il numero cresce, in linea con il trend della qualità media) sono capaci infatti di complessità e longevità tali da spiazzare

e conquistare anche i più accorti conoscitori, e sfidare prodotti dai celebrati quarti di nobiltà enoica.

Ventricina del vastese (*itinerario 1*)

Nella zona collinare e pedemontana denominata del medio ed alto vastese, la maialatura ha assunto, nel corso dei secoli, una tradizione a spiccato carattere locale.

Questa è la patria di un insaccato davvero particolare: di lunga stagionatura e generosa pezzatura, composto con le parti più nobili del maiale, rigorosamente tagliate in punta di coltello. Si presenta di grosso calibro e di grana grande, con la caratteristica forma ovoidale, l'interno di colore rosso arancio (grazie all'apporto nell'impasto di peperone rosso secco tritato dolce e piccante, con semi di finocchio selvatico e un pochino di pepe) ed un sapore soavemente piccante. I tagli di carne impiegati sono per il 70% di tagli magri (di cui almeno 80% prosciutto e lombo) e per il 30% pancetta e grasso prosciutto. Dopo l'insaccamento nel budello, segue il periodo di stagionatura, non inferiore a cento giorni. È stato il primo tra i Presidi Slow Food abruzzesi.

Info: Accademia della Ventricina - <http://www.ventricina.com/>

Ventricina teramana (*itinerario 3*)

Si tratta di un delizioso salume fresco da spalmare (in questo parente del territorialmente prossimo ciaùscolo ascolano), prodotto nel teramano con carne e grasso di suino macinati molto finemente, con l'aggiunta di sale, aglio, pepe bianco e nero macinati, peperoncino dolce e piccante, pasta di peperoni, semi di finocchio, rosmarino e buccia d'arancia. Viene conservato nel budello di maiale ma si può anche trovare in barattoli. La morte sua? Semplicemente spalmata su una fetta di pane abbrustolito.

Virtù (*itinerario 3*)

Le Virtù sono il piatto principe della cucina teramana. Piatto che nasce dalla necessità di consumare, con l'inizio della primavera, tutto ciò che resta nella dispensa della famiglia contadina, previdente e risparmiosa per necessità durante la brutta stagione. Una necessità che diventa virtù e festa, condivisione e rito collettivo. Un rito che si festeggia il primo maggio nelle case, nei



ristoranti e nelle piazze di Teramo e di tutti i centri vicini. Simbolicamente diventa una festa della primavera e della voglia di cancellare le durezza e i sacrifici dell'inverno. Non è il caso, in poco spazio, nemmeno di accennare la ricetta (e le infinite varianti). Basti dire che le Virtù sono una sorta di minestrone con ortaggi, verdure, legumi, erbe ed erbe aromatiche, carni e paste di vario tipo; che quasi tutti ingredienti hanno tempi di cottura i più diversi e vanno preparati a parte; che l'impresa può durare anche tre giorni. Solo alla fine si procede alla cottura, sempre separata, dei vari tipi di pasta e all'amalgama finale. E in un solo boccone si brucia il risparmio di un anno e la fatica di più giorni. Anche per questo è un piatto di rara bontà.

Zafferano dell'Aquila Dop (*itinerario 4*)

"Zafferano dell'Aquila". Così si chiama, da più di seicento anni, la spezia-droga che si ottiene dalla raccolta e dall'essiccazione degli stimmi (o pistilli) del fiore del "Crocus Sativus" nell'Abruzzo aquilano ed in particolare nella piana di Navelli dove lo zafferano ha trovato la sua ideale dimora. In Agosto si trapiantano i bulbi nelle aiuole preparate nei campi.

A metà Ottobre inizia la fioritura che dura circa venti giorni, fino all'inizio di Novembre. I fiori vengono raccolti la mattina presto, prima che il sole li apra. Poi si procede alla sfioritura, cioè all'asportazione degli stimmi che vengono messi ad asciugare mediante tostatura. Con la tostatura gli stimmi perdono i 5/6 del loro peso: con 600 grammi di stimmi freschi si ottengono appena 100 grammi di stimmi secchi. Nel vasetto da un grammo quindi, c'è il prodotto della raccolta di duecento fiori. C'è tanto lavoro, prima, dopo e durante la raccolta, ma ne vale davvero la pena perché parliamo di una qualità eccezionale, di profumi e sapori unici. I fili di zafferano vanno fatti rinvenire in un poco di acqua tiepida o brodo prima del loro utilizzo in cucina, per il tradizionale risotto o per le tipiche ricette abruzzesi: primi piatti con l'agnello o i gamberi di fiume; con le carni ovine o da cortile; nei dolci o ad impreziosire formaggi e latticini.

Info: Consorzio per la tutela dello zafferano dell'Aquila - <http://www.zafferanodop.it/>



ITINERARI DEL GUSTO



1. Adriatico sud: dalla costa dei trabocchi al Parco della Majella.

Un itinerario tra mare, verdeggianti colline e il fascino della 'Majella madre'. Da Francavilla al Mare, poco a sud di Pescara, si sale verso S. Martino sulla Marrucina (regno di uno dei più conosciuti e apprezzati viticoltori), Guardiagrele (i suoi tesori artistici e la straordinaria cucina) e i piccoli borghi addossati alla Majella, nel cuore del Parco (tra cui Fara San Martino, la capitale abruzzese della pasta). Si scende poi, deviando verso sud, verso Lanciano e la bella città di Vasto, affacciata sul mare (nella sezione "Eventi" i dettagli sulla settimana dedicata al famoso brodetto di pesce alla vastese) passando per le splendide terre da vino, olio e cereali delle colline e dei piani intorno a Casoli. Da Vasto si risale lungo la S.S. 16 adriatica lungo la costa dei trabocchi – le 'macchine' da pesca come ragnatele sul mare, sostenute ed assicurate attraverso un sistema di funi, fili metallici, assi e pali legati, chiodati e bullonati -. Rocca San Giovanni, Fossacesia, (qui c'è una delle aziende olivicole più conosciute e dinamiche) San Vito Chietino, Ortona: queste alcune delle località che incontrerete risalendo la costa e imbattendovi in tante trattorie e ristoranti dove assaggiare la straordinaria, semplice bontà dei piatti della cucina marinara di questo tratto di costa. A Ortona ci si può fermare presso l'Enoteca Regionale d'Abruzzo (vedi sezione "Da visitare") per assaggiare, guidati da esperti sommeliers, il meglio della produzione enologica regionale.



2. Olio, parrozzo e movida, Pescara e le sue colline.

Pescara, moderna e dinamica città affacciata sull'Adriatico, è un fiorire di locali che propongono cucina tradizionale. Ma nella "Pescara vecchia", quella di D'Annunzio e Flaiano, ci sono anche pub, birrerie, librerie, musei e centri di cultura e di aggregazione. Insomma, ce n'è per tutti i gusti e per tutti i palati (e per tirare tardi la notte, specie d'estate). Poi, vale la pena di proseguire verso il "triangolo d'oro" dell'olio (Moscufo, Pianella, Loreto Aprutino). Qui, e nei borghi vicini, a due passi dal mare, è un fiorire di agriturismi spesso affiancati ad una attività olivicola di gran qualità. Da non perdere lungo tutto l'itinerario, i prelibati arrosticini di carne ovina. Si prosegue poi verso il versante est del Gran Sasso (Farindola, Civitella Casanova) lungo bellissime strade che costeggiano prima uliveti e vigneti e poi i boschi che preannunciano l'aspro e affascinante paesaggio montano. Superato il valico di Forca di Penne si scende verso l'Alto Tirino. Qui non si possono perdere i piatti a base di gamberi abbinati ai vini di una delle più promettenti sottozone quasi "montane" ed è d'obbligo una visita alla chiesa di San Pietro ad Oratorium e al Castello di Capestrano. Direzione Bussi-Popoli si torna verso Pescara, non prima –all'altezza di Scafa– di una piccola deviazione verso la verdeggianti natura selvaggia in cui è immersa Caramanico Terme, famosissimo centro termale. Ritornando verso Pescara merita la sosta l'Abbazia di San Clemente a Casauria, nel comune di Castiglione a Casauria.



3. Adriatico nord e Appennino teramano: dal parco marino al parco montano.

La Torre di Cerrano, il più imponente dei fortilizi costieri sulla costa a nord di Pescara, è il simbolo dell'area marina protetta di recente istituzione. Qui, tra Silvi, Pineto e Roseto, moltissimi buoni ristoranti per una schietta e saporita cucina marinara. Si prosegue, poi, piegando verso l'interno in direzione di Atri e della sua cattedrale (e del buonissimo pecorino) raggiungendo la Val Vomano passando per Canzano (rinomato il tacchino alla canzanese). Si risale la Val Vomano passando per Montorio lungo la "Strada Maestra" la statale che collega i due versanti del Gran Sasso ora –dopo il traforo autostradale- panoramico serpentone d'asfalto tra boschi e paesaggi incantevoli. Isola del Gran Sasso, Castelli (una tradizione unica le ceramiche), il lago di Campotosto (con le sue famose 'mortadelle' artigianali), le possibili deviazioni. Da Montorio al Vomano, poi, proseguendo lungo la panoramica si scende verso Teramo e la sua straordinaria tradizione culinaria (mazzarelle, scrippelle 'mbusse). Lungo la strada incontrate la breve deviazione per Civitella del Tronto, la città della bellissima fortezza borbonica (e delle buonissima pasta casalinga conosciuta come "ceppe") da dove si gode un panorama mozzafiato: dai monti della Laga al Gran Sasso al mare. È tempo di perdersi tra i boschi dell'appennino teramano (funghi, tartufi) tra Valle Castellana, Rocca S. Maria e Corfinio prima di tornare verso Teramo.





4. La strada delle regine: dall'Aquila al Parco del Gran Sasso verso l'Alto Sangro.

Forse non basterà un solo giorno: questo itinerario abbraccia una delle province italiane più vaste. Dall'Aquila (Basilica di Collemaggio, Fontana delle 99 Cannelle, Castello Spagnolo) e dalla sua bella tradizione gastronomica si percorre la statale per Pescara, deviando a sinistra dopo 15 chilometri all'altezza di Barisciano. Salendo incontrerete il Convento di San Colombò, con annesse la Scuola di Cucina, il Museo Floristico e l'Orto Botanico. Da qui il paesaggio diventa davvero unico, nel cuore del Parco del Gran Sasso, fino a Santo Stefano di Sessanio (borgo mediceo totalmente recuperato con il suo Albergo Diffuso conosciuto in tutto il mondo) alla Rocca di Calascio e a Castel del Monte, a un passo dall'altopiano di Campo Imperatore. A pochi chilometri Navelli, patria dello Zafferano dell'Aquila Dop). Da qui si scende verso la Valle del Tirino (Bussi, Popoli, Sulmona –la città dei confetti con il museo dell'arte confettiera (sezione "Da non perdere) e del famoso aglio rosso. Dopo una sosta ristoratrice a Pacentro, si inizia a salire in direzione Napoli, raggiungendo l'Altopiano delle Cinque Miglia. Questa è tuttora (per chi non ama autostrade) ed era la strada di collegamento tra L'Aquila –città che faceva parte del Regno delle due Sicilie- e Napoli. Roccaraso, Rivisondoli e Pescocostanzo le località più conosciute. Pescocostanzo fa parte del ristretto Club dei Borghi più belli e intatti d'Italia. Qui troverete una eccellente cucina regionale e alberghi con centri benessere dove trascorrere giornate in completo relax. D'inverno, piste e impianti per lo sci di primissimo livello. Da qui, dall'Alto Sangro, tante le possibili escursioni verso il confine del vicino Molise: Castel di Sangro, Ateleta. Caciocavalli, mozzarelle, stracciate, alcune delle imperdibili specialità da acquistare in uno dei molti caseifici che incontrerete lungo la strada.





5. Alla scoperta del Parco d'Abruzzo: la strada della natura

Molti gli ingressi al Parco Nazionale d'Abruzzo Lazio e Molise, il veterano dei parchi abruzzesi e italiani.

La direttrice d'accesso più frequentata è quella lungo l'autostrada A25 che da Teramo e L'Aquila e da Roma conduce verso Pescara. Si costeggia per alcuni chilometri la piana del Fucino, dove sorgeva l'omonimo lago poi fatto prosciugare ad uso agricolo dalla famiglia Torlonia.

L'uscita è quella di Pescina (patria dello scrittore Ignazio Silone) da cui si inizia a salire verso Gioia Vecchia (antico borgo animato da eccellenti iniziative teatrali e culturali) e si prosegue piano - attenti agli attraversamenti degli animali selvatici - verso Pescasseroli, in cui c'è la sede principale del Parco.

Formaggi caprini, dolci tradizionali e molte altre specialità da acquistare nei tipici negozi del bel centro montano, oltre ad una ristorazione semplice e gustosa.

Da Pescasseroli, la direzione è Villetta Barrea con il suo lago, fino a svalicare e raggiungere un altro gioiello dell'Abruzzo montano: Scanno e il suo cristallino lago, la sua tradizione orafa le sue molte specialità gastronomiche, uno dei diciotto paesi abruzzesi del club "il Borghi più belli d'Italia" con una intatta bellezza raccontata dai migliori fotografi del novecento. Da qui si può scendere a Sulmona, ricollegandosi ad uno degli altri itinerari delineati.



6. Colline Teramane e dintorni

Terra bianca e terra rossa; fini scheletri calcarei e robuste argille; brecce e impasti di fiume (due, Vomano e Tronto). La montagna a un balzo, con le sue correnti fresche; e il mare, in certi casi, a due chilometri. Trentuno Comuni. Una Docg e una Doc compresenti,

la prima centrata con orgoglio sul vitigno bandiera, il Montepulciano d'Abruzzo; la seconda aperta a prove d'adozione di grandi classici (Merlot, i Cabernet, Chardonnay, Riesling) in un territorio vocato quanto versatile. In più, ecco la rimonta di autoctoni intriganti (il Pecorino o la stessa Passerina) a rifinire il disegno di un'area che si propone come un vero "wine park". Ad alto interesse futuribile visto che, se qui la viticoltura è anima, l'avventura nuova è giovanissima: la Doc Controguerra è del 1996, la Docg Colline Teramane del 2003. Vi guiderà il colore della terra. Quello chiaro dei

calanchi di Atri; quello ancora a prevalenza calcarea, ma più sassoso e intenso, dei colli del Vomano; quello via via più scuro e rosso in Vibrata. Lungo i lati di un triangolo che ha Campli, culla del vino d'Abruzzo, al vertice interno, Casal Thaulero, Morro d'Oro, Notaresco da un lato, e Ancarano, Torano, Controguerra, Colonnella, tappe d'una strada ricca di aziende dal blasone storico (in equilibrato rinnovamento) quanto di realtà emergenti, tra solidi, lucidi investitori e piccoli, vivacissimi nuovi marchi locali. Le indicazioni relative alle "Strade del Vino" vi guideranno alla scoperta delle migliori aziende vitivinicole della zona.



7. Dal Tirino alla Valle Peligna: la nuova frontiera nel territorio più "antico".

Dicono le fonti che la faccenda è nata qui. O qui vicino. Carapelle, baronia dei Medici e fonte di eno-tecniche che oggi diremmo moderne. È Torre de' Passeri, madre dei vigneti, e dunque del Montepulciano d'Abruzzo e la sua saga. "Qui", per dare un via all'entour, potrebbe essere Vittorito, "capitale" del Cerasuolo nella tradizione del vicino capoluogo (e primo mercato di riferimento), L'Aquila. E bivio tra due opzioni: Sud, cioè la Valle Peligna, da Corfinio (già famosa per i bianchi) in giù serbatoio di Montepulciano (e a Est raccordata alla zona "madre" di Torre); e il Nord, cioè l'area del Tirino, tra Bussi e Popoli, dove le vigne si arrampicano ben su, in cerca di habitat ideale. In questa fetta di spartiacque tra l'altopiano aquilano e il lento digradare verso mare si veniva a cercare, quando gli inverni erano da lupi, il caldo che maturasse l'uva. Qui oggi, in anni cocenti, si viene a cercare il fresco, le correnti ed escursioni serali che salvano aromi e finezza dei vini. Qui c'era un tempo alberello, uva rossa e bianca: Bombino, Camplese (una Passerina), Moscato, Cococciola. E non a caso è in questa zona così completa quanto a microclima che nuove forze imprenditoriali sono sbarcate, affiancando le vecchie, che già erano in movimento, e stimolando lo sprint dell'area. Nascono qui oggi alcuni tra i migliori Cerasuolo, Montepulciano eleganti, Pecorino strutturato. Mentre la Peligna, a sua volta, veste di stoffe sempre più fini e curate i muscoli dei suoi vini potenti.



8. Casauria e Vestini: tra vite e olivo, la via "dritta" del vigneto Abruzzo.

Se Torre è "madre" del vino abruzzese moderno, quello che dalla protostoria ci conduce alla cronaca e al futuro, un motivo ci sarà. E se la Casauria è oggi sottozona (che va a "baciare" al confine quella del Tirino) nella Doc Montepulciano d'Abruzzo, è perché quel motivo s'è tradotto in norma. Partenza allora dalle Terre di Casauria per un viaggio che ricongiunge due delle glorie della regione. Salendo in diagonale verso Nordest, lasciata Bolognano (e uno dei pezzi più rinomati del vigneto Abruzzo), tra Cugnoli su e Manoppello e Serramonacesca più giù, si va dritti alla "dritta", la mitica cultivar d'olivo approdata qui millenni fa dalla Grecia, e al matrimonio d'amore tra grande vino e grande extravergine che la natura e il lavoro dell'uomo hanno combinato nell'area dei Vestini. Non a caso altra sottozona certificata; ma definita poi con brillante autoironia dai residenti la "terra dei c... unti", a certificare il bagno d'olio che ne è costante esistenziale e motivo di fama. È il cuneo sopra Cepagatti, aperto da Pianella, continuato da Moscufo, e con vertice Ovest a Loreto Aprutino. Di questa cittadina e della rilevanza conquistata sugli atlanti del vino del

mondo (anticipatrice della "carica" attuale della truppa del Montepulciano e del Trebbiano: abitano qui pezzi nodali di aristocrazia e di successo del vino abruzzese) si sa già.

A consolidarne il ruolo sono poi arrivati nuovi protagonisti e presenze produttive. E un diffuso, salutare impulso a imbottigliare e "firmare" quel che prima si fondeva, anonimo ma vitale, in vini di altri.



9. I colli da vino del Chietino: la "banca" del Montepulciano.

Produrre, qui, non è mai stato un problema. La natura era, ed è, prodiga amica. La cooperazione diffusa è stata la risposta vincente in luogo delle altissime rese per ettaro che il singolo viticoltore doveva praticare per restare competitivo sul mercato. È così che questa zona è divenuta la "banca" del Montepulciano, con Cantine sociali e Cooperative capaci di milioni di ettolitri di qualità e a prezzi competitivi sul mercato mondiale. Ortona, Tollo, Miglianico, ecco i luoghi da visitare scendendo lungo la statale adriatica da Francavilla al mare fino al confine con il Molise, con piccole deviazioni verso l'interno. Troverete le porte aperte, con possibilità di degustare i vini e fare gli acquisti giusti a prezzi, come detto, senza confronto in Italia. Tutta la costa, peraltro, è puntellata da deliziosi ristoranti e osterie che sanno ben valorizzare in cucina il ricco e saporito pescato di questo tratto di mare. Salendo tra le vigne verso l'interno, si possono poi incontrare numerose trattorie campagnole capaci di stupirvi con la semplice bontà dei piatti tipici della cultura contadina (paste fatte in casa; carni bianche; ortaggi e verdure di rara bontà il filo conduttore). A metà del tragitto è d'obbligo cambiare percorso e scenario dirigendo la prua verso Guardiagrele e San Martino sulla Marrucina per rendere omaggio a Gianni Masciarelli e alle sue amatissime terre. Un uomo, un vignaiolo che, con Edoardo Valentini, ha reso celebre il vino abruzzese nel mondo. Visitate queste vigne meravigliose, accarezzate dalla brezza che scorre tra la montagna della Majella e il mare. Questi sono i luoghi in cui si è avverato un sogno che parla d'amore per la terra, armonia della natura, filosofia di vita. Ne respirerete tutto il fascino e a sera, in uno degli eccellenti ristoranti e wine-bar della zona, con un buon bicchiere di Montepulciano tra le dita, scoprirete forse l'essenza più intima e vera dell'Abruzzo.



PER SAPERNE DI PIÙ

Museo dell'arte e della tecnologia confettiera – Sulmona (AQ)

Il museo ha sede nella fabbrica di confetti Pelino. Nelle sale ad esso dedicate sono esposte antiche macchine per la produzione dei confetti, attrezzature settecentesche in rame con cui in passato si lavoravano le mandorle, pubblicità d'epoca, antiche e preziose bomboniere lavorate con merletti, argento e porcellana. Il Museo, voluto da Olindo Pelino, intende presentarsi come un doveroso atto di riconoscimento nei confronti di tutti gli antichi confettieri che dal tardo Medioevo in poi hanno contribuito a creare nel mondo la fama di Sulmona come città dei confetti.

Via Stazione Introdacqua 55 – Sulmona • www.pelino.it

Museo della civiltà contadina – Ateleta (AQ)

Il Museo è stato creato nel 1987 e raccoglie arnesi usati dai contadini nei lavori dei campi e utensili della casa contadina del passato. Il legame affettivo dei contadini e delle loro donne a questi oggetti ne ha permesso la conservazione ed il recupero. L'allestimento del museo nei locali del municipio consente una visione organica di tutto il materiale raccolto. Una sezione del Museo è dedicata a documenti e foto, anch'esse testimoni della vita di un tempo.

Piazza Carolina, 18 – Palazzo comunale Ateleta (AQ)

www.muvi.org/museodellaciviltàcontadina

Enoteca Regionale d'Abruzzo – ARSSA – Ortona (CH)

Nel centro storico di Ortona, nella splendida cornice del seicentesco Palazzo Corvo, ha sede l'Enoteca Regionale d'Abruzzo, importante punto di riferimento per la valorizzazione e la promozione del vino abruzzese. I vini selezionati tra le migliori etichette di Montepulciano d'Abruzzo, Cerasuolo, Trebbiano d'Abruzzo, Controguerra e della D.o.c.g. Colline teramane e delle numerose indicazioni geografiche tipiche, sono esposti nella mostra permanente allestita nelle sale poste a piano terra, dove è possibile anche acquistare le confezioni grazie ad un servizio di vendita diretta. Guidati da esperti sommelier dell'Azienda Regionale di Sviluppo Agricolo (ARSSA) potrete conoscere le caratteristiche ed i pregi dei vini abruzzesi, apprezzarne la qualità e la tipicità degustandoli in abbinamento con i più ricercati prodotti tipici regionali.

Palazzo Corvo, Corso Matteotti – Ortona (CH)

www.arssa.abruzzo.it • www.enotecaregionale.abruzzo.it/

Museo del maiale – Carpineto Sinello (CH)

Un museo interamente dedicato al maiale, per secoli principale fonte di sostentamento delle comunità rurali e, insieme, simbolo dai mille significati, su cui è stato scritto praticamente di tutto. Un

viaggio nella storia del "re della tavola" fra curiosità, aneddoti, testimonianze di una tradizione che risale ai tempi di Roma e della Grecia antica. Tre i temi principali in cui è articolata la mostra: società rurale; rapporto cultura-tradizioni; consuetudini agroalimentari. Varie le iniziative collaterali e gli incontri organizzati.
Castello Ducale di Carpineto – Carpineto Sinello (CH)
www.museodelmaiale.com/

Museo dei Cuochi – Villa Santa Maria (CH)

Il Museo dei Cuochi, una realtà museale unica al mondo che offre una raccolta di testimonianze storiche dell'attività dei cuochi villesi, che si sono fatti apprezzare in tutto il mondo, cucinando per potenti e personalità, per attori e re, lavorando nei migliori hotel e ristoranti del mondo. Per visitare il Museo è necessario telefonare al Comune per prenotare una visita.

Via Supportico – Villa Santa Maria (CH)

www.villasantamaria.com/il_museo_dei_cuochi_.html

Museo delle Genti d'Abruzzo – Pescara

Allestito nell'ex Bagno Penale Borbonico, accanto alla casa natale di Gabriele D'Annunzio, è ricchissimo di reperti e oggetti e assai ben studiato dal punto di vista didattico.

L'intento del Museo è documentare la storia e le tradizioni della regione abruzzese, attraverso l'esposizione di reperti archeologici, in prevalenza di origine preistorica, rinvenuti nella regione e di testimonianze della cultura materiale agro-pastorale abruzzese. Si possono vedere attrezzi utilizzati durante i lavori agricoli, mezzi di trasporto, abiti e costumi tradizionali.

Via delle Caserme, 22 – Pescara

www.gentidabruzzo.it

Museo delle tradizioni ed arti contadine – Picciano (PE)

Il Museo delle Tradizioni ed Arti Contadine Mu.T.A.C. si estende su una superficie di 6.000 mq. con circa 6.000 reperti.

Una collezione con pezzi unici: tradizioni, usi, credenze, riti e miti, strumenti e tecnologie raccontano storie che solo fino a qualche decennio fa erano ancora parte centrale della vita delle genti d'Abruzzo. Al Mu.T.A.C. sono riprodotti ambienti e contesti della vita quotidiana, nel senso che intorno all'oggetto e per l'oggetto viene costruito l'ambiente che gli è proprio.

Numerose le mostre, le rassegne e i concerti organizzati nell'Auditorium interno al museo.

Viale dei Pini, 17 – Picciano (PE)

www.mutac.org/



Museo dell'olio di Loreto Aprutino (PE)

Allestito all'interno del Castelletto Amorotti, conserva uno dei primi opifici oleari di Loreto Aprutino, nato alla fine del 1800.

Il frantoio rimase attivo fino ai primi decenni del XX secolo, quando ai macchinari a trazione animale vennero sostituite la mola e le presse idrauliche. È possibile ripercorrere le diverse fasi della produzione dell'olio, ricchezza primaria del territorio Vestino, mostrando gli utensili e i macchinari, dai tempi antichi ai giorni nostri.

Museo dell'Olio, Via Cesare Battisti – Loreto Aprutino (PE)

www.museicivicoloretoaprutino.it • info@museicivicoloretoaprutino.it

Oleoteca Regionale – ARSSA

Museo di Storia dell'Arte Olearia d'Abruzzo

L'Oleoteca Regionale raccoglie le migliori produzioni di olio extravergine di oliva provenienti dal territorio abruzzese ed ospita la sala "Panel test" per la degustazione tecnica dell'olio di oliva ed il Museo di Storia dell'Arte Olearia d'Abruzzo che custodisce reperti legati alla produzione dell'olio di oliva dalla metà del 1800 al Dopoguerra.

www.arssa.abruzzo.it • www.museicivicoloretoaprutino.it

Museo della cultura marinara – Tortoreto (TE)

Realizzato nel 1998 a cura dell'associazione culturale "Colligere", espone esemplari di attrezzi usati dai pescatori locali negli anni passati e vari esemplari di biologia marina. Nel museo è anche esposta la tradizionale "Lampara", e le tipiche "nasse". Al museo è affiancata una biblioteca ampiamente documentata sul mare, sulla pesca, sulla biologia, sulla storia, sulla letteratura sia locale che nazionale. Il museo è aperto dal lunedì al sabato dalle 15.00 alle ore 19.00. Il mattino apertura su appuntamento.

Via nazionale nord, 1 – Tortoreto (TE)

www.muvi.org/museodellaculturamarinara

Museo della civiltà contadina – Morro d'Oro (TE)

Il museo è ospitato nell'antico "Palazzo De Gregoris"; qui sono esposti circa 300 oggetti che testimoniano l'attività agricola ed artigiana di Morro D'Oro (TE) per oltre due secoli. Nelle diverse sale, disposte su tre piani, sono conservati utensili agricoli, oggetti ed arredi domestici, attrezzi per la lavorazione del legno e per la tessitura.

Piazza Duca degli Abruzzi, 4 – Morro d'Oro (TE)

www.muvi.org/museodimorroodoro



DA NON PERDERE



Cantine Aperte

Le cantine d'Abruzzo aprono le porte per far conoscere agli appassionati e ai curiosi i paesaggi e la cultura del mondo vitivinicolo regionale; gli uomini e le donne che con il loro lavoro sono riusciti a ritagliare un posto di assoluto livello alla viticoltura regionale nel panorama mondiale. Nell'ultimo fine settimana di maggio, quasi cinquanta aziende aprono le loro porte a migliaia di appassionati che vogliono riscoprire il piacere di trascorrere una giornata immersi nella natura che circonda i luoghi di produzione del vino, imparando dalla viva voce dei produttori i segreti e le tecniche di coltivazione e di produzione.

Le degustazioni sono naturalmente abbinati ai migliori prodotti tipici delle varie zone di produzione.

www.movimentoturismovino.it

Rassegna Ovini – Castel del Monte (AQ)

La "Rassegna degli ovini" si svolge nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga nel comune di Castel del Monte nel mese di agosto. E' una manifestazione unica nel suo genere, uno spettacolo nel cuore di una natura incontaminata dove greggi e pastori, custodi di queste montagne, di questi territori, sono i protagonisti, sotto lo sguardo incuriosito e sorpreso delle migliaia di persone presenti. Di particolare importanza è la mostra-mercato delle produzioni agro-alimentari tipiche della montagna a cura delle Associazioni dei settori dell'Agricoltura e dell'Allevamento. Il prodotto più rinomato è il "canestrato di Castel del Monte" tipico formaggio stagionato di odore intenso e complesso e di sapore gradevolmente piccante la cui origine è legata alla transumanza che legava le pianure del Tavoliere ai pascoli di Campo Imperatore.

Buon Gusto – Rassegna formaggi d'Abruzzo – Gessopalena (CH)

A settembre, uno degli appuntamenti da non perdere è "Buon Gusto", la festa di Gessopalena, centro della comunità montana Aventino-Medio Sangro, dedicata al sapore unico dei formaggi tipici abruzzesi. Due giorni nel centro storico della cittadina chietina per un itinerario paesaggistico-gastronomico che fonde i sapori della tradizione alla cultura contemporanea, tra convegni, rassegne e concerti. Ma i veri protagonisti della manifestazione sono i produttori di formaggio. Pecorino, caciocavallo e ricotta, abbinati con piatti della tradizione e con i vini locali.

www.buongustoabruzzo.it

Cala Lenta "profumi e sapori della costa dei trabocchi" (CH)

Cala Lenta è diventata in breve tempo uno degli appuntamenti più conosciuti e più attesi dell'estate abruzzese, ma soprattutto continua ad attirare numerosi turisti da fuori regione, incuriositi dai trabocchi (le 'macchine' da pesca cantate da D'Annunzio che puntellano la costa), dalle bellezze paesaggistiche e dalle specialità culinarie della zona. La manifestazione ha cadenza biennale; la prossima edizione si terrà nella prima metà di luglio 2009. Lungo tutto il tratto di costa, nei numerosi centri e località compresi tra Francavilla al mare e San Salvo, numerosissimi gli appuntamenti: cene tematiche nei locali convenzionati; cene sui trabocchi; pescaturismo; cene con i pescatori; mercato del gusto; eventi culturali; laboratori/teatro del gusto.

www.calalenta.it

Mese del "Brodetto di pesce alla vastese" – Vasto (CH)

Manifestazione che si tiene nel mese di giugno dedicata alla degustazione del "Brodetto di pesce alla vastese". Nato sulla primitiva barca, necessariamente in bianco per le contingenti necessità alimentari del marinaio di paranza, l'odierno "Brodetto di pesce fresco alla vastese", trova la sua naturale promozione



alla fine dell'ottocento, con la diffusione del pomodoro "americano" come pure del peperone classico e del peperoncino piccante. Oggi arriva la sua consacrazione con la avanzata pratica relativa al riconoscimento europeo di presidio gastronomico: il marchio ITG (Specialità Tradizionale Garantita).

Presso i ristoranti della città aderenti all'iniziativa è possibile degustare il Brodetto a prezzi ridotti. Numerosi gli spettacoli, gli eventi culturali e le iniziative collaterali.

www.comune.vasto.ch.it

Dieta Mediterranea – Pescara (PE)

L'appuntamento con i prodotti enogastronomici del Mediterraneo e dell'Abruzzo in particolare, giunto ormai alla XXIII edizione, si svolge nell'area dedicata agli eventi della Marina di Pescara - via Papa Giovanni XXIII snc. Dall'olio al vino, dai formaggi ai salumi, dal miele ai prodotti da forno, dalle conserve alle paste: queste alcune delle prelibatezze in mostra, con possibilità di degustazione e di acquisto dei prodotti.

L'appuntamento si svolge tradizionalmente in quattro giornate, nell'ultimo week-end di Luglio.

www.pe.camcom.it • promozione@pe.camcom.it

Frantoi Aperti – Loreto Aprutino (PE)

Promosso dall'assessorato all'Agricoltura in collaborazione con l'agenzia Arssa e l'Oleoteca regionale di Loreto Aprutino, "Frantoi Aperti" si svolge annualmente, di massima, nel primo week-end del mese di novembre. Diverse le iniziative e gli eventi programmati, rivolti agli appassionati, ai consumatori ed agli studenti delle scuole elementari e medie inferiori della regione, che ogni anno –oltre a visitare il Museo dell'Olio e l'Oleoteca Regionale che hanno sede sempre a Loreto Aprutino – vengono accompagnati in visite guidate nei numerosi frantoi che sorgono nelle quattro province. Concorsi Fotografici,

degustazioni e visite guidate, le iniziative collaterali in questa che può essere considerata una delle zone storiche dell'olivicoltura regionale (è la zona della Dop Aprutino Pescarese).

www.arssa.abruzzo.it/ • *Comune di Loreto Aprutino*

Fiera della Pastorizia – Loc. Piano Roseto – Crognaleto - (TE)

Il tradizionale appuntamento di raccolta delle greggi, occasione preziosa per riflettere sulle problematiche connesse alle attività di allevamento ovino, è una tra le più antiche manifestazioni che si svolgono nella regione, giunta alla 150° edizione. Insieme alla rassegna degli Ovini di Campo Imperatore dei primi di Agosto, è un evento di grande fascino: si possono ammirare e conoscere le diverse razze ovine, partecipare ai laboratori del gusto ed alle altre, numerose iniziative collaterali, tra cui spicca il concorso (diviso in tre categorie) tra i migliori produttori di formaggi ovini e caprini. L'appuntamento si svolge, generalmente, nel primo fine settimana di luglio.

www.te.camcom.it • www.arssa.abruzzo.it/

www.prolocoabruzzo.it/crognaleto

Mostra dei vini tipici – Montepagano (TE)

Durante quattro giorni a cavallo del primo fine settimana di Agosto, si svolge la "Mostra dei Vini Tipici" di Montepagano", una delle più conosciute manifestazioni a carattere enogastronomico della regione. La Mostra dei Vini è una vetrina che ospita, nel suggestivo borgo medievale, le migliori aziende vitivinicole abruzzesi, insieme a prodotti tipici e piatti della tradizione abruzzese. Degustazioni, spettacoli, incontri, completano il panorama di una manifestazione giunta alla 35° edizione.

www.montepagano.it • www.arssa.abruzzo.it/

INSIEME PER LA QUALITÀ



Accademia della Ventricina

L'Accademia nasce per tutelare e valorizzare la Ventricina del Vastese (vedi scheda), una specialità tipica della zona collinare e pedemontana, prossima al fiume Trigno e al fiume Sinello, detta appunto del vastese. Oltre al disciplinare di tutela, che determina con precisione le tipologie di maiali da utilizzare e le modalità di lavorazione, numerose sono le iniziative dell'Accademia: da un magazine alla partecipazione alle maggiori fiere ed eventi nazionali. L'obiettivo quello di salvaguardare la "vera" Ventricina dall'assalto delle molte imitazioni industriali, di bassa qualità e minor costo.
www.ventricina.com • info@ventricina.com

Associazione Vie del Tartufo

L'associazione nasce con l'intento di valorizzare su scala nazionale ed internazionale un percorso enogastronomico alla scoperta di un territorio, quello dell'alto vastese e quello del Medio-Alto Sangro, particolarmente vocato alla raccolta dei tartufi ed alla loro valorizzazione gastronomica. I sei ristoranti che aderiscono all'associazione osservano una filosofia di base comune, ovvero quella di offrire ai commensali prodotti di qualità, utilizzando le produzioni tipiche spontanee e tradizionali (in primis naturalmente il tartufo locale). Affinché il circuito costituisca sinonimo di garanzia per appassionati e turisti, gli operatori aderenti hanno anche accettato di osservare ed adeguarsi ad uno specifico disciplinare di comportamento per migliorare tutti gli aspetti legati alla ristorazione.
www.viedeltartufo.com • info@viedeltartufo.com

Consorzio di tutela del Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane docg

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane è, dall'annata 2003, una Denominazione d'Origine Controllata e Garantita. L'obiettivo del Consorzio è quello di tutelare -prima ancora che aziende, produttori, viticoltori, enologi- tutti i consumatori, attraverso il

controllo continuo della specificità, riconoscibilità e qualità del vino e di promuovere servizi e iniziative per la valorizzazione turistica del territorio di produzione.

www.collineteramane.com

Qualità Abruzzo

È una associazione costituita tra alcuni dei migliori produttori e ristoratori abruzzesi. Il patrimonio di valori comuni e condivisi è nel rispetto delle tipicità agroalimentari (di mare e di terra) e vitivinicole dell'Abruzzo, nella loro valorizzazione e nella sempre maggiore qualità dell'accoglienza e dei servizi offerti. Soci fondatori sono sette tra i migliori ristoratori della regione, che con il loro lavoro garantiscono il rispetto del patrimonio di materie prime autentiche che la regione offre, accanto ad una cucina capace di innovare nel rispetto della tradizione. Far percepire i progressi compiuti dalla cucina abruzzese in questi ultimi anni, far conoscere i propri cuochi e ristoratori d'eccellenza, significa comunicare un Abruzzo nuovo, pronto ad accogliere un turismo sempre più motivato nelle scelte dalla voglia di scoperta di eccellente ristorazione, materie prime autentiche, qualità dell'accoglienza.

www.qualitaabruzzo.it

"Scuola dei cuochi" di Villa Santa Maria

Lungo la valle del fiume Sangro, aggrappato ad una vertiginosa parete rocciosa c'è un borgo che racchiude un segreto gustoso: Villa, come la chiamano con semplice affetto i suoi abitanti, tramanda infatti di padre in figlio la sapiente arte della buona tavola. Villa è infatti conosciuta in tutto il mondo per il suo Istituto Alberghiero, ormai noto come la Scuola dei Cuochi. Qui si sono formate intere generazioni di chef di livello internazionale, che hanno portato la cultura e la cucina abruzzese e italiana in tutto il mondo.

www.ipssarvillasantamaria.it/



GLI UFFICI D'INFORMAZIONE E ACCOGLIENZA TURISTICA D'ABRUZZO - IAT

LOCALITÀ	TELEFONO	EMAIL	LOCALITÀ	TELEFONO	EMAIL
ALBA ADRIATICA (TE)	0861.712426-711871	iat.albaadriatica@abruzzoturismo.it	PESCARA CENTRO	085.4225462	iat.pescaracentro@abruzzoturismo.it
ALBA FUCENS (AQ)	0863.449642	iat.albafucens@abruzzoturismo.it	PESCARA AEROPORTO	085.4322120	iat.aeroporto@abruzzoturismo.it
CARAMANICO TERME (PE)	085.922202-9290209	iat.caramanico@abruzzoturismo.it	PESCIASSEROLI (AQ)	0863.910461-910097	presidio.pescasseroli@abruzzoturismo.it
CHIETI	0871.63640	presidio.chieti@abruzzoturismo.it	PESCOCOSTANZO (AQ)	0864.641440	iat.pescocostanzo@abruzzoturismo.it
FRANCAVILLA AL MARE (CH)	085.817169-816649	iat.francavilla@abruzzoturismo.it	PINETO (TE)	085.9491745-9491341	iat.pinet@abruzzoturismo.it
GIULIANOVA (TE)	085.8003013	iat.giulianova@abruzzoturismo.it	RIVISONDOLI (AQ)	0864.69351	iat.rivisondoli@abruzzoturismo.it
LANCIANO (CH)	0872.717810	iat.lanciano@abruzzoturismo.it	ROCCAMORICE (PE)	085.8572614	iat.roccamorice@abruzzoturismo.it
L'AQUILA	0862.410808-410340	presidio.aquila@abruzzoturismo.it	ROCCARASO (AQ)	0864.62210	iat.roccaraso@abruzzoturismo.it
L'AQUILA	0862.22306	iat.aquila@abruzzoturismo.it	ROSETO DEGLI ABRUZZI (TE)	085.8991157	iat.roseto@abruzzoturismo.it
LORETO APRUTINO	085.8290213	iat.loretoaprutino@abruzzoturismo.it	SAN SALVO (CH)	0873.345550	iat.sansalvo@abruzzoturismo.it
MARTINSICURO (TE)	0861.762336	iat.martinsicuro@abruzzoturismo.it	SCANNO (AQ)	0864.74317	iat.scanno@abruzzoturismo.it
MEDIO VASTESE (CH)	0873.944072	iat.gissi@abruzzoturismo.it	SILVI MARINA (TE)	085.930343	iat.silvi@abruzzoturismo.it
MONTESILVANO (PE)	085.4458859	iat.montesilvano@abruzzoturismo.it	SULMONA (AQ)	0864.53276	iat.sulmona@abruzzoturismo.it
NAVELLI (AQ)	0862.959158	iat.navelli@abruzzoturismo.it	TAGLIACOZZO (AQ)	0863.610318	iat.tagliacozzo@abruzzoturismo.it
ORTONA (CH)	085.9063841	iat.ortona@abruzzoturismo.it	TERAMO	0861.244222	presidio.teramo@abruzzoturismo.it
OVINDOLI (AQ)	0863.706079	iat.ovindoli@abruzzoturismo.it	TORTORETO (TE)	0861.787726	iat.tortoreto@abruzzoturismo.it
PESCARA	085.4219981	presidio.pescara@abruzzoturismo.it	VASTO (CH)	0873.367312	iat.vasto@abruzzoturismo.it

Realizzazione editoriale e testi: CARSA spa. © Abruzzo Promozione Turismo, 2007. Tutti i diritti riservati.

Fotografie: archivio Carsa Edizioni e archivio APTR Abruzzo (A. Angelozzi, M. Anselmi, S. Ardito, V. Battista, C. Carella, G. Cocco, M. Congeduti, S. D'Ambrosio, L. D'Angelo, M. Di Martino, G. Di Paolo, F. Fontemaggi, A. Gandolfi, V. Giannella, P. Jammarrone, G. Lattanzi, J. Martinet, E. Micati, M. Minoli, R. Monasterio, R. Naar, Mr. Pellegrini, Ms. Pellegrini, P. Raschiatore, S. Servili, G. Tavano, M. Vitale); archivio Parco Sirente-Velino. Stampa e rilegatura: Lit. BRANDOLINI - Sambuceto di S. Giovanni Teatino (CH).

Numero Verde
800-502520



Abruzzo Promozione Turismo
 Corso Vittorio Emanuele II, 301 65122 Pescara Italy
 tel. +39.085.429.001 - fax +39.085.298.246
 e-mail info@abruzzoturismo.it

W W W . A B R U Z Z O T U R I S M O . I T

