

**ITINERARI: ABRUZZO**

# Da Vasto a Ortona



www.ecostampa.it

**M**are e collina, quasi montagna. Coste basse e sabbiose e alti speroni di roccia verde. Profili disegnati dalle vigne e dagli ulivi. Paesaggi suggestivi. L'itinerario che vi proponiamo mantiene que-

ste promesse, alla scoperta di una regione, l'Abruzzo, che riserva sempre molte sorprese. Uscita dell'autostrada consigliata Vasto Nord - o Vasto Sud, per chi arriva da Mezzogiorno - e si possono lasciare le grandi arterie di

traffico per strade statali e provinciali che attraversano i grandi e piccoli borghi abruzzesi. Non prima, ovviamente, di aver fatto una sosta a Vasto, cittadina che la leggenda vuole fondata dall'eroe greco Diomede, per visitare il suo

antico centro storico, con la piccola cattedrale duecentesca di San Giuseppe, e il Castello Caldorese, una bella fortezza tre-quattrocentesca costruita su un promontorio che domina la costa. Da Vasto si lascia poi la costa per inoltrarsi lungo la stata-



## LE CANTINE E I VINI DA NON PERDERE

### Terra d'Aligi

Via Piana la Fara 90  
66041 Atessa (Ch)  
tel. 0872.897916  
fax 0872.897813  
www.terradaligi.it



**24 euro**  
(in cantina)

Nei primi anni '70, Vincenzo Spinelli, ancora oggi al timone dell'azienda che porta il suo cognome e che condivide con i figli Carlo e Adriano, comincia a produrre vini sfusi con il marchio di famiglia. Poi, nei primi anni '90, la famiglia Spinelli vede realizzarsi il suo sogno: proporre le prime bottiglie con il marchio Terra d'Aligi, oggi gioiello per gli Spinelli e per l'intera regione. Tra la ricca produzione consigliamo di provare il Montepulciano "Tolos".

### La Vinarte

Via della Rocca 17  
66030 Santa Maria Imbaro (Ch)  
tel. 340.7634659  
www.lavinarte.it



**5 euro**  
(in cantina)

L'azienda affonda le radici molto indietro nel tempo, nel dopoguerra, quando Vito e Sabia, nonni degli attuali proprietari, impiantarono le prime viti sulle colline Frentane. A questo piccolo vigneto, negli anni se ne sono aggiunti altri, sparsi in diverse zone di quest'area così fertile della provincia teatina, dove coltivano sia le varietà abruzzesi più tipiche, come pecorino e montepulciano, sia alcune uve internazionali come il merlot. Tra i vini consigliati il Merlot Rosato.

### Collefrisio

Loc. Piane di Maggio  
66030 Frisa (Ch)  
tel. 085.9039074  
fax 085.9039074  
www.collefrisio.it



**8 euro**

Nata nel 2004, l'azienda è una realtà moderna e attiva costituita da tre diverse tenute, distribuite sulle colline teatine, che compongono un complesso vitato di quasi una quarantina di ettari coltivati secondo i principi dell'agricoltura biologica, nel pieno rispetto dell'ambiente. Da qui nascono le uve montepulciano, trebbiano, pecorino e falanghina che danno vita agli ottimi vini aziendali, tra i quali vi consigliamo il Montepulciano "Zero".

### Cantina Tollo

Via Garibaldi 68  
66010 Tollo (Ch)  
tel. 0871.961726  
fax 0871.962222  
www.cantinatollo.it



**15,50 euro**  
(in cantina)

Era il 1960 quando un piccolo gruppo di viticoltori delle colline di Chieti decise di mettere in comune le proprie forze ed esperienze per valorizzare l'antica tradizione vinicola abruzzese in una realtà moderna e in costante crescita. Da allora, l'azienda ha fatto passi da gigante e oggi l'imponente produzione va di pari passo con una qualità riconosciuta dei vini che escono dalla cantina di Tollo. Da provare: il Montepulciano Riserva "Cagiolo".

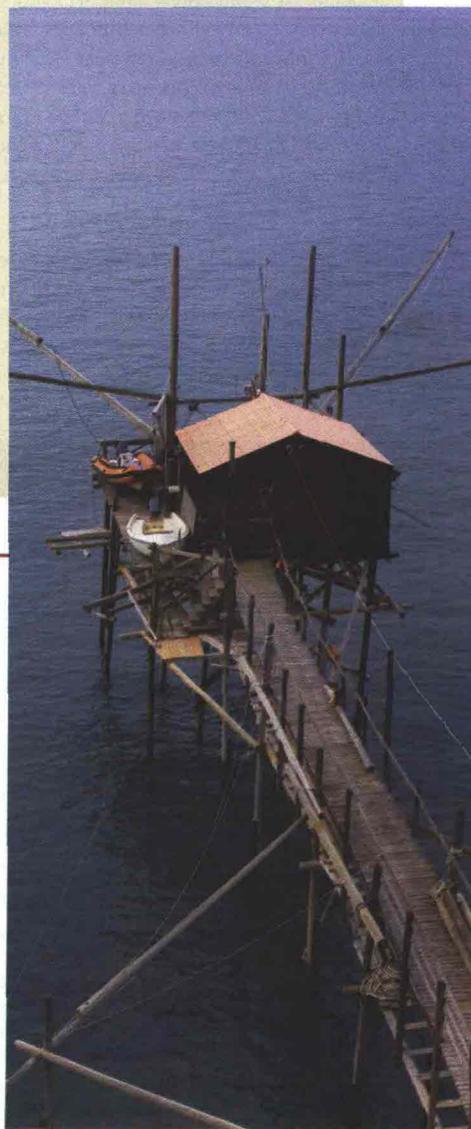
### Dora Sarchese

Villa Caldari Stazione 65  
66026 Ortona (Ch)  
tel. 085.9031249  
fax 085.9039972  
www.dorasarchese.it



**5 euro**  
(in cantina)

L'azienda porta il nome della sua titolare che con grande passione porta avanti l'attività iniziata insieme al marito Domenico D'Auria. Affiancata dai tre figli e dai rispettivi coniugi, Dora Sarchese produce i tipici vini della regione, coltivando sia varietà autoctone abruzzesi, sia vitigni internazionali che in questo territorio accarezzato dalle brezze adriatiche riescono a dare ottimi risultati. Da provare: il Cerasuolo "Pietrosa".



## La Costa dei Trabocchi

Il litorale tra Ortona e San Salvo, ultimo comune abruzzese prima di entrare in Molise, ha una conformazione suggestiva e molto variegata, con tratti di spiaggia bassa e sabbiosa che si alternano a ciottolame e a tratti alti e rocciosi, ed è conosciuto anche come Costa dei Trabocchi. L'origine di questo soprannome deriva appunto dal fatto che qui ancora sopravvivono i trabocchi, antiche costruzioni marinare utilizzate per la pesca fin dal Quattrocento. In pratica, si tratta di imponenti costruzioni in legno composte da una piattaforma protesa sul mare e ancorata alla roccia da grossi tronchi di pino, dalla quale si allungano, sospesi a qualche metro dall'acqua, due o più lunghi bracci, detti antenne, che sosten-

gono un'enorme rete a maglie strette detta trabocchetto, manovrata con un ingegnoso sistema di bilance e argani. Ideati e realizzati per poter pescare con grandi reti rimanendo, di fatto, a terra, i trabocchi permettevano di pescare a vista, ovvero intercettando con le reti i grandi banchi di pesci che si spostano lungo gli anfratti della costa. Alcuni dei trabocchi ancora oggi esistenti restano di proprietà privata e sono ancora in funzione, altri invece, di proprietà pubblica e recuperati dalla Regione Abruzzo che ne ha fatto un'attrazione turistica di successo, sono accessibili ai visitatori e su alcuni si può anche cenare, gustando piatti della tradizione marinara.  
www.costadeitrabocchi.net

**ITINERARI: ABRUZZO**

**I sapori del Brodetto**

Piatto simbolo della cucina marinara adriatica, il brodetto, come molte ricette della tradizione popolare, nasce come piatto povero dei pescatori che lo preparavano utilizzando quel pescato difficile da vendere a causa della sua bassa qualità, o delle dimensioni dei pesci, troppo piccoli. A volte, addirittura, quando il pesce era troppo poco, aggiungevano pezzi di scoglio con attaccate alghe e molluschi. Caratteristica tipica del brodetto è quella di prevedere molte varietà di pesce, almeno una decina, dalle seppie alle triglie, dalle pannocchie allo scorfano, dai calamari alle gallinelle fino a cozze e vongole, anche se poi, ogni regione, se non addirittura ogni località, dell'Adriatico ha la propria variante.

Particolarmente rinomata è la ricetta vastese che si differenzia dalle altre di questo tratto del litorale per la sua preparazione molto semplice, senza soffritti né aggiunta di acqua o brodo, e lasciando il pesce intero, eccezione fatta per alcune varietà che necessitano di essere tranciate. In pratica, i diversi pesci, tra cui spiccano le varietà di scoglio come scorfani e triglie, vengono messi a cuocere



in una pentola di coccio insieme a olio d'oliva e pomodoro fresco, precedentemente scottato e pelato, fatto a pezzi, scuotendo la pentola di tanto in tanto per evitare che la zuppa si attacchi sul fondo. Vietato mescolare. Infine, il pane abbrustolito che generalmente accompagna il brodetto si serve a parte e non sul fondo del piatto come nelle altre versioni della ricetta.

le 364 verso l'entroterra fino ad Atessa, nel cuore della Val di Sangro, a oltre 400 metri di altitudine. Nato dopo la caduta dell'Impero Romano

d'Occidente, il borgo conserva un grazioso centro storico ricco di chiese antiche, come il bel Duomo di San Leucio, e che conserva ancora le ve-

stigie e alcune porte dell'antica cinta muraria. Scendendo dalle colline e tornando verso la costa, un po' più a nord, si fa quindi

tappa a Santa Maria Imbaro, piccolissimo comune - meno di duemila abitanti - di origine antichissima che prende il nome dalla sua chiesa principale, un edificio in pietra grigia risalente all'anno Mille.

Ancora un po' più a nord, superata la città di Lanciano, val la pena sostare a Frisa, nel cuore delle colline Frentane, un borgo abitato già in epoca romana che conserva nel suo centro storico numerosi monumenti interessanti, come il seicentesco palazzo baronale Caccianini e l'antica chiesa medievale di Santa Maria.

Infine, passando per Tollo, che aderisce all'Associazione **Città del Vino** d'Abruzzo, si raggiunge di nuovo la costa a Ortona, tappa finale del nostro percorso. La città, che da tre anni è insignita della Bandiera Blu Europea, conserva nel suo centro storico parte dell'antico castello aragonese, recentemente restaurato dopo i pesanti danni subiti durante la guerra. Nello stesso periodo in cui sulla costa tirrenica si consumavano i bombardamenti di Cassino, anche Ortona venne assediata e bombardata a lungo, per quasi sei mesi, tanto da essere praticamente rasa al suolo, meritando dunque la Medaglia d'Oro al valor civile.

**✦ Mangiare e dormire**

A **Vasto**, il **B&B Colle Selvotta** in una bella villa immersa nel verde, è dotato di camere pulite e ben arredate. Colazione con torte fatte in casa. Tel. 347.2430648, [www.bebcolleselvotta.it](http://www.bebcolleselvotta.it)

A **Vasto** è consigliato il ristorante **Le Delizie di Mare** dove assaggiare un'ottima cucina di pesce fresco. Da provare le orecchiette con cime di rapa e vongole. Tel. 0873.762068.

In collina, l'hotel **L'Anfora di Atessa** è un bel 4 stelle dotato di camere spaziose e con wi-fi. Ristorante interno aperto anche al pubblico. Tel. 0872.897778, [www.hotellanfora.com](http://www.hotellanfora.com)

A **Frisa** la **Massaria di Sarchiappone** è un bell'agriturismo, dotato sia di camere con servizi, sia di piccoli bilocali con angolo cottura, i. Ottimo il ristorante interno alla struttura che propone la tipica cucina abruzzese. Tel. 085.9032372, [www.sarchiappone.com](http://www.sarchiappone.com)

Il ristorante **Santa Lucia**, a **Tollo**, è un bel locale rustico che propone cucina tipica abruzzese accanto a un buon menù di pizze cotte nel forno a legna. Plus: paste fatte in casa e ingredienti di stagione a km 0. Tel. 0871.961323.

A **Ortona**, immerso nel verde, il **B&B La Casa del Palombaro** è dotato di belle camere confortevoli e d'atmosfera e offre una colazione ricca. Buon rapporto qualità prezzo. Tel. 085.9194163, [www.lacasadelpalombaro.it](http://www.lacasadelpalombaro.it)

Da **Mario**, a **Ortona**, è una trattoria a conduzione familiare con cucina di pesce. Da provare i crudi e il guazzetto di vongole e crostacei. Tel. 085.9064995, [www.trattoriadamario.it](http://www.trattoriadamario.it)