

**Manoppello.** Paese di origini antiche, è noto per il Santuario del Volto Santo (meta di pellegrinaggi) che al suo interno custodisce un'immagine miracolosa su stoffa del volto di Cristo. Il ristorante La Locanda del Re offre "sfizietti della casa" come antipasti, ravioli tartufati e "tacconi" reali. A Manoppello Scalo è da visitare l'abbazia di S. Maria Arabona, uno splendido esempio di architettura cistercense, nei pressi il ristorante Arabona propone paste fatte in casa ripiene, semplici o miste a legumi, tra cui "sagne" e ceci con pasta fritta. Spostandosi a Lettomanoppello si può sostare al ristorante Zi' Camillo e gustare "sagne" all'aglio fritto, baccalà in vari modi e insalatine alle erbe selvatiche.

**S. Valentino.** Situato su di un colle, il paese conserva resti del borgo fortificato e diversi monumenti. Da vedere la chiesa di S. Valentino e S. Damiano, il Castello e la Torre, Palazzo Farnese e i suggestivi vicoli. Il ristorante Antichi Sapori propone "taconelle" ceci e baccalà, farro con scamorza affumicata e radicchio, oca alle olive nere e, in stagione, ravioli di castagne e dolce di cachi.

**Roccamorice.** Nel territorio ci sono esempi di capanne a *tholos*, tipici rifugi di pastori, mentre nella vicina Valle Giumentina è da visitare l'Eremo di S. Bartolomeo in Legio, uno dei rifugi di Celestino V, raggiungibile solo a piedi lungo una "scala santa" scavata nella roccia. L'agriturismo Tholos offre specialità a base di farro, pasta con verdura di campagna e carne ovina; La Rocca, invece, formaggio,

timballo e pollo con mandorle e patate.

Sant'eufemia a Majella.

**Caramanico Terme.** Conosciuto fin dal 1500 come stazione termale, oggi il centro offre al turista, oltre alle acque curative, la possibilità di escursioni nella spettacolare Riserva della Valle dell'Orfento. Prima di giungere in paese il ristorante La Tana del Lupo suggerisce pasta alla "chitarra", maltagliati con i carciofi, "fettucelle" del lupo e "lupacchiotta" con sugo piccante; ne La Pagliarella ottimi la trippa, le carni alla brace e i dolci, davvero particolari.

**Bolognano.** Per chi vuole fermarsi a Bolognano e gustare dei buoni piatti consigliamo il ristorante La Ca' del Monte le cui specialità sono la trippa al sugo, la polenta e baccalà o pollo, l'agnello "porchettato" e il coniglio "tartufato".

**Tocco da Casauria.** Il paese ha ispirato a D'Annunzio la tragedia *La Figlia di Jorio* e qui c'è la casa natale dell'ami-

Caratterizzata dalla presenza del mare e del fiume principale della regione, la provincia pescarese si connota soprattutto per la produzione di ottimo olio, grazie ad un retroterra marcato da dolci colline il cui clima, temperato dalla vicinanza del mare, si è rivelato sin dall'antichità il più consono alla crescita di piantagioni d'olivi, anche secolari. La gastronomia risente del territorio, per cui ai ristoranti di pesce - quasi esclusivamente concentrati nel capoluogo - si alternano molto validamente i ristoranti dell'entro-terra, i cui piatti sono legati alla cucina della campagna e delle sue tradizioni: la "tresca", vale a dire la mietitura, la vendemmia e la raccolta delle olive.



co pittore F. P. Michetti, che dipinse il quadro con lo stesso titolo. Da visitare il Convento di S. Maria del Paradiso, con una raccolta di preziosi incunaboli. La Masseria di Villa Giulia alleva piccioni



e ve li propone in degustazione, in agrodolce, arrosto o alla brace, oltre a primi conditi con salsa d'olive o ragù di piccione e, per finire, "nevole" con marmellata di fichi.

#### **Castiglione a Casauria.**

Nel paese sono da vedere la chiesa di S. Francesco, Palazzo De Petris e i vari portali e finestre in pietra delle abitazioni. Il monumento, però, più rappresentativo è l'Abbazia di S. Clemente a Casauria: interessante l'esterno, che si presenta con un portico decorato, mentre l'interno conserva un ambone e il ciborio; la cripta, la parte più antica, ospita un museo. Nei dintorni l'agriturismo Acquaviva prepara pasta "al carro" e tagliatelle e fagioli e vende pecorino, succo d'uva, vini Montepulciano e Trebbiano e olio extravergine.

**Alanno.** In paese sono ancora visibili i resti dell'antica cinta muraria con torri quadrangolari e cilindriche. Da visitare la chiesa della Madonna delle Grazie con, all'interno, affreschi del XVI secolo. Il ristorante Coccia-longa propone *ranitte* e fave, pizze ripiene al momento con verdure stagionali, dette *rivotiche*, e zuppe paesane; Villa Alessandra è orientato sulla classica cucina abruzzese rivisitata mentre La Locanda del Cacciatore offre pasta del cacciatore con ragù e verdure, tagliatelle ai porcini e carni e formaggio

alla brace. L'agriturismo Il Tratturo (a Cugnoli) offre piatti tipici e vende vini, olio extravergine e passata di pomodoro mentre il ristorante Champignon propone funghi in tutte le maniere.

**Nocciano.** Il paese è caratterizzato dalla posizione collinare che offre ampie vedute, dal mare alla montagna. Da vedere il Castello, oggi inglobato nel Palazzo Baronale, la chiesa di S. Antonio da Padova e, appena fuori il centro abitato, la chiesa medievale di S. Lorenzo. Il ristorante La Sosta è specializzato in selvaggina e tartufi e l'azienda agricola Il Casale delle Querce offre gnocchi al sugo di papera e alle erbe di campo, tagliatelle con il sugo di coniglio, pollo con olive e peperoni. Molto buone, inoltre, cucina e ospitalità presso l'agriturismo Le Nostre Radici.

**Rosciano.** Da visitare, in paese, la Torre quattrocentesca e le chiese di S. Eurasia e di

S. Nicola, quest'ultima conserva al suo interno affreschi dei secoli XV e XVI. Nella vicina frazione Villa Badessa è presente una comunità albanese che mantiene ancora vive le tradizioni della propria cultura, da vedere la raccolta di icone conservate nella parrocchiale. Fra i ristoranti il Giardino degli Ulivi offre tagliatelle "misto bosco" e agnello "scottadito", l'agriturismo Fior di Pesco, che produce succhi di frutta, marmellate, conserve e olio extravergine, propone polenta e fave, pappardelle al sugo di papera, "sagne indiovolate" e papera alle olive. Il Fonte Riccione vi invita ad assaggiare frittate di erbe, pollo porchettato e "fiadoni", rustici o dolci.

**Pianella.** Nel paese, con le sue mura di cinta medievali, è possibile visitare la chiesa di S. Maria Maggiore, del XII secolo: l'esterno si presenta con una bella facciata riccamente decorata, mentre al suo interno si possono ammirare il pergamo del Maestro Acuto e affreschi dei secoli XIV e XV. Nel ristorante Lu Piatte Calle si gustano ottimi antipasti caldi, crespelle ai cinque formaggi e gnocchetti alla rucola; il Poggio del Sole propone spezzatino misto di vitello, pecora e maiale, "quadrozzi" in brodo con porcini e pomodori e ottimi dolci e il Il Club dei Buongustai fa onore al nome che porta.



## Loreto

**Aprutino.** Prima di raggiungere l'abitato si può ammirare la chiesa longobarda di S. Maria in Piano, dell'864, con bellissimo *Giudizio Universale* nella controfacciata. Da vedere la chiesa di S. Pietro Apostolo (XV sec.) con il busto in argento del patrono S. Zopito, il Palazzo Acerbo con il Museo dell'antica ceramica abruzzese e il Castello Chiola, oggi trasformato in albergo. L'agriturismo Le Magnolie prepara ravioli di ricotta affumicata, carni alla brace, formaggi aromatizzati con erbe officinali e dolci con marmellate insolite, come quella alla zucca, e vende un extravergine

DOP Aprutino Pescaresca da agricoltura biologica. Il Collatuccio offre timballo "alla loretese", riso alle verdure e le lumache in guazzetto; Il Casolare propone il "pranzo della tresca", La Locanda del Baio antipasti a base vegetale, gnocchi al sugo di capra e il pollo "alla zingara" e La Bilancia primi con ragù di castrato e pecorino e coniglio ripieno di fegatini, patate e prosciutto.

**Penne.** Antica *Pinna*, qui sono da visitare il Museo Diocesano d'Arte Sacra, con sezione archeologica, il Duomo di S. Maria degli Angeli e la chiesa di S. Maria di Colle Romano, del XII secolo. Il ristorante Tatobbe prepara maccheroni "carrati", "pavoncelle" in salsa di verdure, cosciotto di maiale in porchetta e agnello in crosta; il Gran Sasso, nell'hotel del Vestini, spezzatino con interiora d'agnello, risotto con salsiccia, misticanza e zafferano e il dolce "Vestino", a base di cioccolato. L'a-

griturismo La Ventilara vende marmellate e conserve ed offre "ravioloni" ricotta e spinaci, sformati



di verdura, pizza ripiena e gelati di frutta; Il Vecchio Mulino, oltre all'olio extravergine, pane fatto in casa e formaggio pecorino, propone polenta, fettuccine ai funghi e "pizza del mugnaio". Il Portico, la cui specialità è la zuppa di ceci e funghi, vende anche olio extravergine e conserve mentre nella Tenuta Sigillo piatti della tradizione locale e olio extravergine.

**Città Sant'Angelo.** Nella cittadina consigliamo una passeggiata per il caratteristico centro storico e in particolare una visita alla Collegiata di S. Michele, monumento simbolo, alla chiesa di S. Agostino, con il Museo Regionale della Fotografia, alla piccola chiesa di S. Chiara, a pianta circolare, e al chiostro cinquecentesco dell'ex manifattura tabacchi. Il ristorante Torre del Moro propone piatti a base di farro, torte rustiche salate, agnello *cac'è ove* e crostata ai frutti di bosco; da Il Grottino si possono assaggiare i piatti "anelli alla

pecorara" e la pasta "alla mugnaia" mentre la Locanda dell'Arte, nel seicentesco Palazzo Coppa Zuccari, cucina gnocchetti ricotta e zafferano e tagliolini al tartufo. L'agriturismo La Bigattiera offre penne "alla Bigattiera", fagottini di "scrippelle", reginette "della tresca", coniglio alle olive, sella d'agnello alle erbe e papera ripiena e produce olio extravergine, Trebbiano e Montepulciano, salumi, salsicce sott'olio, amaro alle erbe e all'amarena. Un altro ristorante da segnalare è Villa Chiara, in una villa del '700 fuori del paese, specializzata in cacciagione e in antipasti dagli insoliti accostamenti.

**Ellice.** Questo è il paese d'origine della specialità chiamata "pasta alla mugnaia". La si può assaggiare, con il condimento tipico, nei ristoranti Antichi Sapori, Gran Panorama e Baia Verde o acquistare presso il pastificio artigianale Mugnaia.