

La città, adagiata tra i fiumi Tordino e Vezzola, è misteriosamente custodita dalle sue alte montagne che la cingono da nord a ovest. La parte bassa della città, quella più antica, è solcata da strette ed irregolari viuzze

portante è la Cattedrale, eretta nel 1158 e ampliata fra i secoli XIV e XV. L'interno conserva il prezioso paliotto d'argento di Nicola da Guardiagrele.

Uscendo da Porta Romana si giunge alla *Specola*,



che divengono regolari e spaziose nella parte più alta.

Dell'antica capitale dei Pretuzi restano pochi ruderi e l'operosità e la tenacia dei suoi cittadini risollevarsi da critiche situazioni a cui la storia li ha più volte sottoposti. La città sostenne, dopo la caduta dell'Impero Romano, l'urto delle orde dei Barbari, la furia dei Goti e degli Ungari. Una lunga serie di signori feudali fecero precedettero l'arrivo degli Svevi a cui i Teramani rimasero allungo fedeli nonostante l'avvento degli Angioini. Lotte di parte agitarono la città per alcuni secoli fino a quando si formò l'amministrazione dei *Quarantotto* che durò fino al XVIII secolo quando Teramo passò sotto il dominio austriaco per entrare, solo nel 1860, a far parte del Regno d'Italia. A testimonianza del suo passato, rimangono il teatro (30 a.C.), che ancora oggi viene utilizzato per spettacoli e manifestazioni sportive, l'anfiteatro (secc. III-IV) e il bellissimo mosaico del leone rinvenuto nelle cantine di casa Savini. Il suo monumento più im-

l'Osservatorio Astronomico di Collurania realizzato da 11' astronomo teramano Vincenzo Cerulli.

Molto suggestive sono le manifestazioni legate ai riti della settimana santa, tra le quali la Passione di Gesù e la Processione del Cristo Morto. Tra giugno e luglio il Torneo Internazionale della «Coppa *Interamnia*» raduna in città centinaia di giovani atleti da tutto il mondo che si sfidano a pallamano.

La città vanta un'antica tradizione artigianale nell'arte del ricamo.

Ricca è la gastronomia che viene considerata la madre di tutta la cucina abruzzese. Si va dalle *mazzarelle*, a base di interiora, alle *virtù*, zuppa di verdure, spezie, legumi e carne di maiale, al *tacchino alla canzanese*, il tutto accompagnato dai profumati vini della giovane D.O.C. Controguerra.

