

## ITINERARI DEL SANGRO AVENTINO

L'itinerario è dedicato alla cittadina storica di **Lanciano** e si presta bene all'esplorazione a piedi



## Lanciano

### Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Frisa	B1	No
Lanciano	B1	No

### Descrizione dell'itinerario

Insedimento antico, di origini leggendarie (secondo la tradizione fondato da Solima, compagno di Enea, e chiamato Anxanum in onore di un altro eroe, Anxa), sviluppatosi sin dall'epoca pre-romana, rasa al suolo dai longobardi e poi rifiorita nel Medioevo imponendosi come centro commerciale indipendente da feudatari, Lanciano è una città di carattere e atmosfera che merita senz'altro una visita accurata.

Il **centro storico**, costituito dai quattro quartieri, Lanciano Vecchia, Civitanova, Sacca e Borgo si presta ad una passeggiata piacevole e ricca di spunti. Tappe obbligate: il passaggio dalle **Torri Montanare ai Bastioni** che le collegano alla **Sacca**, la visita della **Madonna del Ponte**, cattedrale cittadina, le botteghe medioevali a **Lanciano Vecchia**, sede dell'antico nucleo fortificato, la **Porta** e la **Chiesa di S. Biagio**, il magnifico rosone della chiesa di **Santa Lucia** e, infine, i portali e gli interni (notevole croce processionale) di **Santa Maria Maggiore**, gioiello architettonico della città.

Un'altra esperienza originale e interessante è la visita dell'**Itinerario archeologico sotterraneo**. Il percorso parte dalla cattedrale (scalinata a sinistra della Torre Campanaria), attraversa il singolare **Auditorium** sotterraneo e, dal Ponte Diocleziano, porta ai locali situati sotto la chiesa di San Francesco. L'itinerario consente di osservare i resti archeologici di diverse epoche della storia della città: le fasi di costruzione del Ponte di Diocleziano dall'epoca romana al medioevo; le mura dell'antica chiesa di Santa Maria in Platea o dell'Annunziata che fu la cattedrale; una cisterna romana; il locale, con pregevoli affreschi, dove un tempo sorgeva la chiesa dei Santi Domiziano e Legonziano.

Lanciano è raggiunta ogni anno da migliaia di persone che si recano in pellegrinaggio alla chiesa di **S. Francesco** ove sono conservate le reliquie dell'antico **miracolo di Trasmutazione Eucaristica**. La città ha diversi musei e spazi espositivi, tra i quali il **Museo Diocesano**, il più importante museo di arte sacra d'Abruzzo.

La città mantiene vivo il ricordo della sua storia con le numerose feste tradizionali: il Mastrogiurato (rievocazione storica dell'investitura del Mastrogiurato, governatore della città nel periodo delle fiere) e le feste di settembre che devono la loro origine alle antiche ed importanti Nundinae romane, le Fiere che si svolgevano nella città, La Squilla (che si svolge il 23 dicembre), il Giovedì e il Venerdì Santo con i riti della Settimana Santa.

Nelle **immediate vicinanze di Lanciano** (circa 10 km), si consigliano 3 possibili destinazioni:

- **Frisa**, piccolo borgo, da visitare il Palazzo Baronale della famiglia Caccianini con relativa torre dell'antica cinta muraria e le chiese di S. Maria del popolo e S. Filippo Neri.

- **L'Oasi di Serranella**. La Riserva naturale si estende su 300 ettari intorno al lago di Serranella la cui posizione alla confluenza tra i fiumi Sangro ed Aventino, prossima alla costa, ne ha fatto una delle aree più importanti per la sosta degli uccelli migratori lungo la rotta adriatica e per la fauna in generale. (Info e prenotazioni: 0872/50357 – 338/5728304).

## Prodotti tipici ed attrattori enogastronomici presenti nell'itinerario

Olio extravergine di oliva
Vino Montepulciano
Vino Trebbiano
Vino Cerasuolo
Vino Pecorino
Vino Cococciola
Vino cotto
Pasta fresca
Porchetta
Salsicciotto frentano
Salsiccia a campanella
Carne di marchigiana
Caciotta frentana
Caciocavallo abruzzese
Pane di Cappelli
Pizza Scime
Fiadone
Cavalli, pupe, cuori
Celli pieni
Bocconotto di Castel Frentano
Miele
Uva Regina Bianca

## Dove mangiare

### Consigli dalle guide italiane: Osterie d'Italia, Ristoranti d'Italia (di Gambero Rosso) I ristoranti d'Italia (de l'Espresso)

<b>Lanciano</b>	<b>Tav. del Mastrogiurato</b>	Corso Roma v.co XI, 9 tel. 0872 712207. Atmosfera medievale per la taverna ospitata dalla ex canonica della chiesa di Santa Lucia. Il menu propone i piatti della tradizione rivisitati con spunti di creatività dalla cuoca
-----------------	-------------------------------	--

### Osterie, agriturismi e cibo di strada

<b>Lanciano</b>	<b>Agriturismo Caniloro</b>	Contrada S. Onofrio, 134 tel. 0872 50297; cel. 347 1879277 Tutti i piatti della tradizione eseguiti come tanti anni fa con materie prime e ingredienti, rigorosamente prodotti in azienda.
	<b>Agriturismo il Grappolo</b>	Via Torre Sansone, 142 tel. 0872 54181 Polli e conigli nostrani e ruspanti al forno, al coppo, alla brace
	<b>Il Corvo Torvo</b>	Corso Roma, 92 tel. 0872716303 Ambiente giovane e tradizionale. Taglieri di salumi e formaggi tipici si accompagnano a minestre di farro e risotti al Montepulciano
	<b>Agriturismo La Rosa dei venti</b>	Via Torre Marino, 168 tel. 0872 710818 Locale piacevole che propone i tradizionali tacconcelli e fagioli

## Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

FrISA	Vino	<p><b>Cantina Colle Moro scarl</b> Località Guastameroli - Via del Mare, 37 (info: tel. 0872 58128; fax 0872 58288; mail: <a href="mailto:info@collemoro.it">info@collemoro.it</a>) Cambiamenti significativi in cantina questi ultimi anni verso una produzione di qualità. E fra le diverse tipologie di vino prodotte, tutte di buon livello, spiccano il Trebbiano d'Abruzzo Calea e il Montepulciano d'Abruzzo Mila</p>
		<p><b>Collefrisio</b> Località Piane di Maggio (info: tel. e fax 085 9039074; mail: <a href="mailto:info@collefrisio.it">info@collefrisio.it</a>) Cantina giovane ma già traguarda buoni risultati. Diversi i prodotti, ma sicuramente interessante la linea zero, dove si distinguono il Montepulciano d'Abruzzo doc e il Trebbiano d'Abruzzo doc</p>
Lanciano	Olio extravergine di oliva	<p><b>Caniloro</b> Contrada S. Onofrio, 134 (info: tel. 0872 50297; fax 0872 50297; cel. 347 1879277; mail: <a href="mailto:info@caniloro.it">info@caniloro.it</a>; <a href="http://www.caniloro.it">www.caniloro.it</a>) Le varietà che danno vita a questo extravergine, sono Gentile di Chieti, Intosso, Leccino e altre autoctone minori. L'olio è ottenuto da olive raccolte precocemente a mano e molite entro 24 ore in un moderno impianto a ciclo continuo.</p>
		<p><b>C. O. P. Ch.</b>, Via Isonzo, 15 (info: tel. 0872 715240; cel. 347 1627151; <a href="http://www.cnolanciano.it">www.cnolanciano.it</a>) Costituita trenta anni fa, l'associazione si è trasformata negli ultimi anni in cooperativa e continua il percorso della qualità dell'olio. L'extravergine prodotto è ottenuto da un mix delle varietà locali.</p>
	Formaggi	<p><b>Sebastiano Geniola</b> Contrada Sant'Amato, 133 (info: tel. 0872 45267) Piccolo allevamento con annesso piccolo caseificio aziendale. Da circa sessanta anni produce giuncate, primo sale e caciotte frentane. I formaggi possono essere acquistati direttamente in azienda o presso il punto vendita in Piazza Garibaldi (vicino il Bar Piccadilly) tutte le mattine escluso il Giovedì</p>
	Miele	<p><b>Coop. Apistica Abruzzese.</b> Via Marcianese 59, (info: tel. 0872 42225).</p>
	Pasticceria e prodotti da Forno	<p><b>Eredi Filippo Susi snc.</b> Corso Roma, 1/3 (info: tel. 0872 60217; mail: <a href="mailto:susipaolo@virgilio.it">susipaolo@virgilio.it</a>) Da quattro generazioni il panificio pasticceria Susi realizza torte, dolci e pane di ogni tipo. Molto apprezzati i dolci tipici, fiadoni, dolce lievitato e le numerose varietà di pizze al taglio. Cinque sono i punti vendita: due a Fossacesia (Via delle Croci, 61 - Via Lungomare, 119), due a Lanciano (Via L. De Crecchio, 82 - Corso Roma, 4) e uno a Castel Frentano</p>
	Birre aromatiche e artigianali	<p><b>Anxa Beer - Anxanum Brewing Company snc.</b> Villa Martelli, 331 (info: tel. 0872 712711; mail: <a href="mailto:anxabeer@libero.it">anxabeer@libero.it</a>) Fabbrica di birra artigianale non pastorizzata. Gli ingredienti sono tutti naturali. Produce tre tipi di birra: bionda, ambrata, rossa</p>