

Da Palena a Roccascalegna

(Palena Torricella Peligna 21 chilometri - Torricella Peligna Gessopalena 7 chilometri – Gessopalena Roccascalegna 12 chilometri)

Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Colledimacine	D	Sì
Gessopalena	C	Sì
Montenerodomo	D	Sì
Roccascalegna	C	Sì
Torricella Peligna	D	Sì

Descrizione dell'itinerario

Il bel centro storico di Palena merita una passeggiata che comincia dal corso, ove si possono ammirare i tipici portali ed archi in pietra locale delle case ed il bel rosone cinquecentesco della Chiesa della Madonna del Rosario, e raggiunge il Castello Ducale con la caratteristica Loggetta. Il castello ospita il Museo Geopaleontologico Alto Aventino (visitabile nei giorni di apertura, tel. Erminio Di Carlo cell. 349/2547251). Da Palena si prende la strada per Torricella Peligna, dopo circa 15 km si gira a destra per Montenerodomo e, prima di raggiungere il paese, si incontra uno dei siti archeologici più importanti del Centro Italia: Iuvanum. Il parco archeologico ospita i resti di un insediamento sannita poi diventato municipio romano con l'acropoli, la basilica, e le terme (il sito è aperto al pubblico). Da Iuvanum si prosegue per Torricella Peligna (panorama notevole), paese di origine di John Fante noto scrittore e sceneggiatore americano, ricordato ogni anno nel mese di agosto con un festival ricco di eventi letterari e musicali di atmosfera cult. Da Torricella Peligna si scende a Gessopalena ove vale la pena di visitare il suggestivo Borgo di gesso (strade, palazzi, case, scalinate, scavate nel gesso) e la bella Chiesa di S. Maria dei Raccomandati. Da Gesso, attraverso panoramiche stradine di campagna si raggiunge Roccascalegna (bandiera arancione del Touring Club), con il caratteristico borgo medievale sovrastato dalla scenografica roccaforte che fu abitata da Annibale Corvis, signore del XII secolo che governò con soprusi e tirannia i roccolani. Oltre al borgo ed al castello si può visitare la chiesa dei SS. Cosma e Damiano.

Prodotti tipici ed attrattori enogastronomici presenti nell'itinerario

Olio extravergine di oliva
Vino cotto
Pasta fresca
Salsicciotto frentano
Salsiccia a campanella
Carne di marchigiana
Caciotta frentana
Caciocavallo abruzzese
Pane di Cappelli
Pizza Scime
Fiadone
Cavalli, pupe, cuori
Celli pieni
Miele
Tartufo del Sangro
Patata di montagna

Dove mangiare

Osterie, agriturismi e cibo di strada

Montenerodomo	Agriturismo Il Mulino	Contrada Schiera, 1 tel. 0872 969729 Piatti tradizionali eseguiti con perizia: tijarill e fagioli, ravioli di ricotta, sagne a pezze col ragù di gallo, agnello e pollo alla brace, capretto cacie e ove, pani e dolci tanti. Tutti prodotti d'azienda
Roccascalegna	Agriturismo Il Nespolo	Località Capriglia, 54 tel. 0872 987439 fra i primi piatti sagne o rintrocele con ragù di lepre o cinghiale, fra i secondi cacciagione in umido
Torrice Peligna	Agriturismo Troilo	Contrada Colle Zingaro, 38 tel. 0872 969160 Piatti forti: maltagliati tricolore con melanzane e olive, chitarrina pomodoro e basilico, cannelloni tradizionali di carne, agnello alla brace

Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

Gessopalena	Carni e salumi	Le Tre Casette di Di Paolo Francesco Via Santa Maria, 6 (info: tel. 0872 988786; cel. 338 1659269) Allevamento di maiali plein aire e piccolo laboratorio artigianale dove Franco crea i salumi le Tre Casette. E da saporite carni, conce particolari, produce salsicciotto frentano, salsicce a campanella di carne e di fegato che continuano la maturazione in olio e.v. o strutto, pancetta stesa e arrotolate naturale e affumicata, lardo maturato in recipienti di marmo marinato nel vino cotto. Telefonata d'obbligo
	Formaggi	Pietra Penta Via Mandre di Sarre, 13 (info: tel. 0872 981777) L'azienda dotata di un moderno caseificio trasforma latte proveniente da allevamenti selezionati del territorio propone una ampia gamma di formaggi con il marchio "Carrecini". Accanto ai tradizionali, caciotta frentana e giuncata, sono disponibili paste filate fresche e pecorini e caciocavalli affinati in cavità naturali.
	Pasticceria e prodotti da forno	Kiss di Larcinese Mirella Via Peligna, 15 (info: tel. 0872 9885787) La Sig. Mirella Larcinese conduce da oltre dieci anni la pasticceria Kiss. Il laboratorio ubicato nei pressi della Chiesa Madonna dei Raccomandati offre dolci tipici della zona, come, il fiadone di ricotta, i celli ripieni di scrucchiata, bocconotti di mandorle, pizzelle, e pasticceria secca tradizionale
	Liquori	Fabbrica Liquori La Morgia Piazza Roma, 1 (info: tel. 0872 988774; mail: gran_liquore_la_morgia@hotmail.com) L'azienda a conduzione familiare, da tre generazioni (1926), produce un liquore all'arancia, denominato La Morgia "stille d'arancia" molto apprezzato sia tal quale, che sul gelato e nei dolci
Montenerodomo	Carni, salumi e formaggi	Fonte La Spogna. Contrada Lago Saraceno, 1 (info: tel. 0872 960225). L'agriturismo si trova lungo la strada per Pizzoferrato. L'azienda offre prodotti ottenuti dalla trasformazione di latte bovino, caciotta frentana, scamorze; di carni fresche salsicce di carne e di fegato, salsicciotto frentano, salsiccia a campanella di carne e di fegato coppa di testa, e salumi conservati sotto strutto. Tutti i prodotti sino ottenuti da animali che vivono in azienda e nutriti con foraggi aziendali
		Il Mulino di Tamburrino Franca Contrada Schiera, 1 (info: tel. 0872 969729) L'agriturismo inaugurato nel 1997, è collocata a circa mille metri s.l.m. nei pressi dell'area archeologica di Juvanum e prende il nome dal mulino di proprietà. L'azienda produce formaggi vaccini a pasta filata, caciotte e formaggi di capra e formaggi fantasia inoltre si producono i salumi tipici del territorio, salsicciotto frentano e salsicce a campanella di carne e di fegato.

Roccascalegna	Olio extravergine di oliva	Villani di Amalia Patrizia Di Campi Via Finocchieto, 16 (info: tel. 0872 987361; mail: a.villani11@virgilio.it) Gli oli extravergini prodotti sono ottenuti dalle varietà di olivi più tradizionali del territorio: Gentile, Crognalegno, Olivastro di Roccascalegna, allevate a vaso con il metodo dell'agricoltura integrata. Le olive appena raccolte sono trasportate nel piccolo frantoio aziendale e molite immediatamente
	Miele	Angela De Laurentiis Via delle fontane, 12 (info: tel. 0872 987340)
		Giovanna Patrizia Del Duca Via Discesa Vallone, 10 (info: tel. 0872 987804; cel. 338 2960949; mail: apicolturadelduca@tiscali.it)
		L'alveare di Anna Zinni Via San Pietro, 3 (info: tel. 0872 987627)
	Pasticceria e prodotti da forno	Il Barone di Olivieri Maria e C. Via Duca degli Abruzzi, 95 (info: tel. 0872 987180) Quasi quaranta anni ha questo panificio, situato nella piazza di fronte al municipio, nelle vicinanze del castello, qui la sig.ra Maria prepara celli pieni, fiadoni, crispelle di patate, torta di castagne con il cioccolato oltre a diverse ed eccellenti qualità di pane
	Tartufi e funghi	L'Angolo del Tartufo Via Capriglia, 41 (info: cel. 334 1003391; paola040469@yahoo.com.ar) L'azienda agricola L'Angolo del Tartufo si trova in Contrada Capriglia, vende funghi secchi e tartufi freschi ricercati con cani addestrati
Sottoli, spezie, aromi e conserve	Casina Rossa di Nicola De Laurentiis Via della Stazione, 7 (info: tel. 0872 987203; cel. 338 6773720; mail:casinarossa@inwind.it; www.casinarossa.net) L'azienda agricola offre una vasta gamma di prodotti come: sughi, creme, confetture, frutta sciroppata, verdure miste sott'olio, miele aromatizzato, olio extravergine d'oliva e olio al tartufo	
Torricella Peligna	Carni e salumi	La Guardata Fattoria dei F.lli Teti snc Corso Umberto I, 56 (info: tel. 0872 969452; guardata@virgilio.it) In paese vicino alla pineta, nel punto vendita della azienda della famiglia Teti è possibile acquistare carni fresche e salumi tradizionali (salsicciotto frentano, salsicce a campanella di carne e di fegato) provenienti da animali, bovini e suini, allevati nella propria azienda di circa 200 ha. Nel punto vendita è possibile acquistare anche prodotti artigianali di altre fattorie (formaggi, latticini, olio extra vergine e così via)
	Pasticceria e prodotti da forno	Marianna D'Amico Contrada San Giusto, 40 (info: tel. 0872 969457) Cambio della guardia nel panificio pasticceria a C.so Umberto,1. Oggi la signora Marianna in un locale completamente ristrutturato produce pane di grano tenero, di grano duro Cappelli e a lievitazione naturale, oltre a fiadoni dolci e salati