

ITINERARI DEL SANGRO AVENTINO

L'itinerario *"Lungo la valle del Sangro"* costeggia la **Val di Sangro** percorrendo con una U entrambi i versanti e ne attraversa i piccoli paesi per lo più arroccati toccando luoghi di notevole interesse naturalistico



Lungo la valle del Sangro

(Roccascalegna Bomba 12 chilometri; Bomba Villa Santa Maria 15 chilometri; Villa Santa Maria Quadri 9 chilometri; Quadri Pizzoferrato 12 chilometri; Pizzoferrato Gamberale 17 chilometri; Gamberale Rosello 30 chilometri; Rosello Tornareccio 26 chilometri; Tornareccio Atessa 8 chilometri)

Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Altino	C	Sì
Archi	C	Sì
Atessa	B1	Sì
Bomba	C	Sì
Borrello	D	Sì
Civitaluparella	D	Sì
Colledimezzo	C	Sì
Fallo	D	Sì
Gamberale	D	Sì
Montazzoli	D	Sì
Montebello sul Sangro	D	Sì
Monteferrante	D	Sì
Montelapiano	D	Sì
Mozzagrogna	B1	No
Paglieta	B1	No
Pennadomo	D	Sì
Perano	C	Sì
Pietraferrazzana	C	Sì
Pizzoferrato	D	Sì
Quadri	D	Sì
Roio del Sangro	D	Sì
Rosello	D	Sì
Santa Maria Imbaro	B1	No
Tornareccio	C	Sì
Villa Santa Maria	D	Sì
Villalfonsina	B1	No

Descrizione dell'itinerario

Da Roccascalegna si scende alla superstrada fondovalle Sangro che si prende in direzione Villa S. Maria. Alla prima uscita si devia per raggiungere Bomba, piccolo borgo dove è consigliabile visitare la Chiesa di Santa Maria del Popolo, il Palazzo dei fratelli Spaventa, e il Museo etnografico della civiltà contadina. Vicino al paese si trova il Lago di Bomba, grande bacino artificiale intorno al quale sono nate strutture turistiche, sportive e ricreative. Lasciando Bomba alle spalle si riprende la superstrada fino a Villa Santa Maria. Questo paese è noto per essere stato patria di celebri cuochi e sede di un famoso istituto alberghiero. Tutti gli anni nella seconda metà di ottobre vi si svolge la rassegna dei cuochi del Sangro, kermesse di alta cucina e cucina tradizionale. Da visitare nel bellissimo centro storico la chiesa barocca di San Nicola.

Riprendendo la fondovalle si raggiunge Quadri famosa per i suoi tartufi. Si consiglia una visita al Palazzo Baronale e a San Giovanni nel centro del paese. Si prosegue per Pizzoferrato, paese incastonato su di un monte roccioso in posizione quasi inaccessibile, e che in passato fu un importante centro fortificato. Dal centro del paese è possibile partire per vari itinerari naturalistici alla scoperta della ricca flora dei boschi circostanti. A pochi chilometri da Pizzoferrato, Gamberale, meta nota per chi pratica lo sci di fondo. Il paese si trova a ridosso dei Monti Pizi corridoio biologico fra il parco d'Abruzzo e quello della Majella.

Da Gamberale si riprende la strada provinciale 164 e si procede per Borrello e Rosello (oasi WWF). A Borrello si consiglia una passeggiata nel bosco fino a raggiungere le Cascate del Rio Verde, a Rosello un percorso naturalistico a piedi o in mountain bike nella riserva naturale abetina, 200 ettari di bosco costituito da abeti bianchi, tigli e aceri che ospitano numerose specie animali fra cui il lupo e il picchio nero. Ripresa la strada provinciale 155 si transita per Tornareccio, famosa per la produzione di miele, e si raggiunge l'area archeologica di Monte Pallano, dove vestigia di mura megalitiche e reperti archeologici testimoniano la presenza millenaria dell'uomo nell'area. Infine si giunge ad Atesa, immersa in uno splendido paesaggio agrario, per una visita al centro storico: notevole la Cattedrale di San Leucio.

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
Miele
Tartufo del Sangro
Percoche di Atesa
Patata di montagna
Peperone dolce di Altino

Dove mangiare

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

Atessa	Il fondaco dei Domenicani	Via Fontane vecchie, 7 tel. 0872 853068. Enoteca-ristorante ricavata negli antichi fondaci del medievale Convento dei Domenicani. Propone prodotti tipici e piatti tradizionali abruzzesi. Venerdì e sabato brodetto di pesce alla vastese
---------------	----------------------------------	--

Osterie, agriturismi e cibo di strada

Bomba	Fioriti	Via Pagliarone, 20 tel. 0872 860188 Agriturismo che propone piatti tipici con prodotti tutti di provenienza aziendale, polli, anatre, conigli, ortaggi, sottoli e conserve di frutta
Paglieta	Casa mia	Contrada Pranciarella, 10 tel. 0872 809386 La signora Filomena cucina, per voi come se foste degli amici invitati a pranzo la cucina della tradizione del territorio
Pizzoferrato	Agriturismo Il Nido del falco	Contrada Collalto Casale Fortunati, 3 tel. 0872 946249. Ambiente familiare, numerosi e abbondanti antipasti della tradizione e non, ravioli di ricotta al tartufo, gnocchi di patate con condimenti diversi, agnello e maiale alla brace, contorni con ortaggi dell'azienda, pane fatto in casa.
	Azienda Agriturstica Aia Verde	Località Casale coltellacci tel. 0872 946339 Numerosi antipasti della tradizione, gnocchi di patate, carni ovine, suine e di animali di bassa corte al forno o alla brace

Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

Altino	Miele	L'Ape e l'Arnia di Giulio Iacovanelli Via Mario Pomilio, 17 (info: tel. 0872 983178; cel. 368 613945; www.mieleabruzzo.it)
Atessa	Vino	Terra d'Aligi di Adriano e Carlo Spinelli Via Piana La Fara, 90 (info: tel. 0872 897916) Questa cantina, situata nel bel mezzo delle colline frentane, in provincia di Chieti, è gestita con piglio e dinamismo dai fratelli Spinelli. Immette ogni anno sul mercato vini piacevoli, ben fatti, talvolta ambiziosi ed anche quest'anno ha schierato una valida squadra di etichette. Il fiore all'occhiello dell'azienda è il vino Montepulciano d'Abruzzo "Tatone"
	Pasticceria e prodotti da forno	Pasticceria del sole Via Fonte Cicale, 9 (info: tel. 0872 865481) All'ingresso del paese si trova la pasticceria artigianale famosa per le sue sfogliatelle, fazzoletti di pasta sfoglia alla crema e al cioccolato, distribuite anche al Bar Sicomoro situato di fronte alla pasticceria medesima
	Liquori e torroni	Federico Piretti di Emma Piretti Piazza Garibaldi, 17 (info: tel. 0872 850136; cel. 349 4275813) Il laboratorio artigianale della sig.ra Emma produce liquori ed anche torroni dal 1800, disponibili presso il punto vendita in P.za Garibaldi. Tra i liquori si segnalano il Vallaspra, liquore a base di erbe e radici, goldentree, liquore a base di limone e aromi naturali. San Pasquale Corso Vittorio Emanuele, 134 (info: tel. 0872 850365) L'azienda San Pasquale, produce torroni e liquori dal 1976. All'interno del punto vendita, lungo corso Vittorio Emanuele, si possono degustare il liquore alle erbe denominato San Pasquale e il Punch.

	Miele	<p>Aminta Iacovanelli Via Forca di Iezzi, 40/42 (info: tel. 0872 897453; cel. 368 613945)</p> <p>Flavio Maggiolino Via Monte Marcone, 31 (info: tel. 0872 895076; cel. 360/717346)</p> <p>Emma Paglione. Contrada Ianico, 56 (info: tel. 0872 866126; cel. 360 717346).</p> <p>Sabbia Maria Troilo. Via della Rimembranza, 29 (info: tel. 0872 866341; cel. 360 717346)</p>
Bomba	Olio extravergine d'oliva e vino	<p>Toccaceli Mauro – Bio Largo Chiesa, 4 (info: tel. 0872 860337; cel. 320 3151131; mail: m.toccaceli@tin.it). Presso il punto vendita situato nel centro storico di Bomba, il sig. Mauro confeziona e vende olio extravergine di oliva, olio biologico e olio DOP. Gli oli sono ottenuti da circa 1000 piante in proprietà tra Dritta, Gentile di Chieti, Intosso. La raccolta avviene a mano, la molitura è immediata in un moderno frantoio continuo.</p> <p>Vinicola olearia San Mauro Contrada Vallecupa, 1 (info: tel. 0872 860138; mail: san.mauro.scri@tin.it; www. Coopsanmauro.it) Tra le prime a essere fondate in Abruzzo, nasce nel 1957, oggi conta oltre 450 soci, produce ottimi oli e vini. Le coltivazioni sono condotte con il metodo dell'agricoltura integrata e biologica. La raccolta delle olive avviene prevalentemente a mano, e la molitura entro 24-48 ore nell'impianto continuo di proprietà della cooperativa, la varietà più rappresentativa è la Gentile di Chieti. Il vino di punta dell'azienda è il Montepulciano d'Abruzzo Fonte dei Santi. Si producono inoltre Cerasuolo e Trebbiano Doc, e vini da tavola. La cantina ha una produzione di circa 400.000 bottiglie l'anno</p>
Borrello	Miele	<p>Angelina Annechini Contrada Piana San Nicola (info: tel. 0872 984106)</p>
	Tartufi e funghi	<p>Rio Verde Tartufi di Di Cesare Giovanna Via Dante, 57 (info: tel. 0872 945558; mail:dicesare.giovanna@virgilio.it) Il punto vendita Rio Verde Tartufi si trova all'ingresso di Borrello. Offre una vasta gamma di prodotti come: marmellata di zucca, carpaccio e formaggio di capra al tartufo</p>
Mozzagrogna	Vino	<p>De Luca Via Castel di Sette, 33 (info: 0872 578677; mail: info@cantinedeluca.it) Luciano e Remo conducono con serietà e professionalità l'azienda vitivinicola affermandosi nel mercato enologico. 25 gli ettari di vigneto, moderna la cantina, ampia la gamma dei vini proposta. Si segnalano il trebbiano d'Abruzzo doc e il Montepulciano d'Abruzzo doc entrambi della linea Sipario</p>
Paglieta	Farine	<p>Di Giulio Angelo Maria Contrada Collemici, 41 (info: tel. 0872 80422) Angelo continua la tradizione di famiglia ma anche di un paese, quella del mugnaio. Le innate doti di meccanico, la passione per la professione ne fanno uno dei più abili mugnai. Presso il mulino, dove c'è anche un frantoio, si possono acquistare diversi tipi di farine di cereali del territorio, anche macinate al momento</p>
Perano	Tartufi e funghi	<p>D'Alonzo Tartufi di Sebastiano D'Alonzo Via Quadroni, 118 (info: tel. 0872 896030; cel. 368 3569012; mail: info@dalonzotartufi.com; www.dalonzotartufi.com) Situata alle porte di Piane d'Archi incontriamo l'azienda del sig. re Sebastiano. Da circa sei anni, il laboratorio si occupa di trasformazione e di commercializzazione di tartufi. A gestione familiare esporta all'estero funghi freschi</p>

Pietraferrazzana	Pasticceria e prodotti da forno	<p>I dolci dell'antica tradizione di Angelo Tumini Corso Mazzini, 62 (info: tel. 0872 944969) Il signor Angelo giovane appassionato, animato da forte passione per la pasticceria tradizionale in poco tempo ha rilanciato l'attività producendo una vasta gamma di dolci tipici: cellucci, pizzelle, bocconotti al cioccolato e alle mandorle, mostaccioli, tarallucci olio e vino, a cui affianca anche una produzione di pasticceria fresca</p>
Pizzoferrato	Pasticceria e prodotti da forno	<p>Suprema do.di.ci snc. Via Ettore Casati, 95 (info: tel. 0872 946779) Uscendo da Pizzoferrato in direzione Valle del Sole. Nasce nel 1996 il laboratorio artigianale della Sig. Sabrina. I prodotti offerti sono: il pane di grano tenero e duro, di Cappelli e quello caratteristico con le patate, pizze al taglio e dolci tipici locali come i cellucci olio e vino, ferratelle, fiadoni dolci e salati. Aperto anche la domenica</p>
Quadri	Tartufi e funghi	<p>Il Tartufo D'Abruzzo Via G. Marconi, 23 (info: tel. 0872 945708; cel. 328 8181615; mail: info@iltartufodabruzzo.it; www.iltartufodabruzzo.it) Nel centro storico di Quadri, si trova il punto vendita Il Tartufo d'Abruzzo, che propone tartufi freschi, creme al tartufo bianco e nero, olio tartufato, pecorino al tartufo e amaro al tartufo</p>
		<p>Il Tartufo di Quadri Via Roma, 8 (info: tel. 0872 945863; cel. 347 8194873; mail: adaliber@tin.it; www.tartufodiquadri.it) Nei pressi della piazza del Popolo si trova Il tartufo di Quadri. In questo punto vendita è possibile degustare i tipici salumi, formaggi al tartufo, salse tartufate, oli al tartufo e su richiesta è possibile avere il tartufo fresco</p>
Rosello	Pasticceria e prodotti da forno	<p>Forno di Egidio Gentile Via Dell'Impero, 28 (info: tel. 0872 948239) Nei pressi dei ruderi I Pagliai di Rosello, si trova il Forno di Egidio Gentile. Accanto al pane di grano tenero, duro e con le patate è possibile trovare una vasta gamma di prodotti da forno come cellucci olio e vino, fiadoni dolci e salati di formaggio e di ricotta e una infinità di rustici. Nei mesi di luglio e agosto il punto vendita resta aperto anche la domenica</p>
Tornareccio	Miele	<p>Adi Apicoltura – Bio Via A. De Gasperi 72 (info: Tel. 0872 868160; mail: info@adiapicoltura.it)</p>
		<p>Afige di Maria Costantini Contrada Torricchio, 50 (info: Punto vendita Contrada S. Onofrio Lanciano tel. 0872 868337)</p>
		<p>Delizie dell'alveare di Carmine Finocchio Viale Santo Stefano, 18 (info: tel. 0872 868668; mail: info@apicolturnalucanofinocchio.it; www.apicolturnalucanofinocchio.it)</p>
		<p>Rita Rosa Ferrante Via Gramsci, 26 (info: tel. 0872 868530)</p>
		<p>Luca Finocchio Viale Santo Stefano, 14 (info: tel. 0872 86825).</p>
		<p>Fioriti Apicoltura Via Don Minzoni, 2 (info: tel. 0872 868138; fax 0872 868785; mail: fioritiapicoltura@libero.it)</p>
		<p>Antonio Iacovanelli Via Del Carmine, 23 (info: tel 0872 868244)</p>
		<p>Nino Iacovanelli Via Roma, 56 (info: tel 0872 868841)</p>
<p>Enzo Lemme Via Roma, 15 (info: tel. 0872 868230)</p>		

		<p>Tieri Nicola Via De Gasperi, 70 (info: tel. 0872/868292; mail: nicola.tieri@virgilio.it)</p>
	Carni e salumi	<p>Altobello Carni sas Strada S.S., 364 (info: tel. 0872 868840; mail: info@altobellocarni.com) L'azienda fondata dal signor Altobello e che ora funge da supervisore, alleva maiali da oltre trenta anni, e da circa quindici produce e commercializza salumi. All'interno del punto vendita sito sulla strada S.S. 364, 12 è possibile acquistare carni fresche di maiale, nonché prosciutti stagionati 18 - 24 mesi, salsicce di carne e fegato stagionate, soppressate, capocolli e ventricine piccanti e dolci (anche il peperone utilizzato proviene dall'azienda)</p>
	Formaggi	<p>Tommaso Iannone e figli snc Contrada San Giovanni, 1 (info: tel. 0872 868329; punto vendita Lanciano via Piave, 8 tel. 0872 714571) Caseificio a conduzione familiare fondato nel 1912. Il latte utilizzato proviene da animali del territorio, i prodotti sono: fiordilatte, mozzarella appassita, stracciata, caciocavallo e caciotta frentana</p> <p>Nonna Maria Via Amendola, 1 (info: tel. 0872 868018). Il caseificio che porta il nome della fondatrice è attivo dal 1964. Utilizza latte crudo, proveniente da allevamenti selezionati del territorio, per produrre formaggi a pasta filata ma anche ricotta, caciotta, formaggi fantasia, burro. I prodotti possono essere acquistati nel punto vendita aziendale, ad Atessa in Via Matteotti, 2 e a Lanciano alla fine di Via Garibaldi nei pressi del mercato coperto nelle mattine di lunedì, giovedì e venerdì dalle 9 alle 12,30</p>
Villa Santa Maria	Liquori	<p>Di Cicco Antonio Piazza G. Marconi, 4 (info: tel. 0872 944554; mail: contatti@diccoantonio.com) I liquori dell'azienda Di Cicco Antonio sono preparati con metodi tradizionali e miscelati in base a ricette tramandate di generazione in generazione. Le specialità sono: Amaro Abruzzese, Acquisanta, Centerbe, Sambuca d'Abruzzo, Punch Abruzzese, Limoncino, Elisir Ratafià, Liquore Genziana, Grappa Montepulciano, Grappa Santa Maria</p>
		<p>Di Cicco Liquori Via Roma, 73 (info: tel. 0872 944328; mail: info@dicco-liquori.it; www.dicco-liquori.it) L'azienda Di Cicco Liquori viene fondata nel 1966. All'interno del punto vendita sito in Via Roma, si possono trovare una vasta gamma di prodotti tutti provenienti da antiche ricette, come: l'Abruzzese amaro forte e gentile, La Centerba Aquila d'Abruzzo, il Punch Abruzzese, l'Aqua Sancta Maria, il Liquore di Liquirizia, Limoncello, Goccia di Genziana e Sangrinus</p>
		<p>Iannamico Francesco Snc Via Duca degli Abruzzo, 95 (info: tel. 0872 944338; mail: iannamico.liquori@tiscalinet.it; www.iannamicoliquori.com) Dal 1988 presso il punto vendita è possibile acquistare il Punch d'Abruzzo, l'Amaro d'Abruzzo, il Nocino, la Ratafià, il Limoncello, l'Acqua Santa e le tipiche Grappe</p>