

ITINERARI DEL VASTESE

L'itinerario ci conduce da Vasto a Tuffillo lungo la "via dei borghi fortificati e delle torri di difesa", di cui il Vastese, territorio di capitani di ventura e di transumanza, è costellato. Il castello era il simbolo più vistoso con cui i feudatari nel medioevo e i signori in epoca rinascimentale segnavano il territorio, monito per amici e nemici; mentre torri e torrioni venivano posti a guardia del percorso tratturale



Tra borghi fortificati e torri

(Vasto - Scerni 10 Km; Scerni – San Buono 25 km; San Buono – Palmoli 11 Km ; Palmoli – Tufillo 9 Km)

Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Carpineto Sinello	C	Sì
Carunchio	D	Sì
Casalanguida	B1	Sì
Cupello	B1	Sì
Fraine	D	Sì
Furci	B1	Sì
Gissi	B1	Sì
Guilmi	C	Sì
Liscia	C	Sì
Monteodorisio	B1	Sì
Palmoli	C	Sì
Pollutri	B1	Sì
Roccapinalveti	D	Sì
San Buono	C	Sì
Scerni	B1	Sì
Tufillo	C	Sì

Descrizione dell'itinerario

In un possibile itinerario, caratterizzato dai panorami suggestivi dei Sibillini del Gran Sasso e della Majella, partiamo dal castello Caldorese e dalle torri superstiti della quattrocentesca cinta muraria (dette di Bassano, S. Spirito e Damante), e spostiamoci di pochi chilometri alla scoperta di Monteodorisio e Scerni. Del primo, dominio Caldora e poi dei d'Avalos (potevano schierare un esercito di 10.000 uomini e governavano 13 terre tra il Trigno e il Sangro), resta il Castello, posto a guardia della vallata del Sinello e dell'antico tratturo. Al suo interno oltre al museo e al centro di documentazione dell'ordine Francescano è stata allestita la mostra storico-archeologica "Ma che bel castello" (info: tel 0873 944072 - 0873 316131). Posto lungo il percorso tratturale, Scerni è un borgo "da gustare" (ottime sono le produzioni di vino, olio e ventricina). Apparteneva alla badia di Santo Stefano in Rivo Maris e il palazzo marchesale testimonia delle antiche fortificazioni, così come il santuario della Madonna della Strada sorge sulle vestigia di una chiesa quattrocentesca, edificata dai pastori nomadi. Con un tratto più impegnativo puntiamo per San Buono. A circa metà strada sull'antico percorso tratturale è possibile ammirare il **torrione merlato di Furci** (sec.XV-XVI). Giunti a San Buono visita d'obbligo al palazzo feudale dei principi Caracciolo e al convento di Sant'Antonio, sede del Museo per l'arte e l'archeologia del Vastese, significativa testimonianza della cultura materiale e artistica delle genti che abitarono l'area (tel. 0873 944072 - 340 7565805). Si prosegue per Carunchio, feudo dei Caracciolo, con bella cinta muraria e l'antico **palazzo Turdò** da cui si gode di una splendida vista. Lungo il percorso si incontra Fraine, edificata intorno all'anno mille con l'antico **monastero di Mater Domini**. Saliamo sulle cime del Monte Verde 720 m slm e scopriamo una suggestiva vista sui monti frentani: siamo a Palmoli dove la parte alta dell'abitato è dominata dal **castello Severino-Gagliati** a pianta dodecagonale, sede del Museo della civiltà contadina (tel. 0873 944072 - 363044). Il castello è il fulcro del progetto "Museo dei castelli abbandonati del Vastese", il cui scopo è consentire una lettura integrata della storia e dello sviluppo dei borghi fortificati del territorio, dal Medioevo ai nostri giorni. Ci avviciniamo all'ultima tappa del percorso Tufillo: 555 meri di quota e i nostri occhi corrono dalla Majella ai monti del Matese, dalle isole Tremiti al Gargano. Il paese è un borgo fortificato (cerchia urbana con castello): da non perdere il magnifico portale quattrocentesco della **chiesa di Santa Giusta**. Qui il 24 dicembre si rinnova il rito propiziatorio delle farchie,

durante il quale vengono arsi alti fasci di canne, simbolo fallico e quindi di abbondanza. Si ritorna al mare prendendo la statale Triginina

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
Ventricina del vastese
Carne di marchigiana
Caciocavallo abruzzese
Pane di Cappelli
Fiadone
Cavalli, pupe, cuori
Celli pieni
Miele
Uva Regina Bianca
Tartufo
Pesche di San Salvo
Patata di montagna
Carciofo di Cupello
Fave

Altri attrattori di carattere identitario

Le fave di San Nicola a Pollutri. Quando sia iniziato il culto per San Nicola di Bari a Pollutri non lo sappiamo con certezza, ma notizie documentate di questa festa popolare molto sentita e partecipata risalgono al 1703. In una "Cronaca" in tale data, lo storico abruzzese Diego Marciano racconta della festa, della grande partecipazione popolare, delle preparazioni precedenti, con dovizia di particolari. I festeggiamenti avvenivano e tuttora si svolgono il 6 dicembre e la prima domenica di maggio. La settimana prima viene macinato il grano per ottenerne farina, che alla vigilia della festa sarà impastata su lunghe tavole, la mattina dopo la lievitazione dall'impasto si otterranno piccoli pani su cui verrà impresso l'antico sigillo del santo di Mira, subito avviate alla cottura in forno da una processione di fanciulle che portano in testa, in equilibrio, le tavole con i pani. Nel primo pomeriggio i deputati della confraternita preparano 9 enormi caldai con acqua e fave precedentemente tenute in ammollo. Al gruppo, fra deputati e cittadini, che per primo fa bollire il caldaio, come in una sorta di competizione, vengono assegnati premi in natura. A cottura ultimata le fave lesse saranno distribuite ai fedeli e consumate insieme ai pani e al vino. Questa antica tradizione si ritiene abbia avuto origini durante una delle ricorrenti carestie, in cui la popolazione di Pollutri venne salvata dalla fame, da un pugno di fave donate dal santo durante uno dei numerosi viaggi in occidente. (tel. 0873 907359)

Dove mangiare

Osterie, agriturismi e cibo di strada

Carunchio	Palazzo Tour d'eau	Via Monte, 8 tel. 0873 957006; cel. 329 9854121; www.palazzotd.com Cucina montana in una dimora storica del 1730, lo chef Dino propone un bell'assortimento di antipasti, tra cui il fiadoncino salato con formaggio di pecora, tartufo e zafferano. Primi piatti con funghi, tartufi, cacciagione, cavatelli al ragù di ventricina e svariati secondi di carne
Cupello	Agriturismo Villa Ramignano	Contrada Ramignano tel. 0873 317886 Cucina familiare in una dimora colonica. Le materie prime sono prodotte in azienda e elaborate con semplicità, dagli antipasti numerosi e ruspanti ai ravioli di ricotta, carni alla brace e al forno, dolci e marmellate.
	Pizzeria Lo Scarabeo	Corso Mazzini, 3 tel. 0873 316422 Nel centro del paese, propone una ricca offerta di pizze e di focacce tra cui l'originale "cupellese" con carciofi e ventricina. Ottime anche le "ndrocchie" al sugo di castrato e le carni alla brace.
Roccapinalveti	Agriturismo Villa Olmi	Contrada Santa Giusta, 1 tel. 0873 959129; cel. 349 0548079; mail pasqualinobatt@tiscalinet.it La cucina è quella tradizionale del territorio montano reinterpretata dall'estro di Sonia cuoca diplomata a Villa S. Maria, l'azienda agricola che fornisce quasi tutte le materie prime è condotta biologicamente da Pasqualino. Fra le specialità: paste fresche e pane fatti con antichi cereali e i salumi tipici fra cui l'immane ventricina ottenuti da suini allevati allo stato brado.
Scerni	Fattoria dell'uliveto	Contrada Ragna, 61 tel. 0873 914173 La famiglia Di Lello propone con meticolosità e professionalità i piatti del territorio, con uno sguardo rivolto alla ricca cucina tradizionale scernese. Tra i piatti "lu ss'ame", minestra di legumi e cereali, "li ndurcillune" maccherone pieno e spesso, simile a "lu rentrocele" frentano, con il sugo di castrato di pecora, coniglio ripieno, anatra al forno e le ciammaiche (lumache di terra) al sugo
	Fonte Maggio	Contrada Caltrucci, 33 tel. 0873 914525; cel. 347 5478250; www.agriturismofontemaggio.it La cucina è quella tradizionale abruzzese, pasta fresca e pane fatti in casa, tra gli antipasti salami e ventricina, fra i primi piatti si segnalano il timballo di carciofi, gli gnocchetti e melanzane. Fra i secondi, coniglio ripieno, pollo con le mandorle, a chiudere tarallucci e bocconotti

Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

Carunchio	Carni e salumi	La Genuina Via Provinciale 8 (tel. 0873 954215) Luciano e Domenica Caracciolo nel laboratorio situato in uno storico palazzo di pietra, producono i salumi tipici del territorio tra cui spiccano la ventricina, il filetto e il capocollo, che vengono stagionate nelle cantine sottostanti
Cupello	Carciofi e frutta	Cooperativa San Rocco Via G. Di Vittorio, 3 (tel. 0873 317568; cel. 335 1280743) La cooperativa dal 1961 si occupa di organizzare la produzione e la vendita del tipico carciofo di Cupello, la "mazzaferrata", fresco durante la primavera, sottolio e in patè negli altri mesi dell'anno. Nella stagione estiva commercializza albicocche e pesche.
Guilmi	Carni e salumi	Daniele Di Nardo Via Pozzo, 1 (tel. 338 2451115) Daniele e Francesca gestiscono con passione l'azienda e affiancano alla produzione della tipica ventricina del vastese, anche quella di spezie della macchia mediterranea e conserve di pomodori

Palmoli	Carni e salumi	<p>Carlo D'Aloisio Contrada Monte Freddo, 1 (tel. 0873 950237) Il signor Carlo appassionato allevatore e competente salumaio, trasforma le carni dei propri maiali nei salumi tradizionali del vastese e in prelibate ventricine.</p>
		<p>Piero Zocaro Contrada Cesana (tel. 0873 950165) Allevatore di maiali allo stato semibrado e esperto salumaio produce eccellenti salumi della tradizione fra cui la tipica ventricina del vastese</p>
Pollutri	Carni e salumi	<p>Centro carni Marcucci Via Filichieri, 1 (tel. e fax 0873 900355, cel. 349 8233427) Vincenzo e Luigia gestiscono la salumeria paterna avviata nel 1985 dal papà Umberto. Diversi i salumi tradizionali prodotti fra cui la caratteristica ventricina</p>
Roccaspinalveti	Formaggi	<p>Caseificio La Bruna Contrada San Leonardo (tel. 0873 954132) Da le proprie mucche di razza Bruna alpina, allevate con il metodo della agricoltura biologica, Alberto e Mario producono latte che trasformano nel piccolo caseificio soprattutto in formaggi a pasta filata, fiordilatte, stracciate, trecce, appassite e caciocavalli, ma anche in giuncate, caciotte e ricotte</p>
Scerni	Formaggi	<p>La Perla dell'Adriatico Contrada Bardella (tel. 0873 919471) Produce con latte di mucche allevate nel medio e alto vastese, formaggi a pasta filata, fior di latte, trecce, stracciata, e caciotte di fresche e semi stagionate</p>
	Salumi	<p>Fattorie del tratturo Contrada Ragna, 61 (tel. 0873 914173; www.ventricina.com) I fratelli Di Lello animatori dell'Accademia della ventricina nonché abili salumai, propongono una rassegna completa della norcineria del vastese, ottenuti da animali allevati allo stata semi brado. Fra le diverse tipologie si segnala la tipica ventricina.</p>