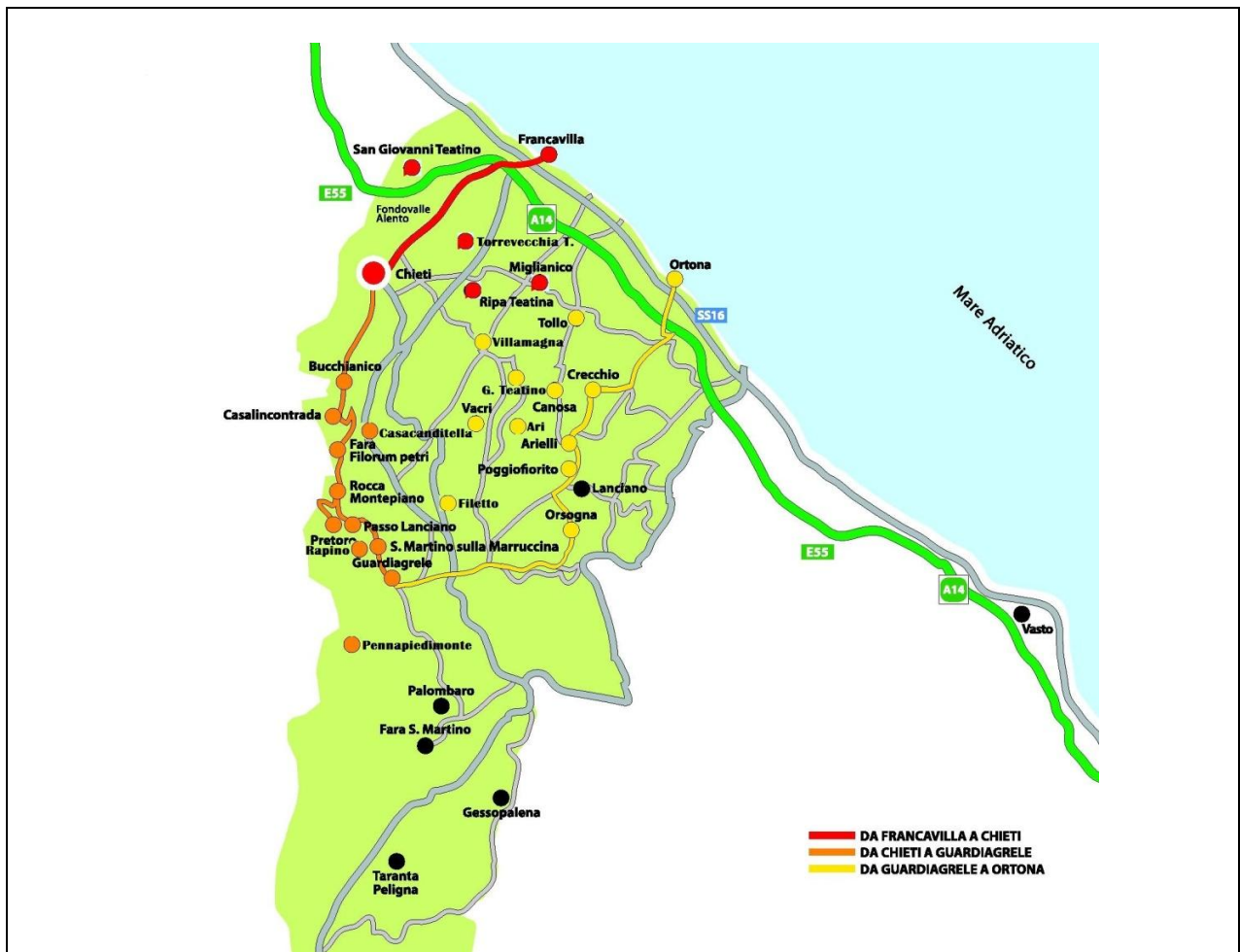


ITINERARI DEL CHIETINO ORTONESE

L'itinerario *"Da Francavilla a Chieti"* ruota intorno alla città di Chieti, alla scoperta delle tracce di epoca romana sparse nel centro cittadino e ed esposte nei musei



Da Francavilla a Chieti

(Francavilla al Mare – Chieti 16 chilometri)

Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Chieti	A	No
Francavilla al Mare	B1	No
Miglianico	B1	No
Ripa Teatina	B1	No
San Giovanni Teatino	B1	No
Torrevecchia Teatina	B1	No

Descrizione dell'itinerario

L'itinerario parte da Francavilla al Mare, centro balneare turistico dove F. P. Michetti, G. D'Annunzio, F.P. Tosti e C. Barbella alla fine dell'Ottocento crearono, nel Convento michettiano, un cenacolo che irradiò in Italia e in Europa la sua fama di centro artistico. Qui è possibile ammirare alcune delle opere di Michetti, "La processione degli Storpi" e "Le Serpi" (due tele che furono esposte a Parigi nel 1900), all'interno delle sale del **Mumi**, museo dedicato al pittore francavillese, che ospita tutto l'anno mostre ed iniziative culturali. Nella Civitella, la parte alta della città, merita una visita la monumentale chiesa di **S. Maria Maggiore**, opera moderna dell'architetto Ludovico Quaroni e decorata da Pietro Cascella.

Da Francavilla al Mare in direzione ovest si costeggia il fiume Alento e in pochi chilometri si arriva a Chieti dove si possono ammirare il mare e i due massicci della Majella e del Gran Sasso. Intorno all'anno 1000 a. C. qui si stanziò una parte della gente dei Marsi che prese il nome di Marrucini; nel 91 a.C. Roma riconobbe a Teate lo status di municipio. Risalenti a quel periodo si possono ammirare i due **Tempietti gemelli** (I secolo d. C.), il grandioso anfiteatro da cinquemila posti, il **Teatro** e le **Terme** con le cisterne. Al termine di Corso Marrucino, nella **Villa comunale**, c'è il palazzetto ottocentesco Frigerj, sede della Sovrintendenza Archeologica e del **Museo Archeologico d'Abruzzo** che ospita la più importante raccolta archeologica della regione sulla civiltà romana e italica, simboleggiata in Abruzzo dal **Guerriero di Castrano** del VI secolo a. C.. Nel moderno **Museo della Civitella** si conservano numerosi reperti, a partire dalla preistoria, rinvenuti nelle aree interne della regione, e una collezione di 15 mila monete dal periodo preromano al secolo scorso sono. Superato l'ottocentesco **Teatro Marrucino** si erge la **Cattedrale di S. Giustino**, di origini antichissime ma oggetto nei secoli di innumerevoli rifacimenti. Da visitare anche la chiesa di **S. Francesco della Scarpa** e, fuori dal centro cittadino, la trecentesca chiesetta ottagonale di **S. Maria del Tricalle**.

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
Pasta secca
Porchetta

Salsicciotto
Salsiccia a campanella
Annoia
Carne di marchigiana
Fiadone
Cavalli, pupe, cuori
Celli pieni
Miele
Uva Regina Bianca
Pomodoro a pera

Altri attrattori di carattere identitario

Comprare il pesce dai pescatori. Da sempre la pesca è tra le principali risorse dell'economia provinciale, grazie alla cospicua flotta peschereccia dei porti di Ortona e Vasto, ma anche alle numerose imbarcazioni della piccola pesca ormeggiate sulle spiagge del litorale teatino. Ne è un esempio la comunità di pescatori di Francavilla al Mare che raccoglie attualmente circa 20 famiglie ed incarna tuttora gli aspetti più significativi della storia e della cultura di questo territorio, una realtà che ancora oggi utilizza in mare sistemi di cattura tradizionali a basso impatto ambientale, quali le nasse, le retine, i cerchi. Nelle prime ore del mattino è possibile acquistare il pescato giornaliero presso le bancarelle disposte sul lungomare della città, generalmente in prossimità dei chioschi di colore viola utilizzati per il rimessaggio delle attrezzature. Tra i prodotti ittici, il più diffuso è il **pesce azzurro**, dalle sarde alle alici, agli sgombri. Le acque di questo tratto di costa sono poi ricche di **seppie, calamari, polpi, vongole, cozze, telline e crostacei** (scampi e pannocchie o cicale di mare), ma anche di specie minori ma davvero saporite come gli *usbani* o busbane, *suri* o sugheri, *chianchette* o zanchette, oltre a sogliole, triglie e ai tipici pesci da brodetto come ragnoli, mazzolini e testoni. Un piatto tipico di Francavilla sono le lumachine di mare, prima scottate e poi soffritte con aglio, olio d'oliva e rosmarino e infine cucinate con il pomodoro.

Dove mangiare

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

Francavilla al Mare	L'angolino sul mare	Contrada sette venti, 9 tel. 085/810486. Cucina creativa a base di pesce, accostamenti insoliti ma gustosissimi per salse, mousse di verdure e crostacei, sushi mediterranei e tanto altro ancora
----------------------------	----------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Osterie, agriturismi e cibo di strada

San Giovanni Teatino	Da Umberto	Corso Marconi, 24 tel. 085.4463132 Pur essendosi diffusi nell'area pedemontana della provincia di Pescara, gli arrosticini si possono trovare attualmente un po' in tutta la regione. Davvero gustosi sono quelli proposti dalla famiglia Minichini in questo bar-trattoria affacciato sulla piazza di questo paese a breve distanza da Chieti. Come da costume, nell'attesa dei fumanti arrosticini, vi sarà servito un antipasto a base di salumi, formaggi e pane e olio. Chiuso il mercoledì. Orari: sera, pranzo su prenotazione. Prezzi: 12- 16 euro
-----------------------------	-------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

Chieti	Vino	Tenuta I Fauri Via strada corta, 9 (info: tel. 0871 332627; www.tenutaifauri.it) L'azienda di Domenico Di Camillo ha dimostrato negli ultimi anni una notevole evoluzione qualitativa. Merito anche dell'ingresso in azienda dei figli Valentina e Luigi, capaci di dare nuovo impulso ad una produzione che vede tra i prodotti più rappresentativi il Pecorino I Fauri e la linea Santa Cecilia. La cantina dispone anche di un punto vendita lungo la strada che dal fondo valle Alento conduce a Chieti.
	Carni e	Beccheria di Graziano Di Nisio

	salumi	Via Smeraldo e Vincenzo Zecca, 1 (info: tel 0871 65810; www.beccheria.it) Seguendo le orme paterne, da circa venticinque anni, a Chieti e dintorni Graziano è un'istituzione. Nella sua piccola macelleria la carne è rigorosamente selezionata da allevatori locali e non mancano mai gli insaccati, i torcinelli e l'annoia di produzione propria, e la chicca col cinghiale della Maiella. A due passi si trova anche un suo piccolo negozio di specialità regionali. Orario di apertura: 9/13 - 17/19:30. Chiuso domenica e lunedì
	Olio extravergine di oliva	Cantinarte Via L'Aquila, 8 (info: tel . 0871575427 www.caninare.com) Nata nel 2006, questa azienda può contare su terreni olivati distribuiti in parte a Serramonacesca, nell'entroterra pescarese, e in parte sulle colline di Bucchianico. Qui vale la pena visitare il frantoio del XVI secolo. Dal blend di alcune delle varietà tipiche nasce l'ottimo extravergine Oropuro. Santa Barbara Strada Peschiera (info: tel . 087169737) Gregorio Di Luzio dispone di circa 10 ettari di superficie dove sono messe a dimora oltre 3000 piante delle tipiche cultivar come la Gentile di Chieti e il Cucco. Ed è proprio dalle olive di queste varietà che si ottengono due interessanti monovarietal, entrambi da agricoltura biologica.
Francavilla al Mare	Vino	Pasetti Contrada Pretaro - Via San Paolo (info: tel. 085 61875; www.pasettivini.it) L'azienda di Mimmo Pasetti e la moglie Laura è diventata negli anni una delle cantine più affermate in regione e non. Non stupisce, quindi, l'elevata qualità della produzione, che può contare su vigneti coltivati ad altitudini e in province diverse. Tra i vini top il Montepulciano d'Abruzzo Harimann e il Tenuta di Testarossa ma buona è anche la linea Pasetti con l'apprezzato pecorino Rapino Setteventi, 20 (info. tel. 085.810804; www.aziendarapino.it) E' sulle colline di Francavilla al Mare che si incontra questa nuova realtà produttiva, fondata su una tradizione familiare consolidata ma rinnovata e migliorata dal giovane Emiliano Rapino. Ecco che allora vale la pena assaggiare il Cabernet Sauvignon Pegaso oppure il più economico Montepulciano d'Abruzzo
	Pasticceria e prodotti da forno	Trifone Via Monfalcone, 36 (info: tel. 085 4910848) Questo forno artigianale propone i classici dolci locali (tarallucci, taralli di lievito, biscotti e cavicionetti), un buon assortimento di piccola pasticceria e, durante le feste, i tipici parruzzi e le pupe e i cavalli di pastafrolla . Da segnalare gli uccelletti ripieni con la scrucchiata, una marmellata d'uva realizzata anche con le bucce, e fiadoncini di formaggio
	Ortofrutta	Cooperativa Piattelli C.da Cerreto (info: tel. 085 810146) A ridosso del casello autostradale, è usuale incontrare ai bordi della strada, diversi contadini che vendono ortaggi e frutta di stagione. Quest'ultimi sono riuniti in una cooperativa che ha sede in un capannone nelle immediate vicinanze. Tra i prodotti d'eccellenza, una nota di merito va al pomodoro "a pera" francavillese, ideale per insalate e per le sa
	Vino	Ciavolich , C.da Cerreto, 37 (info: tel. 0871 958797; www.ciavolich.com) Chiara Ciavolich guida con caparbietà questa piccola ma storica azienda di Miglianico di cui si possono vedere nel centro del paese ancora i resti della vecchia cantina. Dai vigneti delle quattro tenute dislocate tra le province di Pescara e Chieti arrivano le uve per la linea Divus che negli anni sta ottenendo risultati lusinghieri
Torrevecchia Teatina	Formaggi	Caseificio La Rocca Via Fondo Valle Alento, 11 (info: Tel. 0871 360329; www.caseificiolarocca.it) Il caseificio prende il nome da Roccamorice, il comune dove a metà anni '80 venne avviata l'attività. Tra le tante produzioni a base di latte di pecora e capra, alcune delle quali vendute anche nella grande distribuzione, come le ricotte, la quagliata di pecora, la giuncata di capra, è noto per il suo Rocchè, un formaggio di pecora realizzato seguendo le tecniche del taleggio
	Carni e salumi	Beccheria di Graziano Di Nisio Via Smeraldo e Vincenzo Zecca, 1 (info: tel 0871 65810; www.beccheria.it) Seguendo le orme paterne, da circa venticinque anni, a Chieti e dintorni Graziano è un'istituzione. Nella sua piccola macelleria la carne è rigorosamente selezionata da allevatori locali e non mancano mai gli insaccati, i torcinelli e l'annoia di produzione propria, e la chicca col cinghiale della Maiella. A due passi si trova anche un suo piccolo negozio di specialità regionali. Chiuso domenica e lunedì. Orario di apertura: 9/13 - 17/19:30