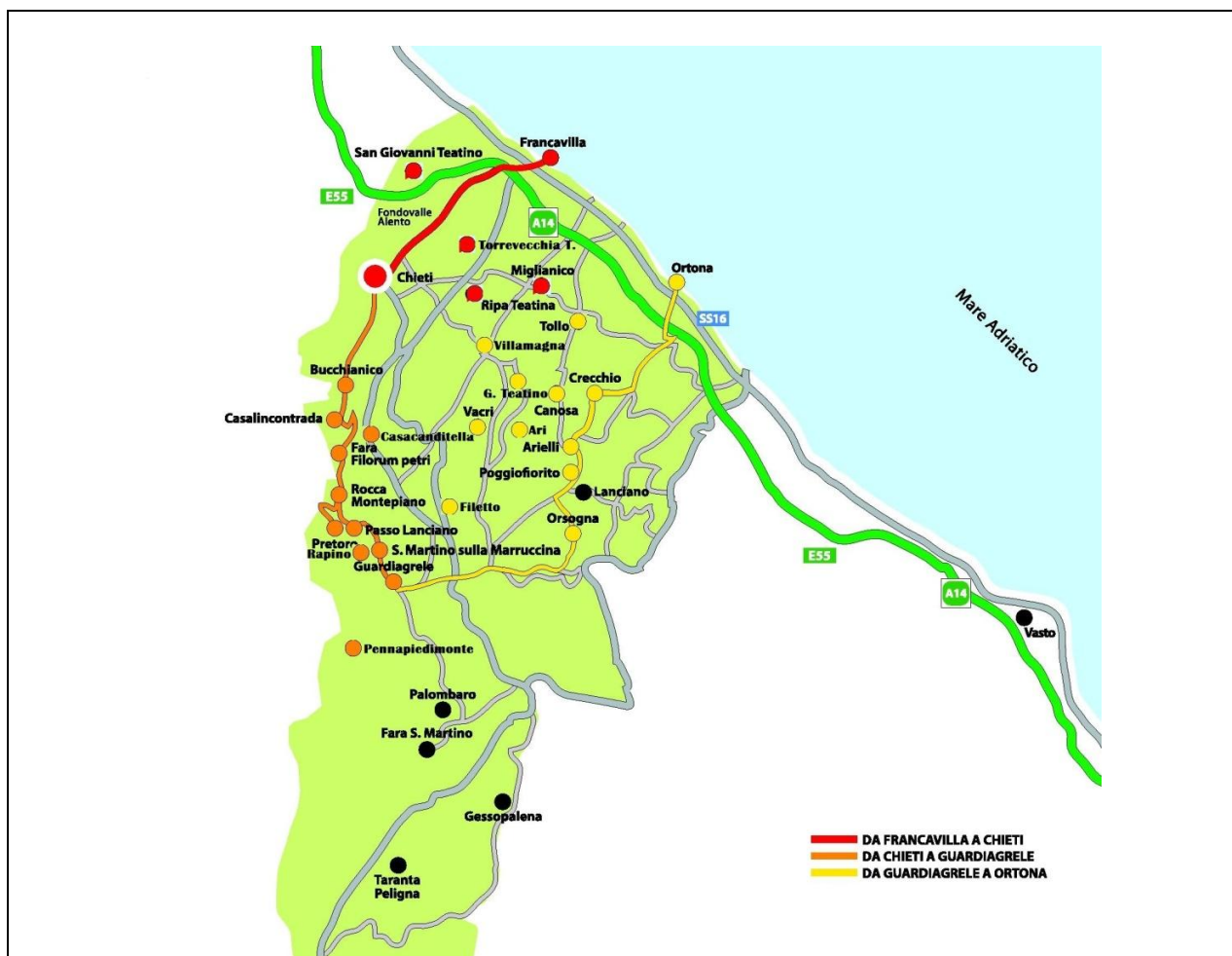


ITINERARI DEL CHIETINO ORTONESE

L'itinerario "Da Chieti a Guardiagrele" segue la vallata del fiume Alento costeggiando i suggestivi calanchi e le colline dell'entroterra chietino per raggiungere Guardiagrele, incantevole borgo ai piedi della Majella



Da Chieti a Guardiagrele

(Chieti Bucchianico 11 chilometri; Bucchianico Casalincontrada 7 chilometri; Casalincontrada Fara Filiorum Petri 11 chilometri; Fara Filiorum Petri San Martino sulla Marrucina 9 chilometri; San Martino sulla Marrucina Guardiagrele 6 chilometri)

Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Bucchianico	B1	Sì
Casacanditella	C	Sì
Casalincontrada	B1	Sì
Fara Filiorum Petri	C	Sì
Guardiagrele	C	Sì
Pennapiedimonte	D	Sì
Pretoro	C	Sì
Rapino	C	Sì
Roccamontepiano	C	Sì
San Martino sulla Marrucina	C	Sì

Descrizione dell'itinerario

Si esce da Chieti in direzione Guardiagrele, sulla strada che scende al fondo valle Alento. Con una breve deviazione si raggiunge Bucchianico che offre un bel panorama verso la montagna. Ha dato i natali a **S. Camillo de Lellis** (1550-1614), fondatore dell'Ordine dei Chierici regolari, dedicati alla cura degli infermi. La chiesa seicentesca che porta il suo nome si trova alla fine della via principale. Belle anche la chiesa di **S. Antonio**, quella di **S. Urbano** (XIV secolo) e quella di **S. Francesco**, eretta nel 1290 e rimaneggiata nel 1518. Da qui si scende sulla ss 81 dell'Alento e si riprende il percorso in direzione della Majella. Sul versante opposto, si trova il piccolo centro di Casalincontrada, patria del critico letterario Cesare De Lollis, nota per le sue "**case di terra**", caratteristiche abitazioni costruite con un impasto di argilla e paglia, materiali poveri, facilmente reperibili in passato dalle famiglie rurali. Di questo splendido esempio di bioedilizia, sono testimonianza oggi la **casa D'Orazio**, in località Colle Petrano, o il suggestivo aggregato rurale denominato **Case Aceto**.

Tra Chieti e Guardiagrele il paesaggio, denso di vigneti, offre il raro fenomeno dei **calanchi**. Dopo alcuni chilometri, si incontra Fara Filiorum Petri, di origini sicuramente longobarde, come testimonia il termine "fara", che rappresentava la più piccola unità amministrativa, mentre "filiorum petri" probabilmente ricorda la gratifica concessa a tale Pietro Castaldi, padre di una numerosa famiglia, che amministrava i terreni longobardi. Per l'arte sacra si può visitare la chiesa di **S. Salvatore**. Fara Filiorum Petri merita una visita in occasione dell'annuale **fiesta di S. Antonio** meglio conosciuta come quella delle "**farchie**": si tratta di altissimi fasci di canne che vengono accese e lasciate ardere tutta la notte del 16 gennaio per rinnovare la memoria dell'intercessione del santo durante l'assedio francese del 1799.

Gli amanti della montagna potranno proseguire verso Pretoro, suggestivo paesino della Majella, dove è diffuso l'artigianato del legno. Chi fosse interessato alla ceramica può invece dirigersi verso Rapino, in bella posizione panoramica. Una interessante deviazione porta a Roccamontepiano, zona di produzione del vino cotto. Da Pretoro, la statale 614 porta al comprensorio sciistico di Passolanciano- Majelletta: una prima sosta è la chiesetta della **Madonna della Mazza**, venerata dai pastori, mentre poco distante c'è la **riserva del lupo**, un'area protetta dove è possibile scorgere le diverse famiglie di lupi presenti all'interno.

Al termine della strada di fondovalle, svoltando a sinistra per Guardiagrele si incontra il bivio per S. Martino sulla Marrucina, piccolo borgo medioevale con splendida veduta sulla Majella. Si entra così in una delle zone emergenti

della regione per la coltura della vite e dell'olivo, grazie al microclima creato dalla montagna e dal mare. A qualche chilometro si erge Guardiagrele: situata sul colle alle pendici della montagna e sede del Parco nazionale della Majella. Vi si accede dalla porta S. Giovanni, e dopo poche decine di metri sulla sinistra si apre via Roma, mentre di fronte si può ammirare la splendida facciata gotica della chiesa di **S. Maria Maggiore**, costruita in pietra della Majella. Sul fianco destro della chiesa, in un grande porticato sono raccolti gli stemmi delle famiglie nobili della città. Il museo annesso custodisce i frammenti della croce processionale di **Nicola da Guardiagrele**, il più famoso artista di oreficeria abruzzese del XV secolo. Nei pressi, la chiesa trecentesca di **S. Francesco** è arricchita da un suggestivo chiostro medievale.

Per gli amanti della gastronomia, una tappa obbligata è rappresentata dalle pasticcerie del centro dove si possono gustare le specialità dolciarie. Ma Guardiagrele è famosa anche per la lavorazione artigianale di rame, ferro battuto, oro e bronzo, i cui prodotti sono esposti nelle vetrine dei tanti negozi della cittadina. Da Guardiagrele, percorrendo la suggestiva statale 263, immersa nel verde del Parco della Majella, si raggiunge Pennapiedimonte. Arroccata sul versante orientale della Majella, si contraddistingue per il piccolo centro storico, con le abitazioni scavate nella roccia e come importante punto di partenza per escursioni in montagna.

Prodotti tipici ed attrattori enogastronomici presenti nell'itinerario

Olio extravergine di oliva
Vino Montepulciano
Vino Trebbiano
Vino Cerasuolo
Vino Pecorino
Vino cotto
Pasta fresca
Pasta secca
Porchetta
Salsicciotto di Pennapiedimonte
Salsiccia a campanella
Annoia
Fegatazzo
Carne di marchigiana
Caciotta frentana
Caciocavallo abruzzese
Pane di Cappelli
Pizza Scime
Fiadone
Sise delle monache
Torrone di Guardiagrele
Cavalli, pupe, cuori
Serpentone
Celli pieni
Miele
Cipolla piatta di Fara Filiorum Petri

Altri attrattori di carattere identitario

Le arti artigiane. Le vallate del Foro e dell'Alento e l'area pedemontana della Majella, raccontano un'antica storia di saperi e manualità artigiane, tutt'ora motivo di interesse per una visita tra i numerosi laboratori. Uno dei settori più vitali dell'artigianato è la lavorazione dei metalli, che vanta da queste parti una nobile tradizione. Celebre è stata la scuola orafa di Guardiagrele (sec. XV e XVI), nata con **Nicola da Guardiagrele**, il più grande orafo della regione. Quest'arte è tutt'oggi fiorente, tanto che nelle gioiellerie del centro vengono impiegate ancora le secolari tecniche di lavorazione, tra cui la filigrana, per realizzare i tradizionali ciondoli, la "**presentosa**", collane orecchini e anelli. Famosa è anche la lavorazione del ferro, bronzo e rame che ebbe tra i suoi centri più noti la stessa Guardiagrele. Diversi sono gli artigiani che ancora lavorano il ferro. Nelle antiche botteghe all'ingresso del paese il ferro viene ancora forgiato per realizzare lampadari, ringhiere, letti, alari, ecc.. Fulcro della lavorazione della ceramica è invece Rapino, dove la prima fabbrica è stata impiantata nel secondo decennio dell'ottocento. Tipiche sono le decorazioni con il "**fioraccio**", le **roselline**, il **galletto**, che si trovano nelle poche botteghe oggi rimaste. Qualche traccia attesta ancora l'arte del legno che era un tempo diffusa nei centri di Pretoro, Pennapiedimonte e altri comuni ai piedi della Majella. Soprattutto a Pretoro alcuni artigiani testimoniano l'antica arte dei fusai, che la rese famosa nell'intera regione.

Le escursioni sulla Majella. La Majella costituisce uno dei più rigogliosi parchi naturali d'Europa e rappresenta uno straordinario esempio di biodiversità: ospita oltre il 78% delle specie di mammiferi della regione e circa il 45% di quelle italiane, nonché oltre 142 specie vegetali. Si spiega così l'attrattiva di questo ecosistema davvero molto suggestivo per le escursioni a piedi.

Un tragitto davvero interessante è quello che parte dal **Balzolo**, nel borgo arroccato di Pennapiedimonte, e attraverso una stradina a mezza costa attraversa la valle dell'Avello e conduce nella scenografica valle di **Selva Romana** (circa 8 ore a.r.). Dallo stesso accesso si possono anche raggiungere il **Monte Rapina** ed il **Blockhaus**.

Breve e piacevole, invece, è il sentiero che in quindici minuti poco lontano da **Rapino** porta alla **Grotta del Colle**, ampia e suggestiva cavità, ricca di stalattiti, che risulta frequentata fin dalla preistoria. In breve, si può raggiungere anche la torre medievale che domina dall'alto la grotta.

Un'alternativa, adatta anch'essa alle famiglie, è il sentiero tra rocce e bosco che conduce da **Bocca di Valle** alla **cascata di San Giovanni**.

I più sportivi potranno, invece, dilettarsi spingendosi dalla **Majelletta** al **Blockhaus**, un fortino costruito nel 1866 nel corso delle campagne contro il brigantaggio (poco più avanti, merita una sosta la "Tavola dei briganti"). L'ampio sentiero, molto frequentato in estate, passa a pochi metri dalla cima di Monte Cavallo per poi scendere verso la Selletta Acquaviva. Chi vuol proseguire può salire in meno di un'ora al bivacco **Fusco**, affacciato sull'anfiteatro delle Murelle, dove è facile avvistare i camosci, oppure continuare verso i 2694 metri di **Monte Focalone**, la più settentrionale delle vette della Majella. Chi si sente veramente allenato potrà concludere l'escursione sul **Monte Amaro** (2795 mt), la cima più alta della Majella e seconda dell'Appennino

Dove mangiare

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

Fara Filliorum Petri	Casa D'Angelo	Via San Nicola, 5 tel. 0871/70296 Ristorante a gestione familiare ai piedi della Maielletta, dotato di una terrazza panoramica su cui è possibile mangiare in estate. Propone pasta fatta in casa e piatti della tradizione rivisitati
----------------------------	---------------	---

Guardiagrele	Grotta dei Raselli	Via Raselli, loc. Comino tel. 0871/83354. Assortito tagliere di formaggi e salumi, pasta rigorosamente fatta in casa (sfoglie tirate a mano e maccheroni fatti con la tradizionale chitarra), secondi a base di anatra, cinghiale, agnello e vitello.
	Santa Chiara	Via Roma, 10 tel. 0871/801139. Piatti della tradizione guardiese e chietina: paste artigianali e fatte in casa, capretto farcito, lumache alla guardiese, cif e ciaf di maiale, coniglio ripieno alle patate, dolcetti secchi della tradizione guardiese, spumone al croccante di mandorle, tortino al cioccolato, pizzelle, sanguinacci ed altro ancora
	Villa Maiella	Via sette Dolori, 30 tel. 0871/809319. Pane e pasta fatti in casa, zuppe di farro con legumi e ortaggi, carni bianche, agnello e cacciagione, straordinaria pasticceria e ricca selezione di vini. Il ristorante è all'interno di un moderno albergo con 14 camere curate nell'arredamento, luminose e accoglienti
San Martino s. Marrucina	La vineria del Salnitro	Via Circonvallazione Est tel 0871/801017. La vineria è un caratteristico locale allestito all'interno di un vecchio mulino per l'aperitivo propone una pregiata lista di vini regionali e nazionali serviti al tavolo con antipasti di prodotti tipici. Al primo piano la sala ristorante propone cucina tradizionale e non

Osterie, agriturismi e cibo di strada

Bucchianico	Crazy Bar – Trattoria di D'Angelo Patrizia	C.da Casoni tel. 333.2168679 330.342362 Poco lontano da Bucchianico, lungo la strada che fra vigne ed oliveti segue il crinale tra la Val di Foro e quella Alento, si incontra, proprio a ridosso di una curva, questa simpatica e semplice trattoria. In estate, sulle panche di legno e con le tovaglie di carta, vi saranno proposto ottimi arrostiti accompagnati da formaggi, salumi, pane unto e da deliziose patate fritte tagliate a mano. Su prenotazione è possibile assaggiare il pollo o il galletto nostrano arrosto, il coniglio o la cacciagione
Guardiagrele	Ta Pù	Via Modesto della Porta, 37 tel. 087183140 Il locale prende il nome da una raccolta di componimenti in dialetto del poeta guardiese Modesto della Porta. Il patron Diego Ottaviano propone con estro una cucina di personalità che fa uso delle materie prime del territorio. Accanto al ristorante si trova il wine e cocktail bar. Prezzi da 10 a 35 euro vini esclusi.
Rapino	Ristorante Di Martino	via Giardino Rapino Tel. 0871.84533 Si incontra questa piccola osteria popolare adiacente al bar appena usciti dal centro di Rapino, in direzione Bocca di Valle. Nel locale semplice e dall'atmosfera decisamente familiare, la signora Maria, racconta a voce i piatti di una cucina genuina che ben rappresenta la tradizione gastronomica abruzzese. Quindi, chitarra con il sugo di ragù, le sagne con i fagioli o con i ceci, la pizza e foije, pollo casereccio, coniglio o agnello al forno e, per finire, bocconotti e amaretti fatti in casa. Chiuso il martedì. Prezzo 18-20 euro vini esclusi

Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

Guardiagrele	Vino	Santoleri Via dei Cavalieri, 20 (info: tel. 0871 893301; www.nicolasantoleri.it) Quella del compianto Nicola Santoleri, scomparso lo scorso anno, è una delle cantine più antiche della zona. L'azienda, guidata attualmente dal figlio Giovanni, ha una produzione non molto elevata ma di qualità consente di proporre al mercato sempre vini corretti e di buon spessore tra cui il Montepulciano d'Abruzzo Crognaletto
	Formaggi	Coop. La Maielletta C.da San Domenico (info: tel. 0871.85321; www.maielletta.it) Questo caseificio raccoglie il latte dell'allevamento di proprietà e quello conferito dai soci. La Maielletta produce e distribuisce mozzarelle, scamorze, trecce, ricotte, pecorini e caciotte di mucca.

		<p>Verna Loc. Villa San Vincenzo C.da Colle Tripio (info: tel. 0871 893278) Lungo la direttrice che porta da Guardiagrele a Lanciano, si incontra la fattoria di Mario Verna, produttore artigianale noto per le paste filate fresche (la stracciata e la treccia) provenienti dal latte delle proprie mucche, allevate allo stato brado e semi-brado. L'azienda, che produce anche formaggi e ricotta, ha un punto vendita al centro di Guardiagrele vicino a Santa Maria Maggiore</p>
	Miele	<p>Apicoltura Bianco Fraz. Villa San Vincenzo Via Sciusciardo, 10 (info: tel. 0871 893422; www.apicolturabianco.it) Situata ai piedi della Majella, l'azienda di produce da circa 30 anni ottimi mieli a base di sulla, lupinella, acacia, erba medica, millefiori, tiglio, castagno. A disposizione pappa reale, propoli, cera vergine e diverse specialità a base di miele (biscotti, frutta secca sotto miele, crema di nocciole e caramelle)</p>
	Carne	<p>Jubatti Via Roma, 150 (info: tel. 0871 84090) Proprio sul corso principale della cittadina, i fratelli Jubatti selezionano capi ovini e suini che integrano quelli di proprietà. Inoltre in questa macelleria si possono trovare altre specialità alimentari regionali</p>
	Pasticceria	<p>Lullo Via Roma, 99 (info: Tel. 0871 82242) Questa pasticceria vanta oltre cento anni di attività ed è conosciuta per la produzione delle famose "Sise delle Monache". Accanto al tipico dolce di Guardiagrele, si possono acquistare paste di mandorle, torrone, frutti di marzapane, amaretti, pasta reale e biscotti da latte.</p> <p>Palmerio Via Roma, 65 (info: tel. 0871 82727) La storia di questa pasticceria si lega indissolubilmente con il nome di Giuseppe Palmerio, l'ideatore delle sise delle monache e dei torroni. Fu proprio lui ad aprire nel 1884 questa caratteristica pasticceria, dal bancone e i cassettoni in legno, oggi gestita da Annamaria Giovanetti, e dal figlio Nino. Oltre alle sise, vale la pena assaggiare i piccoli torroni</p>
	Cereali	<p>Casino di Caprifico Loc. Piane di Caprafico (info: tel. 0871 897492) Giacomo Santoleri è uno tra i più noti produttori abruzzesi di cereali e olio extravergine di oliva biologici, provenienti dai suoi terreni situati a Piane di Caprifico: farro semiperlato, farricello, orzo perlato, lenticchie, ceci, orzo mondo per preparare il caffè d'orzo nonché differenti formati di pasta di farro tra cui la nota ma'kaira</p>
Pennapiedimonte	Carne e salumi	<p>Az Silvano Scioli C.da Spinaro (info: tel. 0871 897513) È interessante visitare l'allevamento di maiali di Silvano Scioli, intento nel recupero della varietà del "Maiale grigio" o della pregiata "Cinta Senese", dai quali ricava ottime carni e salumi, tra cui è famoso il "salsicciotto di Pennapiedimonte" ricoperto di spezie. I suoi prodotti si possono acquistare anche nel negozio nel centro del paese. Orari: 7:30 - 12:30 e 17:00 - 19:00 da mercoledì al sabato</p>
Rapino	Pasticceria e prodotti da forno	<p>Luigi Cocciaglia Via Giardino, 76 (info: tel. 0871 84465; cocciaglia luigi@tiscali.it) Luigi Cocciaglia da quasi mezzo secolo produce gli inconfondibili "pasticcini", i caratteristici dolci del piccolo centro di Rapino, simili al bocconotto frentano ma ripieni di una crema a base di latte, cioccolato, limone, mandorle tritate e cannella. In questo forno troverete, inoltre, sfogliatelle, fiatoni e altre specialità dolciarie abruzzesi</p>
San Martino sulla Marrucina	Vino	<p>Masciarelli Via Gamberale, 1 (Info: tel. 0871 85241; www.masciarelli.it) Poche presentazioni per un'azienda capace di raggiungere i vertici dell'enologia italiana e di far conoscere i vini abruzzesi ben oltre i confini regionali. Il merito è senz'altro di Gianni Masciarelli, scomparso proprio quest'anno, e della moglie Marina Cvetic, brava nel tempo ad ottenere grandi risultati con il Montepulciano d'Abruzzo e non solo. Un nome su tutti, il Villa Gemma</p>
	Pasticceria	<p>I pensieri del poeta Via Fonte Giardino, 48 (info:tel. 0871 809101; www.ipensieridelpoeta.it) Questa piccola azienda artigianale è impegnata da qualche anno nella produzione dei "Pensieri del poeta", dolci di pasta frolla ripieni di miele e noci, recuperando una ricetta risalente alla prima metà dell'ottocento</p>