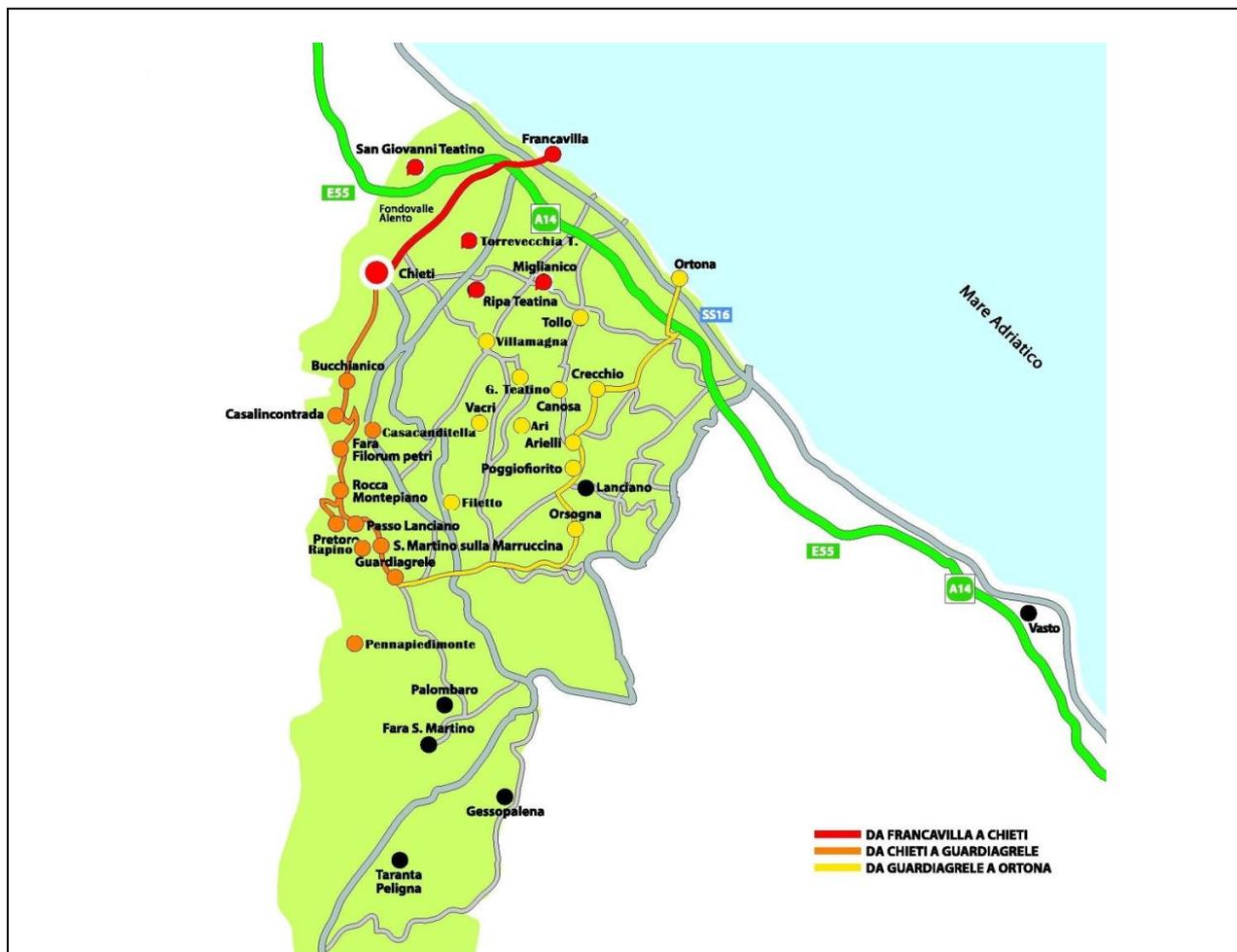


## ITINERARI DEL CHIETINO ORTONESE

L'itinerario "Da Guardiagrele a Ortona" collega idealmente la montagna con il mare, attraversando una delle aree principali per la produzione di vino



## Da Guardiagrele a Ortona

(Guardiagrele Orsogna 9 chilometri; Orsogna Crechchio 11 chilometri; Crechchio Ortona 14 chilometri)

### Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Ari	B1	Sì
Arielli	B1	Sì
Canosa Sannita	B1	Sì
Crechchio	B1	No
Filetto	C	Sì
Giuliano Teatino	B1	Sì
Orsogna	B1	Sì
Ortona	B1	No
Poggiofiorito	B1	Sì
Tollo	B1	No
Vacri	B1	Sì
Villamagna	B1	Sì

### Descrizione dell'itinerario

Da Guardiagrele, si lascia la s.s. 81 per proseguire con la s.s. 583 in direzione di Orsogna. Delle sue antiche origini v'è testimonianza nel ritrovamento di alcune monete romane di età imperiale. Nel periodo pasquale (martedì dopo Pasqua, ma la festa si ripete in agosto) è consigliabile partecipare alla **Festa dei Talami** durante la quale giovani fanciulli trasportati su sette tavolati rappresentano episodi tratti dalla Bibbia. Poco dopo Orsogna, una piccola deviazione a sinistra porta a Crechchio, borgo caratterizzato dal fiabesco **castello ducale** di epoca medioevale: costruito dai De Riseis Aragona che oggi ospita il **Museo dell'Abruzzo bizantino e alto medioevale**, la più importante esposizione regionale del periodo fra tarda antichità e alto medioevo. Sono esposti reperti ed oreficerie tardo romane, gote, longobarde e bizantine, nonché una documentazione aggiornata sulle ricerche archeologiche nella zona. Entro le mura del castello trascorsero la notte precedente la partenza per la Puglia, il Re Vittorio Emanuele III e la sua consorte: era l'8 settembre 1943.

Si raggiunge quindi Ortona, cittadina situata su un promontorio a picco sul mare e con un porto di cruciale importanza per i traffici commerciali già al tempo dei Frentani prima e degli Svevi poi. Nel 1943 rappresentò il limite orientale della Linea Gustav ed a causa dei durissimi combattimenti che vi si tennero la distruzione fu pressoché totale. Rimangono i resti del **castello aragonese**, fatto costruire da Alfonso d'Aragona nel 1445, e la duecentesca **Torre dei Baglioni**, nonché l'imponente **Cattedrale di S. Tommaso Apostolo** eretta nel 1127. Alla cattedrale è annesso un Museo-pinacoteca con pitture dal '300 al '600, frammenti archeologici e oggetti di alto artigianato. Poco distante c'è palazzo **Farnese**, fatto costruire nel 1584 da Margherita d'Austria ed oggi sede della pinacoteca Cascella. Altre chiese di rilievo sono quella barocca di **Santa Maria di Costantinopoli**, e quella della **Santissima Trinità**. Nell'ex convento di **S. Anna** è allestito il Museo della Guerra con vari cimeli del secondo conflitto mondiale. Il più illustre artista ortonese è senza dubbio il musicista Francesco Paolo Tosti al quale è dedicato il Museo all'interno del Palazzo Corvo. L'edificio ospita al piano terra **l'Enoteca regionale**, dove ogni giorno è possibile acquistare e degustare l'intera produzione vinicola abruzzese.

## 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
Annoia
Fegatazzo
Carne di marchigiana
Caciotta frentana
Pane di Cappelli
Fiadone
Nevole
Cavalli, pupe, cuori
Celli pieni
Miele
Uva Regina Bianca
Ciliegie
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. 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). Vale la pena, inoltre, assistere alle aste del pesce che ancora oggi sono tenute da un banditore all'interno del **mercato del pesce** di Ortona, nei pressi del porto, accessibile contattando la direzione del mercato.

## Dove mangiare

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

<b>Ortona</b>	<b>Al vecchio teatro</b>	Largo Ripetta, 7 tel. 085 9064495. Ristorante di mare in posizione panoramica (lungo l'Orientale) offre la possibilità di mangiare all'aperto. La cucina propone: insalatina di mare, maltagliati con fagioli e frutti di mare, chitarrina allo scoglio, spigola ai ferri, orata all'acqua pazza e altro ancora
---------------	--------------------------	--

	<b>Il Sestante</b>	Via Marina 42. 085 9061878. Il ristorante offre il pescato locale che varia secondo la stagione e la disponibilità. Si consiglia di prenotare con largo anticipo
	<b>Trattoria dell'Apostolo</b>	P.zza San Tommaso tel. 085 9067338. La locanda propone piatti della tradizione contadina. I menù cambiano nel corso dell'anno in funzione della disponibilità di prodotti freschi

### Osterie, agriturismi e cibo di strada

<b>Crecchio</b>	<b>Taverna ducale</b>	C.so Umberto I, 4 tel. 0871 941810 In questo piccolo ristorante nel cuore del paese (il cui borgo dopo una serie di interventi di recupero ha riportato alla luce il suo carattere medievale) situato in quello che era un vecchio emporio, la signora Nella e la mamma Maria preparano piatti dimenticati della tradizione abruzzese, oltre ad altre sfiziose a base di formaggi, salumi, sott'olio. Buona la selezione delle grappe. Aperto a pranzo e cena. Chiuso il mercoledì
<b>Miglianico</b>	<b>Campo Letizia</b>	C.da Elcine (Strada provinciale per Giuliano Teatino) Tel 0871/951225; Cell. 335/7839722; <a href="http://www.capoletizia.it">www.capoletizia.it</a> Tra le vigne e gli oliveti della sua fattoria, Nicola Piattelli ha ricavato un orto ed un piccolo allevamento di maiali neri a servizio dell'agriturismo. In un ambiente piacevole e rilassante, si possono gustare i piatti di mamma Letizia e della moglie Livia (artefice di un fornitissimo erbario), capaci di abbinare con disinvoltura cucina del territorio e invenzioni sfiziose. Si può scegliere fra il menù è fisso (circa 25 euro) o la sola degustazione di salumi e formaggi, bisogna prenotare

#### 1.1.1 Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

<b>Giuliano Teatino</b>	Confetture	<b>D'Alessandro</b> Via Piane, 15 (info: tel. 0871 718190) Una delle prime in regione ad iniziare la produzione di confetture artigianali, la famiglia D'Alessandro ha avviato un piccolo laboratorio nel 1986 diventando nel tempo nota anche fuori i confini regionali. Seppure le dimensioni aziendali siano aumentate ha conservato un buon livello qualitativo. Meritano l'assaggio la marmellata d'uva nera con pezzetti di buccia, la <i>scrucchijate</i> , e le confetture di fichi e nocciola
<b>Orsogna</b>	Vino	<b>Il Feuduccio di Santa Maria d'Orni</b> Via Feuduccio, 2 (info: tel. 0871 891646; <a href="http://www.ilfeuduccio.it">www.ilfeuduccio.it</a> ) Tornato dopo 40 anni dal Venezuela, Gateano Lamaletto realizza il suo sogno nel cassetto, dedicarsi alla produzione di vini di qualità nella sua terra natale. Nasce, così, questa bella cantina, oggi guidata dalla figlia Laura e dal marito Paolo Neri, che ha nei Montepulciano d'Abruzzo Margae e Ursonia e nei due pecorino le etichette più affermate
	Carni e salumi	<b>F.Ili Primante</b> Via R. Paolucci, 77 (info: tel. 0871 86287) Questa macelleria è da anni una tappa obbligatoria per gli amanti della norcineria artigianale. I fratelli Franco e Remo preparano nel laboratorio di Canosa Sannita, lonze, salsicce aromatizzate di carne e di fegato, filetti, pancette e soprattutto ottimi prosciutti stagionati.
<b>Ortona</b>	Vino	<b>Agriverde</b> Località Caldari Via Monte Maiella, 118 (info: tel. 085 9032101; <a href="http://www.agriverde.it">www.agriverde.it</a> ) Giannadrea Di Carlo e la sua famiglia hanno realizzato in pochi anni una bella cantina con annesso un'attività agrituristica e centro benessere con vinoterapia. Numerosi sono i riconoscimenti attribuiti al Montepulciano d'Abruzzo Plateo ma ben figurano anche le linee Riseis di Ricastro e Piane di Maggio nelle tre diverse tipologie
		<b>Citra</b> C.da Cuculo (info: tel. 085 9031342; <a href="http://www.citra.it">www.citra.it</a> ) Nata nel 1976, Citra è la più grande realtà cooperativa della regione. Davvero tante le etichette in commercio ma il prodotto di punta è senz'altro il Montepulciano d'Abruzzo Caroso. Una buona interpretazione della tipologia è data anche dalla linea Palio e dalla più economica Citra così come tra i cerasuoli e i bianchi merita attenzione il Sistina

		<p><b>Farnese</b> Loc. Castello Caldora Via dei Bastioni (info: tel. 085 9067388; <a href="http://www.farnese-vini.com">www.farnese-vini.com</a>) Farnese è un vero e proprio colosso del mondo vitivinicolo regionale. Le milioni di bottiglie prodotte sono diffuse in tutto il mondo e per ogni tasca. Tra le tante etichette svettano i rossi tra cui l'Edizione 5 Autoctoni, il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Opi Riserva oppure il Montepulciano d'Abruzzo Yume</p>
		<p><b>Feudo d'Ugni</b> C.da san Pietro (info: tel. 349 1479800; <a href="http://dugni.simplicissimus.it/">http://dugni.simplicissimus.it/</a>) Davvero pochi ettari per l'azienda di Cristiana Galasso, una giovane che, spinta da grande passione e determinazione, è riuscita in poco tempo ad ottenere vini di buona personalità cercando di incidere il meno possibile sul corso naturale della vinificazione. Tra questi spicca un'interessante Trebbiano d'Abruzzo</p>
		<p><b>Dora Sarchese</b> Località Caldari (info: tel. 085 9031249; <a href="http://www.dorasarchese.it">www.dorasarchese.it</a>) Completamente rinnovata, la cantina della famiglia D'Auria è oggi una moderna realtà produttiva che ha nella linea Pietrosa, nel Montepulciano d'Abruzzo Rosso di Macchia e nel pecorino Dorad'oro le etichette più convincenti. Accanto ai vini è possibile acquistare anche le ottime confetture, le salse e i sott'oli di produzione propria</p>
	Pesce	<p><b>Pescheria Carbone</b> Piazza San Francesco, 13 (info: tel. 085 9065792) La famiglia Carbone conduce questa pescheria situata proprio nel centro del paese. Rocco si occupa personalmente dell'approvvigionamento giornaliero dalle imbarcazioni del fratello o nel mercato del porto di Ortona e dalla piccola pesca locale dove trova triglie, calamari, alici, sarde e altre specie ittiche che popolano questo tratto dell'Adriatico</p>
	Pasticceria	<p><b>Pasticceria Di Cantelmi Giulio</b> C.so Vittorio Emanuele 73, (info: tel. 085 9066001) Giulio e Luciano Cantelmi propongono una buona selezione di pasticceria fresca, dai bignè alle torte fino ai dolci tradizionali come le nevole ortonesi, i bocconotti e i taralli con marmellata d'uva</p>
<b>Tollo</b>	Vino	<p><b>Cantina Tollo</b> Viale Garibaldi, 8 (info: tel. 0871 96251; <a href="http://www.cantinatollo.it">www.cantinatollo.it</a>) Cantina Tollo è una delle più importanti cantine sociali della regione e tra le prime a saper coniugare quantità e qualità. Si spiegano così i tanti successi riportati nei principali concorsi enologici nazionali ed internazionali per le linee Aldiano e Colle Secco, per il Montepulciano d'Abruzzo Cagiolo e per il Cerasuolo Hedos</p>
<b>Villamagna</b>	Vino	<p><b>Fattoria Licia</b> Via Val di Foro, 64 (info: tel. 0871 300252; <a href="http://www.fattorialicia.it">www.fattorialicia.it</a>) Situata proprio sul fondovalle Foro, la cantina è guidata da Enzo De Luca, bravo a sviluppare una piacevole attività di accoglienza in cantina. Qui si può apprezzare la linea Maiestas oppure il Montepulciano d'Abruzzo I Calanchi, ispirato alle tipiche venature che caratterizzano parte delle colline della zona.</p>
		<p><b>Torre Zambra</b> Via Regina Margherita, 18 (info: tel. 0871 300121; <a href="http://www.torrezambra.it">www.torrezambra.it</a>) L'azienda prende il nome da un'antica torre di avvistamento, eretta nel 1522, nel territorio di Villamagna. Oggi Torre Zambra è una bella realtà riuscendo ad ottenere risultati apprezzabili sia con la linea più economica Colle Maggio sia con le etichette più rappresentative come Brume Rosse e Diomede.</p>
		<p><b>Valle Martello</b> Contrada Valle Martello (info: tel. 0871 300330; <a href="http://www.vallemartello.net">www.vallemartello.net</a>) L'azienda della famiglia Masci ha dimostrato in pochi anni una buona crescita qualitativa. Lo dimostra, infatti, uno dei suoi prodotti più conosciuti, la Cococciola Brado (sono stati i primi a produrla in purezza) con cui ogni anno ottengono davvero delle belle soddisfazioni e il Montepulciano d'Abruzzo Primaterra</p>
	Olio extravergine di oliva	<p><b>Oleum – L'antico frantoio</b> Via Piana, 9/b (info: tel. 0871 300790; <a href="http://www.lanticofrantoio.info">www.lanticofrantoio.info</a>) Il prodotto più rappresentativo della famiglia D'Onofrio è senz'altro l'olio extravergine d'oliva ma è davvero interessante anche la selezione di verdure ed ortaggi sott'olio come gli <i>scordarelli</i> o agretti, zucchine e peperoncini piccanti. Buoni, inoltre, i confetti artigianali a base di mandorle, cacao oppure con cacao e peperoncino</p>