

ITINERARI DELLA COSTA DEI TRABOCCHI

L'itinerario *"Da Ortona a Fossacesia"* ci conduce per la Statale 16 o lungo il tracciato dismesso della ferrovia attraverso un ambiente costiero suggestivo e particolare tra trabocchi e testimonianze di arte, cultura ed architettura



— DA ORTONA A FOSSACESIA
— DA TORINO DI SANGRO A PUNTA PENNA DI VASTO

Da Ortona a Fossacesia

(Ortona San Vito Chietino 18 chilometri; San Vito Chietino Treglio 5 chilometri; Treglio Rocca San Giovanni 8 chilometri; Rocca San Giovanni Fossacesia 4 chilometri)

Comuni compresi nell'itinerario

Comune	Zona	Ammissibile Leader
Fossacesia	B1	No
Rocca San Giovanni	B1	No
San Vito Chietino	B1	No
Treglio	B1	No

Descrizione dell'itinerario

L'antico porto di Ortona, più volte rimaneggiato, è costituito da due lunghi moli che si protendono in mare racchiudendo l'area portuale. Poche centinaia di metri oltre il molo sud inizia una spiaggia sabbiosa dalla quale, percorrendo a piedi l'ex tracciato ferroviario si può raggiungere Fossacesia sullo stupendo percorso della costa dei trabocchi. Sempre da Ortona, in direzione S. Vito Marina per la SS 16, dopo 3-4 km, si arriva al **cimitero di guerra canadese** che merita una sosta. Vi riposano le spoglie di 1.615 soldati del reggimento canadese caduti nell'ultimo conflitto mondiale durante la battaglia di Ortona del dicembre 1943. Circa 2 Km più a sud, sulla sinistra, una ripida stradina scende al mare in località **Acquabella** con la sua piccola baia, le suggestive scogliere ed un trabocco. Riprendendo la strada in poco tempo si arriva alla marina di S. Vito dove vale la pena di effettuare una passeggiata sul piccolo **molo di Gualdo**, un tempo avamposto di un approdo commerciale, dove sono ubicati due trabocchi. Volgendo lo sguardo ad ovest appare sullo sfondo la Majella e in primo piano, San Vito. Attraversata la statale, si segue la direzione Lanciano e lasciato alle spalle l'ardito ponte ferroviario della Sangritana, dopo pochi Km, si raggiunge la **P.za Garibaldi**. Le stradine del centro storico danno vita ad un fantastico percorso che conduce al **belvedere Marconi**. Da S. Vito prendendo la provinciale per Lanciano, circa 8 Km si raggiunge il **pittoresco borgo affrescato** di Treglio un vero e proprio laboratorio permanente di pittura a fresco. Si torna indietro per San Vito fino a incrociare nuovamente la S.S. 16, direzione sud. Dopo un paio di Km, in C.da Portelle sulla destra, una bella casa di campagna in mattoni, con il piano rialzato rispetto a quello stradale, riconoscibile per una lapide sul muro, si tratta dell'eremo rustico che ospitò il "Vate" nell'estate del 1889. Sulla sinistra opportunamente segnalato, un promontorio, "**l'eremo dannunziano**", da cui si gode una spettacolare vista sul mare. Nei pressi dell'eremo sorgono alcuni trabocchi fra cui quello del **Turchino** descritto dallo stesso D'Annunzio nel "*Trionfo della morte*". Si riprende la statale e dopo pochi Km si raggiunge, nel comune di Rocca S. Giovanni, **Vallevò**, piccolo borgo marinaro da cui diversi sentierini portano al mare, al porticciolo, al trabocco di **Punta Tufano** e a quello del **Sasso della Caiana**. Usciti dall'abitato, sulla destra un ampio stradone affronta una erta salita e che ci conduce alla "**pinetina**" di Rocca, una distesa di pini d'Aleppo. Da qui si può facilmente raggiungere il bel Borgo di Rocca S. Giovanni. Dal bivio per la pinetina parte una pista ciclabile attrezzata, parallela alla statale 16 per pedalate fra la natura. Si ritorna sull'adriatica alla volta di Fossacesia, superata la località Foce, con belle e ampie spiagge di ghiaio incontriamo i trabocchi di **Punta Cavalluccio** e **Punta Punciosa** e un piccolo stabilimento balneare arroccato sugli scogli, molto defilato ma suggestivo. Si entra nel territorio di Fossacesia e subito troviamo l'indicazione per il trabocco "**Pesce palombo**", pochi Km dopo lungo la strada che porta a Fossacesia appaiono in cima ad una collina olivata i contorni dell'abbazia di **S. Giovanni in Venere**: si tratta di uno stupendo monastero del XII secolo in suggestiva e strategica posizione da cui si domina l'intero golfo. Visita d'obbligo ad uno dei complessi monastici più belli d'Italia, costituito da un edificio di culto a tre navate e da un monastero con chiostro interno. In poco tempo dal complesso religioso si giunge al paese di Fossacesia per una visita alla casa museo "**palazzo Mayer**" edificato nell'Ottocento da una famiglia austriaca stabilitasi a Fossacesia. Si Riprende la statale per raggiungere la marina, una lunghissima spiaggia sassosa dove in prossimità della foce del fiume Sangro è stato ricavato il porto turistico.

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
Caciotta frentana
Pane di Cappelli
Pizza Scime
Fiadone
Nevole
Cavalli, pupe, cuori
Serpentone
Celli pieni
Marmellata di cetrangolo
Bocconotto
Miele

Altri attrattori di carattere identitario

I trabocchi. D'Annunzio acuto e attento osservatore, che soggiornò in questi luoghi nell'estate del 1889, affascinato dai trabocchi e dal loro meccanismo più volte ne "Il trionfo della morte" (scritta nelle sue parti più importanti proprio a S. Vito, il paese delle ginestre) così mirabilmente li descrive *"..grossa macchina pescatoria simile allo scheletro colossale di un anfibio antidiluviano.."* e ancora *"..la lunga e pertinace lotta contro la furia e l'insidia del flutto pareva scritta, su la gran carcassa per mezzo di quei nodi, di quei chiodi, di quegli ordigni.."* L'architetto Borrone che ha curato recentemente il completo rifacimento del trabocco del Turchino di proprietà del comune di S. Vito, quello caro al Vate, utilizzando materiali e tecniche costruttive del passato e anziani traboccanti del posto così lo racconta *"l'intelaiatura di funi e travi, dall'apparenza fragile, ma con una stabilità insospettabile, è tale da resistere alle sollecitazioni delle reti ed alla furia del mare. I pali in legno di acacia, a loro volta incastrati negli scogli, assecondano l'impeto del mare facendosi aiutare dalle funi metalliche. La macchina pescatoria si concentra sul movimento rotatorio dell'argano e con un complesso sistema di antenne e di bozzelli, la rete viene affondata in mare e periodicamente ritirata"* Ma le parole non bastano per descrivere queste affascinanti e misteriose macchine pescatorie: una loro visita si impone per vivere momenti unici ed irripetibili sospesi tra mare e cielo, in balia dei venti. Si ritiene che i primi trabocchi su questa costa siano stati realizzati intorno alla fine del Seicento, non da pescatori e marinai ma da falegnami e funai che poco conoscevano il mare, probabilmente sefarditi profughi della penisola iberica. Il pescato serviva per alimentarsi ma anche e soprattutto per barattarlo con altre merci. Si diffusero rapidamente, negli anni successivi: ai primi del novecento G. Finamore antropologo ne censì oltre cinquanta attivi, nel tratto di costa che va da Ortona a Vasto, che servivano al sostentamento di oltre cento famiglie, integrando l'attività prevalente, l'agricoltura. Questo si rendeva oltremodo possibile perché il trabocco veniva messo in funzione solo in due periodi dell'anno: nei mesi di ottobre, novembre e dicembre per la pesca prevalentemente di cefali, ombrine e spigole e di giugno per la pesca di sarde e di novellame. L'integrazione delle due attività ha caratterizzato enormemente anche la cucina della costa, tanti i piatti di pesce con legumi ed ortaggi che oggi sono presentati nei menu delle osterie di mare e di blasonati ristoranti della costa. Le mutate condizioni economiche, l'impovertimento della fertilità del mare, la

trasformazione dei fondali marini, hanno fatto sì che i trabocchi pian piano non sono più stati utilizzati e molti siano stati anche abbandonati. La mancata manutenzione e la furia del mare ne hanno provocato in numerosi casi la rovina. Soltanto grazie ad una legge regionale che concede contributi per la loro ristrutturazione e alle importanti iniziative di valorizzazione messe in opera tra gli altri da Slow Food con il coinvolgimento delle amministrazioni locali, che i trabocchi sono tornati ad essere al centro dell'attenzione della economia della costa, non quali ingegnose macchine da pesca, ma come attrattive per i viaggiatori, per far vivere loro le suggestioni di un tempo, magari consumando piccoli assaggi della cucina della costa al chiaro di luna. La manifestazione più importante a loro dedicata è Calalenta, il cui nome evoca il lento incedere della rete dentro il mare, organizzata dalla condotta Slow Food di Lanciano. L'appuntamento è diventato biennale, con svolgimento solitamente in luglio. I trabocchi tornati oggi a vario titolo operanti per visite e degustazioni sono: Punta Turchino a S. Vito, Punta Tufano, Sasso della Caiana, Punta Isolata, Punta Torre, Punta Cavalluccio e Punta Punciosa a Rocca S. Giovanni; Pesce Palombo e Punta Rocciosa a Fossacesia.

Il mercatino di pesce e dei prodotti della terra a Vallevò. Aperto tutti i giorni dell'anno e fornito solo di prodotti locali di stagione (di mare e di terra) nel piccolo mercato di Vallevò, è possibile acquistare pesci, ortaggi e frutta, peperoni secchi dolci e piccanti, olio extravergine, oli agrumati, confetture di arance e di uva. I punti vendita sono in realtà piccoli atrii o cortiletti dinanzi alle case dei venditori, riparati da sole e pioggia con teloni e ombrelloni sotto cui trovano posto tavoli e bilance. I venditori, poco più di una decina, sono pescatori, trabocchianti e contadini, ma nella maggior parte dei casi i ruoli coincidono e tutto quello che si vende è pescato o è prodotto in proprio. Il pesce proviene da reti che tutte le sere vengono posizionate in mare e ritirate la mattina. Numerosi sono sempre i cefali, i saraghi, le spigole, le mormore - eccellente pesce da arrosto - ma anche scorfani e cicale, polpi, seppie e cozze. E' possibile comprare pesce fresco anche al porticciolo, sempre a Vallevò, di mattina al rientro delle piccole imbarcazioni dei pescatori: una vera risorsa per chi abita da queste parti o per chi ci viene in vacanza.

Percorsi da fare a piedi. La ferrovia dismessa corre più o meno parallela alla costa a breve distanza dal mare; è interamente pedonale, non presenta alcuna difficoltà di percorrenza ma, essendo ancora coperta di ghiaia e ciottolame frantumato, sarebbe preferibile percorrerla con scarpe adeguate. L'itinerario è molto lungo e pittoresco: noi suggeriamo la tratta che parte dalla vecchia stazione di San Vito Marina e giunge a Fossacesia dopo circa 7 km. Se ne possono percorrere anche brevi tratti. Mare, scogliere, strapiombi, trabocchi, piazzole di difesa in mattoni, baie e calette altrimenti inaccessibili, promontori, e tanta vegetazione di costa e macchia mediterranea: è un'esperienza davvero entusiasmante. Sono allo studio iniziative per rendere l'intero percorso ciclabile. Il "sentiero della pineta" unisce la pinetina di Rocca S. Giovanni con il Fosso delle farfalle: 1,5 chilometri suggestivi e rilassanti, con l'occasione per visitare anche la splendida pineta, attrezzata per soste e picnic. Alla grotta delle farfalle si accede anche dalla statale 16 dopo il chilometro 482 tra San Vito e Fossacesia; in pochi minuti si raggiunge una grotta scavata nell'arenaria che, secondo una credenza popolare, per alcuni mesi all'anno si riempie di farfalle. Infine è consigliabile una passeggiata naturalistica dalla foce del Sangro, alla lecceta di Torino di Sangro.

Dove mangiare

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

San Vito Chietino	Angolino da Filippo	Via Nazionale Adriatica, 31 tel. 0872 61632 In un antico palazzo, vicino al mare, ristrutturato e arredato con gusto, Carlo propone piatti di pesce della tradizione rivisitati con estro e fantasia. Chiuso il lunedì
----------------------	----------------------------	---

	La scialuppa	Via Sangritana, 19 tel. 0872 619048; cel. 338 3248389 Marco Marone e la moglie Rosa, preparano il pescato proveniente dalle barche di famiglia. Cucina di pesce della tradizione marinara della costa. Chiuso il lunedì
	Bottega culinaria biologica	Via Pontoni, 72 tel. 0872 61609; cel. 339 1421111 Ristorante biologico con certificazione Ica, abilmente condotto da Cinzia Mancini esperta ed appassionata creatrice di piatti con prodotti della tradizione. No pesce. chiuso il lunedì
	La Valletta	Località Sant'Apollinare tel. 0872 58587; cel. 380 3064741 A 5 Km dalla costa si trova la trattoria dove Carlo Dragani e la mamma Anna Concetta propongono con sapienza i piatti della tradizione culinaria frentana anche sotto il "coppo". Chiuso il martedì
	Greco e Levante	Via Naz. Adriatica Nord, 75 tel. 0872 61274 Venti che portano il profumo del mare in cucina. Crudi e piatti marinari della tradizione rielaborati con ingegno. Chiuso il mercoledì e il lunedì a pranzo

Osterie, agriturismi e cibo di strada

Fossacesia	Agriturismo Casale San Giovanni	Viale San Giovanni in Venere, 33 tel. 0872 607353; cel. 347 6362574; www.agriturismocasalesangiovanni.it Aurelio e consorte nei bei locali dell'agriturismo, posti in prossimità della stupenda abbazia di S. Giovanni in Venere, vi propongono la cucina tradizionale frentana con passione e competenza.
	Macelleria Pagliarone Alessandro	Via Sangro, 2 tel. 0872 60134 Ottima è la porchetta tradizionale cotta al forno, la preparano il mercoledì, il venerdì e il sabato
	Trabocco Pesce Palombo di Bruno Veri	s.s. 16 Adriatica tel 0872 608574; cel. 333 3055300; www.traboccopescepalombo.it Per indimenticabili serate estive, una cena con piatti di pesce della tradizione della costa dei trabocchi, insalate di polpi, cozze ripiene, brodetti e frittiture di paranza e di trabocco
Rocca S. Giovanni	Trabocco Punta Cavalluccio di Giuseppina Paolucci	s.s. 16 Adriatica Loc. Cavalluccio cel. 333 3010800 Per indimenticabili serate estive, una cena con piatti di pesce della tradizione della costa dei trabocchi, insalate di polpi, cozze ripiene, brodetti e frittiture di paranza e di trabocco.
	Trabocco Punta Tufano di Rinaldo Veri	s.s. 16 Adriatica Km 483 Località Vallevò cel. 333 4436831; mail: infoturismo@traboccopuntatufano.it ; www.traboccopuntatufano.it) Oltre all'assaggio di prodotti tipici locali e di menù degustazione, sono possibili visite guidate sul trabocco per apprenderne le tecniche costruttive e le modalità di pesca.
	Agriturismo "Za Culetta"	Contrada Novella, 1 tel. 0872 620506; www.agriturismozaculetta.it Situato a pochi Km dalla costa, l'agriturismo di Nicoletta propone la cucina tradizionale frentana, spaghetti alla chitarra, rentrocele, coniglio e patate sotto il coppo, polli ruspanti al forno.
San Vito Chietino	Gastropescheria "BLU MARE"	Via Frentana tel. 61567; cel. 338 8809404; cel. 339 4925329 Questa è la più fornita gastronomia di piatti di pesce da asporto, preparato in mille modi, dagli antipasti ai primi, ai secondi, la frittura al cartoccio è una ottima alternativa ai chips dei fast food. Volendo i cibi possono essere consumati anche davanti al locale che è dotato di panche e tavoli.
	Lido Esperia	Via Lungomare, 38 tel. 0872 618206; cel. 335 6392901; www.lidoesperia.com Il più antico stabilimento balneare della costa, gestito oggi da Vincenzo che si cimenta con lusinghieri risultati, nel preparare deliziose focacce e pizze da asporto o da consumare nello stabilimento, nonché di zuppe di pesce alla sanvitese, rigorosamente nel coccio di creta, in cui affogare dopo l'ultimo pesce mangiato un nido di pasta fresca

Treglio	Agriturismo Doris	<p>Via Puglianna, 6 tel. 0872 54235; cel. 338 4486223</p> <p>Fra i primi ristori agrituristici del territorio, propone piatti della cucina tipica abruzzese, anche con riuscite rivisitazioni. Fra le proposte meritano particolare attenzione le preparazioni con il baccalà</p>
----------------	--------------------------	---

Prodotti e produttori segnalati lungo l'itinerario

Fossacesia	Olio extravergine d'oliva	<p>Antico frantoio di Aladino e Felice Stante Via Sant'Egidio, 12 (info: 0872 608433; 011 4363142; mail: info@frantoioistante.it; www.frantoioistante.it) Frantoiani da generazioni, continuano a produrre olio con un frantoio tradizionale. Le olive in parte proprie e in parte acquistate da selezionate aziende del territorio, sono quelle tipiche della zona, con prevalenza di gentile di Chieti e leccino, intosso</p> <p>Olio & Olivi Località Abbazia di Giovanni in Venere (info: 0872 60361; fax 0872 620107; mail: ursini@ursini.com; www.ursini.com) Peppino ha sempre avuto una passione per l'olio extravergine, i suoi prodotti sono famosi in tutto il mondo. Uno dei primi a puntare sui monovarietali che sono il fiore all'occhiello dell'azienda. Poi ci sono la dop "Colline teatine" Tandem, l'Opera Mastra e Terre dell'Abbazia. Completano la gamma gli oli agrumati, nonché salse e patè. Le olive provengono dai propri fondi o da aziende della zona</p>
	Vino	<p>Cantina Sangro Strada per S. Maria Imbaro, 1 (info: tel. 0872 57412; fax 0872 57722; mail: cantinasangro@cantinasangro.it; www.cantinasangro.it) Oltre 600 soci, una buona produzione complessiva, buon rapporto prezzo qualità. Vasta è la gamma, ma meritano di essere segnalati il Trebbiano e il Montepulciano d'Abruzzo doc della linea "Colle Cesi" e lo Chardonnay Fonte Veneris igt. I vini sono disponibili nel punto vendita aziendale</p>
	Formaggi	<p>Azienda Agricola Fonte dei Sapori di Davide Paolucci Via Fonte Antoni, 2 (info: 0872 608083; cel. 348 3854846) Davide e Giuliana nella propria azienda, allevano mucche da latte brune alpine e pezzate rosse. Gli animali vengono nutriti con foraggi aziendali. Trasformano il latte crudo in caciotte, giuncate e ricotte, ma anche in formaggi fantasia. Molto interessante la caciotta stagionata. Il punto vendita si trova nell'azienda</p> <p>Azienda agricola Iezzi Teresa Via Casone, 53 (info: tel. 0872 607183) Da molti anni la signora Teresa coadiuvata dalla famiglia produce formaggi con il latte proveniente dai propri animali circa 50 mucche tra brune alpine e frisone. Il latte viene lavorato a crudo per produrre primo sale, caciotta frentana di diversa stagionatura, e ricotta. Molto interessanti le caciotte in olio extravergine. Punto vendita aziendale</p>
	Agrumi	<p>Azienda agricola Caravaggio Donato Statale Adriatica, 40 (info: 0872 606204; cel. 339 6115320) Coltiva oltre 500 piante di cui diverse secolari, fra cetrangoli, aranci, mandarini, limoni e pompelmi con la maestria di un giardiniere di altri tempi. Tutti i prodotti sono acquistabili in azienda. Oltre ai tipici agrumi presso l'azienda si possono acquistare gli oli agrumati. E' possibile la visita aziendale previo appuntamento</p>
	Rocca San Giovanni	Olio extravergine d'oliva
Vino		<p>Cantina Frentana Via Perazza, 32 (info: tel. 0872 60152; fax 0872 608322; mail: info@cantinafrentana.it) Una delle prime cooperative in terra d'Abruzzo, con torre vinaria ora trasformata in un ufficio, presenta una vasta gamma di vini dai doc montepulciano rosso e Cerasuolo, trebbiano, agli igt pecorino e cococciola. Tutti i prodotti sono acquistabili presso il bel punto vendita aziendale. Si segnalano tra i rossi, Rubesto e Panarda, e il Cerasuolo Terre Valse</p>

	Pasticceria e prodotti da forno	<p>Forno Zulli Via Mazzini n. 12/a (info: tel. 0872 60268; fax 0872 620888; cel. 328 7284524; mail info@fornozulli.it; fornozulli.it) Antico forno operante dalla fine dell’ottocento, oggi con Nicola siamo alla quarta generazione. Forno a legna, pane e dolci tradizionali, accanto a cellipieni, bocconotti di mandorla e fiadoni, pizza pane farcita (il coccodrillo), pizze diverse da asporto. Chiuso il lunedì sera</p>
	Confetture	<p>Agrumi della costa dei Trabocchi Località Vallevò, 78 (info: cel. 333 4436831; cel. 339 6115320; mail: agrumi@trabocco.it; www.trabocco.it/agrumi) Associazione costituita recentemente, di una decina di produttori di agrumi, che trasformano i propri prodotti in confetture di cetrangoli (arancio amaro di antica coltivazione), arance, mandarini e limoni. Le vendite sono gestite dall’associazione</p>
San Vito Chietino	Vino	<p>Tommaso Olivastri Contrada Quercia dei corvi, 37 (info: 0872 61543; mail: info@olivastri.com) Giovane e piccola azienda a conduzione familiare quella di Tommaso, che già si è imposta all’attenzione per alcune produzioni di qualità. I vini sono quelli doc abruzzesi, trebbiano e montepulciano d’abruzzo rosso e cerasuolo. Buon successo per il Montepulciano d’Abruzzo doc “ La Grondaia”.</p>
	Pasticceria e prodotti da forno	<p>L’arte del pane Via Nazario Sauro, 31 (info: tel. 0872 61450) - Via Frentana, 5 S. Vito Marina (Info: tel. 0872 61432) Venceslao, fornaio appassionato, propone una gamma molto varia di pani, quello di Cappelli è il fiore all’occhiello. Vi si affiancano i dolci tipici del territorio, cellipieni, fiadone dolce e bocconotti. Fra i salati, pizza al taglio, fiadoni, pizza scime e pizza pane. Nel punto vendita di via Frentana anche pizze da asporto</p>
		<p>La Margherita C.so Matteotti, 49 (info: 0872 618035; cel. 338 1216162) L’intera famiglia è coinvolta nell’attività di questa pasticceria tradizionale. Cellipieni olio e vino e all’uovo, bocconotti di mandorle e al cioccolato, calcionetti di ceci, biscotti all’arancia, biscotti all’anice. Un vero must è la pizza dolce, la torta tradizionale delle feste, fatta di pan di spagna, crema pasticcera, alchermes. Pizze al taglio numerose</p>
		<p>Lidia Via Paolini, 31 (info: tel. 0872 61540) La signora Lidia interpreta con gusto la pasticceria tradizionale e classica. Nel moderno laboratorio appena fuori il paese propone cellipieni, bocconotti di cioccolato e alle mandorle sia in versione asciutta che morbida con crema di limone, pizzelle croccanti all’anice e quelle morbide. Ampia gamma di pasticceria alle mandorle e torte gelato</p>
Gelaterie	<p>Gelateria Copa de’ Dora Via Nazionale Adriatica, 10 S. Vito Marina (info: tel. 0872 61046) La gelateria più antica del territorio, gestita dalla signora Rosalinda sempre attenta alla tradizione e alla innovazione, propone una vasta gamma di gusti, dalle creme tradizionali, ai gusti alla frutta, cioccolato fondente, pannanotella, pescarancia e pompelmo rosa solo per citarne alcuni, in cialda e in coppa, in vaschette da asporto. La specialità è lo zuccotto prodotto in tanti formati</p>	
Treglio	Pasticceria e prodotti da forno	<p>Doris Sergio Piazza S. Giorgio, 10 (info: tel. 0872 54186) Antico forno al centro del carino e affrescato paese, dove Sergio con orgoglio e professionalità propone le sue specialità. Pane di grano tenero e duro, pizza pane e dolci tradizionali. Si segnalano i bocconotti di mandorle, vera specialità del paese e denominati “bocconcini di fata”, oltre ai cellipieni e mostaccioli</p>
	Ciliegie	<p>Azienda agricola “ Il Ciliegio” Via San Martino, 51 (info: 0872 54359) Da circa venti anni Donato cerasicoltore provetto produce con indiscusso successo le migliori ciliegie della zona. Quasi 1000 le piante, delle varietà durone di Vignola, durone dell’anella e bigarreau, coltivate con il metodo dell’agricoltura integrata. Grazioso punto vendita allestito davanti casa dove vendono ciliegie dal 20 maggio al 20 giugno</p>