

CARAMANICO TERME (PE)

Secondo la leggenda sarebbe stato addirittura il nipote di Carlo Magno, il monaco Caro, a fondare nel 980 la città. Avamposto longobardo, fu feudo dei D'Aquino, sotto i quali raggiunse il maggiore sviluppo.

Le origini di Caramanico si fanno risalire all'alto Medio Evo – VII sec. – in epoca di piena dominazione longobarda. La cittadina sarebbe stata infatti fondata dal duca longobardo Teodolapio, figlio di Faroaldo, Duca di Spoleto. Il termine Caramanico deriverebbe appunto dalla voce longobarda Harimann (insediamento, distretto).



La Storia

Il termalismo abruzzese vanta una lunga tradizione che inizia già da tempi antichissimi. Nel caso di Caramanico Terme, le origini si fanno risalire al 1576, quando Padre Serafino Razzi nel suo diario scriveva di una sorgente detta della "Zolfanina" di cui "bevendo, i rognosi tante mattine guariscono".

Ma da questa data dovranno passare molti anni prima che qualcuno si interessi nuovamente di termalismo. I primi documenti che ci permettono di ricostruire la storia di questo maestoso complesso termale risalgono al 1836, anno in cui nacque un rudimentale complesso termale, il cui fabbricato è esistito fino a pochi anni fa, nei pressi della sorgente delle acque solfuree.

Nel corso degli anni successivi l'acqua solfurea cominciò ad acquisire notorietà, tanto da indurre il comune del paese ad una serie di opere per migliorarne la fruibilità.

Tra le varie iniziative vi fu quella che diede il via ad una prima esperienza imprenditoriale per gestire questa preziosa risorsa, per cui si affittò lo stabilimento originario a persone che ne curavano la semplice gestione. Ma ben presto ci si rese conto di come fosse necessaria la costruzione di una struttura meglio attrezzata per lo sfruttamento delle acque.

Fu così che nei primi anni del Novecento iniziarono i lavori, ad opera di una ditta di costruzioni lombarda, per la nascita dello stabilimento termale, ad oggi ancora esistente.

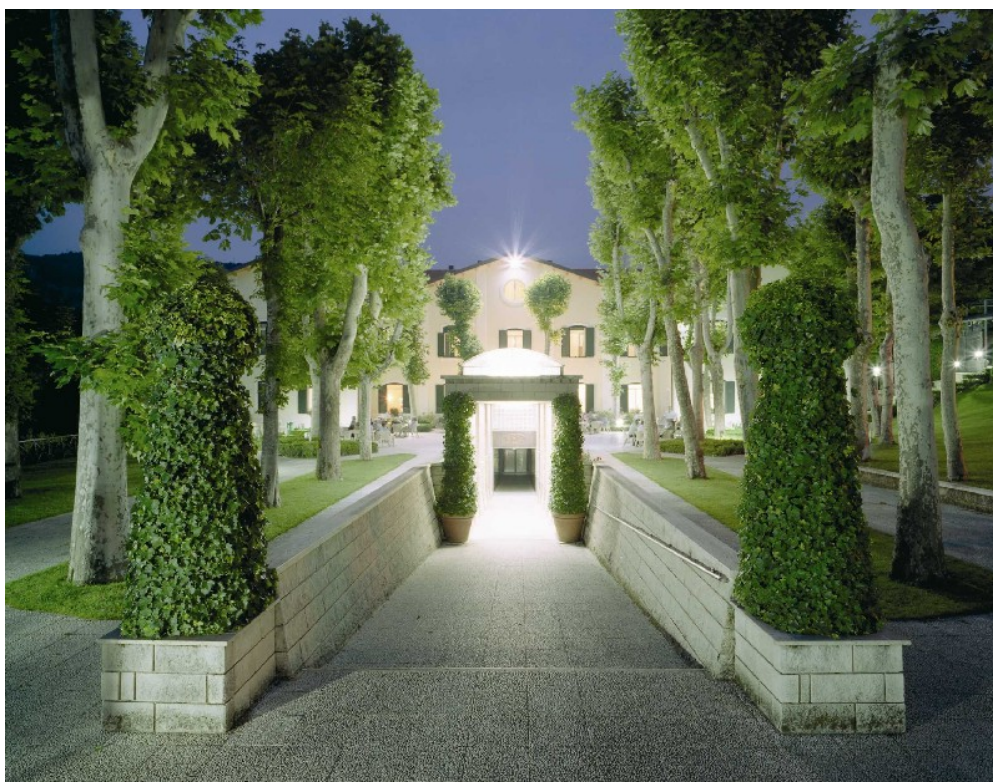
Il 4 Agosto del 1901 fu inaugurato ed aperto al pubblico lo stabilimento termale “La Salute”, che in quel periodo era di proprietà dell’amministrazione comunale di Caramanico.

Negli anni successivi, le varie amministrazioni comunali non riuscirono a far fronte alle notevoli spese, causate soprattutto dagli eventi bellici delle due Guerre Mondiali. Questi avvenimenti produssero infatti danni considerevoli alla struttura termale, che necessitò di importanti lavori di ristrutturazione. Fu così che il Comune di Caramanico decise di vendere il complesso e destinare agli eventuali compratori la concessione per lo sfruttamento delle acque termali. La concessione delle acque fu accordata e la struttura termale fu acquistata dalla società denominata “Nuove Terme di Caramanico”.

A partire dal 1945 il complesso termale “La Salute” e il “Grand Hotel Maiella”, struttura ricettiva annessa allo stabilimento, entrarono a far parte del mondo curativo e turistico, dando al paese di Caramanico una grande notorietà non solo in ambito regionale ma anche e soprattutto a livello nazionale.

Da allora le terme hanno proseguito il loro cammino con ulteriori ampliamenti e ristrutturazioni, rinnovando i propri servizi sia alberghieri che termali, e sviluppando nuove terapie per una vasta gamma di indicazioni terapeutiche.

Grazie a queste iniziative, nel corso degli anni è stato possibile costruire l’immagine di una struttura sanitaria capace di offrire, oltre alle tradizionali terapie termali, strumenti all’avanguardia. Ed è in quest’ottica che è stato realizzato un Centro di Riabilitazione Respiratoria e un rinnovato Reparto Pediatrico, supportati da un esperto e professionale staff medico.



Storie di abati e baroni

Si esce da Caramanico in direzione Pescara e, dopo circa 5 km, si svolta a sinistra (indicazioni San Tommaso – Salle) e si prosegue lungo la provinciale per circa 5 km, fino a Salle. Dal paese una strada sale sulla sinistra fino al borgo diroccato di Salle Vecchia, dove si trova il Castello.

Si scende di nuovo in paese per riprendere la provinciale e, oltrepassato il borgo di Musellaro, si prosegue fino a Bolognano, da cui partono i sentieri attrezzati per la Riserva Naturale Valle dell'Orta. Dal centro di Bolognano si scende e, poco prima dell'innesto con la Tiburtina, si arriva alla "Cantina Zaccagnini".

Raggiunta la Tiburtina, si prosegue a sinistra in direzione Popoli per 2 km, si svolta a destra al bivio per Castiglione a Casauria e, dopo altri 2 km, si arriva all'Abbazia di San Clemente.

Salle

Il paese, interamente ricostruito dopo il disastroso terremoto del 1915, è noto per aver dato i natali al Beato Roberto, seguace del futuro Papa Celestino V e tra le figure di maggior spicco del misticismo abruzzese del Trecento (una festa a lui dedicata si svolge il 17-18 luglio), nonché per la produzione semi-artigianale di corde armoniche e di fili per suture chirurgiche ricavati dagli intestini degli ovini. Più a monte, l'antico borgo di Salle, di origine longobarda (cui si arriva dal paese per una splendida strada panoramica) ospita il Castello.

Il Castello di Salle

Nonostante i numerosi mutamenti di struttura e di uso attraverso i secoli, nell'edificio e soprattutto nella sua posizione è ancora leggibile l'originaria funzione di avamposto, a difesa e controllo di un importante tratto della Valle dell'Orta.

Sorto nel X secolo, il Castrum fu per lungo tempo terreno di scontro tra gli interessi della potente Abbazia benedettina di Casauria, la cui giurisdizione si estendeva a buona parte della vallata dell'Orta, e quelli della nascente nobiltà terriera.

Con l'avvento dei Normanni (XII sec.) il castello si avviò al distacco dal monastero e al potenziamento della funzione di presidio territoriale.

Dopo alcuni secoli di decadenza, l'edificio tornò a vivere con l'acquisizione da parte della famiglia Di Genova, originaria del vastese, che ancora oggi lo possiede, trasformandosi da rocca a residenza signorile. Restaurato circa vent'anni fa, ospita attualmente un piccolo museo, con reperti di eterogenea provenienza, appartenenti alla storia della famiglia dei proprietari e, in generale, del regno borbonico. Apertura: giugno – settembre, tel. 085 92 82 65. In altri periodi contattare il custode (Sig. Italo Di Benedetto), 085 92 82 46.

La Cantina Zaccagnini

Contraddistinta dal tipico "tralchetto" in rafia che caratterizza le bottiglie, è una ospitale azienda vitivinicola affacciata sul suggestivo scenario delle gole di Tremonti, in cui le ultime propaggini della catena del Gran Sasso si uniscono agli aspri contrafforti del Monte Morrone.

Una vasta gamma di prodotti (dai classici Montepulciano e Cerasuolo, a vini più innovativi e "personalizzati") e raffinate iniziative culturali (ad esempio Uvarte, rassegna annuale di pittori contemporanei) si uniscono a una cordiale accoglienza.

L'Abbazia di San Clemente

E' tra i maggiori esempi di arte medievale in Abruzzo, perché coniuga in maniera originale elementi romanici e gotico-cistercensi.

Fondata nell'871 dall'imperatore Lodovico II, e più volte saccheggiata e distrutta, l'Abbazia fu nell'Alto Medioevo solidissimo centro di potere economico e politico (nelle formelle del portale centrale sono raffigurati in altorilievo i Castelli posseduti dal Monastero), nonché faro di cultura. Celebre il Chronicon Casauriense (oggi a Parigi, alla Bibliothèque Nationale) ritenuto tra i documenti fondamentali della storia altomedievale dell'Italia centromeridionale. Oltre lo splendido portico a tre arcate, lo spettacolare altorilievo che orna l'architrave del portale centrale narra la storia della fondazione dell'Abbazia e della traslazione delle reliquie di San Clemente Papa.

All'interno, nelle tre navate, la sobrietà della pietra è interrotta dai raffinatissimi ed esuberanti ornati dell'ambone (XII sec.), dall'imponenza del candelabro e del ciborio (XIV sec.), che sovrasta un magnifico sarcofago paleocristiano con funzione di altare maggiore.

Suggestiva la cripta, probabilmente la parte più antica della costruzione, caratterizzata dall'uso di materiale di recupero. All'esterno, nel curato giardino, steli, rocchi di colonne e statue provenienti da un antico pagus romano che sorgeva nei pressi.

La Riserva Naturale Valle dell'Orta

Questa interessante area protetta, istituita nel 1987 e ora parte del Parco Nazionale della Maiella, comprende l'ultimo tratto del fiume Orta, che poco oltre termina la sua corsa riversando le acque nel Pescara.

La tipica morfologia di valle fluviale, quindi dai versanti scoscesi, e la quota relativamente bassa, intorno ai 500 metri, ne determinano le principali caratteristiche paesaggistiche ed ecologiche. Specie di macchia mediterranea come il leccio, il siliquastro e la fillirea convivono con i carpini e le querce, mentre la pineta, ormai naturalizzata, è nata da una riuscita ma non recente operazione di rimboschimento.

Nelle pareti rocciose più inaccessibili nidificano il falco pellegrino e il rarissimo lanario, ma la presenza più preziosa è quella della lontra che, altrove quasi scomparsa, sopravvive qui con pochi esemplari. Completano il fascino della Riserva le numerose e suggestive grotte, di grande interesse archeologico per le testimonianze di insediamenti umani dal Neolitico (a partire da 6000 anni fa) all'età del bronzo (soprattutto la "Grotta dei Piccioni" e la "Grotta scura").

Per materiale illustrativo e cartina dei sentieri: Centro visite di Bolognano, tel. 085 88 80 343 oppure Municipio di Bolognano, tel. 085 88 80 132.



Riepilogo ...

Secondo la storia, le origini dell'antico borgo, seppure incerte, sono riconducibili all'Alto Medioevo, probabilmente all'epoca dell'insediamento longobardo nella regione (sec. VI-VII d.C.) che fu divisa tra i due ducati di Spoleto e Benevento. Il primo nucleo, insomma, sarebbe sorto come terra acquisita da un franco, arrivato in questa zona insieme a gruppi della stessa etnia al seguito degli invasori germanici (che costituivano probabilmente una compagine eterogena). La collocazione nella Valle e i resti delle fortificazioni mostrano chiaramente l'originaria funzione del borgo, sentinella a presidio e controllo del territorio circostante: le case sono allineate sul crinale di un aspro sperone roccioso, circondato in basso

dagli alvei dei due fiumi Orta e Orfento (elementi importanti di difesa naturale) e dominate dalla rocca, perno del disegno strategico.

Caramanico ebbe grande floridezza soprattutto nel XV sec. quando divenne tra i centri più importanti nel Regno di Napoli per la produzione della seta. Tra le varie casate che nei secoli la possedettero come feudo, furono i D'Aquino a lasciare maggiori tracce del loro dominio, iniziato alla fine del XIV sec. A Francesco D'Aquino si deve, nel 1400, la fondazione della Chiesa di San Tommaso D'Aquino (detta di San Domenico) con annesso il convento. Il conte Giacomo promosse invece la riedificazione della torre campanaria della chiesa madre (1432).

In generale, il fascino del centro storico è nella fuga degli stretti vicoli, nei graziosi portali in pietra delle abitazioni anche più modeste e nelle tante edicole votive con antichi altorilievi raffiguranti la Vergine. Oggi Caramanico, plurisecolare stazione termale, è uno dei centri più importanti del Parco Nazionale della Maiella.



La Riserva Naturale Valle dell'Orfento

La Riserva Naturale Valle dell'Orfento allunga le sue ultime propaggini fino alle prime case del paese. Prima area protetta sulla Maiella (istituita nel 1971), è soprattutto una delle valli più belle e incontaminate dell'intero Appennino, scolpita dalle turbolenti acque del fiume, che scende a valle tra cascatelle e salti d'acqua, circondata da boschi foltissimi e ripide pareti rocciose. La bellezza del paesaggio fa da sfondo alla presenza di specie animali e vegetali di assoluto pregio: aquile e lupi, orsi e camosci, cervo e caprioli accanto a genziane, orchidee, stelle alpine. La riserva è percorsa da un'efficiente rete di sentieri che consentono escursioni di varia durata e difficoltà.

I Luchi

Il luogo è frequentato fin da tempi remoti: "lucus" era il bosco sacro agli dei. Nell'alto Medioevo fu zona di grande importanza strategica per la presenza di un ponte sul fiume Orta, che rappresentava l'unico punto di congiunzione tra i due versanti nella parte bassa della vallata. Nei secoli IX e X, a difesa dell'attraversamento, sorse una struttura fortificata, il "castello Luco", ad opera di alcuni esponenti della nascente aristocrazia terriera che contendeva all'Abbazia di Casauria il controllo della vallata. Il sentiero scende fino al fiume in un ambiente naturale di grande bellezza, con praterie e piccole macchie di bosco da cui emergono come torri stretti spuntoni rocciosi. La parte più "spettacolare" è però costituita dal breve

canyon di calcare eroso dall'impeto dell'Orta, oltre 50 metri di rocce scolpite dal pallido colore grigio che seguono sinuose il turbolento corso del fiume.

La Chiesa di Santa Maria Maggiore

Da sempre principale edificio religioso del paese, la Chiesa di Santa Maria Maggiore ha origini altomedievali (la prima data documentata è il 1059) ma numerosi rimaneggiamenti, dovuti, soprattutto, a eventi sismici, ne hanno alterato l'impianto originario. Gli elementi più pregevoli dell'esterno sono indubbiamente l'abside con statue tre-quattrocentesche e lo splendido portale gotico del 1452, sormontato dal prezioso altorilievo della lunetta (risalente al 1476, di artista tedesco, tal Johannes Biomen di Lubeca) raffigurante l'Incoronazione della Vergine. All'interno si trova un bell'altare tardo cinquecentesco dell'Assunta, in pietra della Maiella e marmi con volta affrescata. A destra un suggestivo Crocifisso ligneo del XV sec. Le Chiese di San Tommaso D'Aquino e San Nicola di Bari. Notevoli anche le facciate di San Tommaso D'Aquino, con rosone e portale romanico con colonnine disposte a strombo terminante in archi a tuttosesto (gotico invece il bel port alino laterale), e della parrocchiale di San Nicola di Bari. Qui la sobria eleganza della facciata neoclassica è interrotta dall'esuberanza del portale centrale, a doppio ordine di colonne tortili.



La Chiesa di San Tommaso Beckett

Costruita nei primi anni del XIII sec. (con annesso convento) da religiosi agostiniani che vollero dedicarla all'Arcivescovo di Canterbury a pochi decenni dal martirio, è indubbiamente il più importante edificio religioso nel territorio di Caramanico.

L'attuale costruzione evidenzia una storia piuttosto tormentata: un ambizioso progetto mai completato (i quattro pilastri sulla facciata erano destinati a sorreggere un portico mai costruito, così come l'ambone, di cui rimangono leoni stilofori) e numerosi e radicali rimaneggiamenti, in seguito soprattutto a eventi sismici.

La facciata è ornata da tre portali riccamente decorati; splendido l'altorilievo sull'architrave del portale centrale, Cristo in trono benedicente i dodici Apostoli. Poco a sinistra, su un concio, compare la figura dell'Abate Berardo committente del progetto. Nella lunetta è presente un semplice disegno di contorno, preparazione ad un affresco (anch'esso mai realizzato) raffigurante la Vergine col Bambino e due Santi. Elegante è anche l'unica abside semicircolare. L'interno a tre navate conserva su alcuni pilastri interessanti affreschi duecenteschi: Sant'Antonio Abate, San Cristoforo, una discesa di Cristo nel limbo. Di grande fascino e rilievo culturale è la presenza di un pozzo di acqua sorgiva nella cripta e di un bizzarro pilastro inserito nella navata destra.

Nel primo caso, oltre all'esigenza pratica di imbrigliare la sorgente sgorgante dal terreno su cui fu edificata la chiesa, è ipotizzabile un antico culto precristiano legato alla credenza nelle proprietà taumaturgiche delle acque e, presumibilmente, alla figura di Ercole, dio delle acque salutari oltre che valoroso guerriero. A lui era probabilmente dedicato un santuario nella zona. All'antichissimo culto della pietra e delle sue proprietà risanatrici (litoterapia) potrebbe rimandare invece la cosiddetta "Colonna Santa", un esile e stravagante monolito che poggia su una sproporzionata zoccolatura ed è sormontato da un enorme capitello, altrettanto sproporzionato, ornato da palmette e tralci serpeggianti.

Architettonicamente non giustificata, unica nel repertorio della plastica medievale, la colonna ha avuto nei secoli una forte presa sulla fede popolare, che la vuole portata sul posto da un angelo e che ne ha fatto oggetto di devoti strofinamenti (da cui l'assottigliamento nella parte inferiore).

Deontra

Il piccolo borgo, frazione di Caramanico, conserva molte delle antiche abitazioni in pietra, panoramicamente affacciate sulla Valle dell'Orfento. La vista davvero superba che si gode da questo pianoro a 860 metri s.l.m. include, in una imponente scenografia, il Monte Morrone e il versante nordoccidentale della Maiella, divisi dal solco della Valle dell'Orta, su cui si stende l'abitato di Caramanico. La bellezza del paesaggio e l'ampiezza degli spazi fanno di Deontra luogo ideale per escursioni a cavallo, in mountain bike e con gli sci di fondo. A sostegno di queste attività è sorto recentemente un interessante Centro Sportivo (costruzione in pietra di fronte alla fontana del paese) con bar e noleggio di attrezzature.



L'Eremo di San Bartolomeo

Posto nella parte bassa del vallone di Santo Spirito, sorge a 650 metri sulla cui sommità si erge l'omonimo eremo, San Bartolomeo è il secondo dei romitori frequentati e ricostruiti da Celestino V sulla Maiella. La semplice costruzione si fonde mimeticamente con la parete rocciosa alla quale, come di consueto, si appoggia.

Nella lunga insenatura di questa "balconata" di roccia sono stati ricavati tre ambienti coperti (una chiesetta, con affresco sul portale e due cellette) collegati al vallone attraverso quattro gradinate. Una di queste (la seconda da sinistra) fino a tempi recenti era percorsa in ginocchio dai fedeli in occasione del pellegrinaggio all'eremo.

All'interno della chiesetta rupestre, candele, ex voto, foto, testimoniano una fervida devozione alla figura del Santo. Virtù taumaturgiche sono attribuite all'acqua che sgorga dalla piccola risorgiva della parete sinistra che, miscelata con quella del vicino torrente, viene somministrata ai malati.



L'Eremo di San Giovanni

Il più impervio e inaccessibile ma probabilmente il più "scenografico" dei romitori celestiniani sorge a 1220 metri, in uno dei punti più belli della Valle dell'Orfento. Della costruzione rimane solo la parte aerea, due vani interamente ricavati nella parete di calcare, seminascosti nella fitta faggeta.

Siti Preistorici

Nell'area dell'Eremo di San Bartolomeo sorgono due importanti siti archeologici del paleolitico. Nell'ampio riparo sottoroccia a destra dell'eremo è stata accertata la presenza di gruppi di cacciatori nomadi, risalenti a 14.000 anni fa, che utilizzarono il luogo come cava per l'estrazione della selce e per la macellazione della selvaggina. Reperti litici di Valle Giumentina (la depressione che apre a sinistra, prima

dell'arrivo a San Bartolomeo) riportano persino più indietro nel tempo, documentando esemplarmente le fasi del paleolitico inferiore e medio in Abruzzo, a partire da 500.000 anni fa.

I prodotti tipici

Il miele (foto sotto): Al miele spetta una particolare menzione. Il 14 settembre 2008, nell'ambito della 'Settimana del miele' organizzata a Montalcino (Siena), il miele nostrano ha vinto il 'Pungiglione d'argento' per il miele più buono d'Italia. E' il miele prodotto dall'apicoltore Pietro Amoroso a Caramanico Terme (Pescara) il miele più buono d'Italia. Il millefiori abruzzese, si legge nella nota, è stato incoronato da un gruppo di assaggiatori iscritti all'albo nazionale dopo l'assaggio di oltre 200 mieli.

Inoltre, troviamo anche il Farro, cereali di montagna, formaggi.

Da non dimenticare i particolari tipi di frutta che troviamo sul territorio ed in zone limitrofe : le "mele limone", le "pere spine", le "ciliegie a coro", le "pesche duracine", le "mele limoncelle", le fragole, le castagne, le "mele renette". Passando alla frutta secca citiamo le noccioline del Gran Sasso, i fichi secchi, le noci e le mandorle.



I piatti tipici

Chitarra (pasta all'uovo fatta a mano) al sugo d'agnello.

Produzioni tipiche: · carni ovine, suine, bovine e derivate nonché produzioni di nicchia quale maiale nero e cinghiale - · formaggi e derivati;



Ora prendiamo in considerazione qualche piatto che fa parte della Regione, ma che trovate anche inserito anche nei menù dei locali del Borgo :

Tritoli o Frascatelli

È una minestra rustica, molto antica, che un tempo si consigliava alle donne che allattavano perché ritenuta, dalla medicina popolare, ottima come galattoforo. Si pone la farina sulla spianatoia si intride con acqua salata e calda, poca per volta sfregandola con le dita sulla spianatoria. Si formano così delle briciole più o meno regolari. Si pone a bollire l'acqua con poco sale in quantità tale da ottenere una minestra brodosa, ma non troppo liquida. Quando l'acqua bolle, si fanno cadere a pioggia i tritoli nel tegame (come si fa con la farina per la polenta) mescolando. Si lasciano bollire pochi minuti poi si condiscono o con pancetta tagliata a cubetti rosolata e parmigiano, o con sugo di pomodoro oppure, col soffritto di aglio, olio e peperoncino.



Scrippelle 'mbusse (foto sopra)

Ingredienti: 10 uova Una giuabella scarsa di farina Acqua quanto basta per fare una pasta fluida Formaggio grattugiato Brodo di gallina. Preparare una pasta fluida ben sbattuta e senza grumi con uova, farina e

acqua. Ungere una padella calda con un pezzo di lardo infilato in una forchetta, versarvi un mestolino della miscela, rigirare abilmente, capovolgere la frittatina, far cuocere ancora dall'altra parte e levarla dal fuoco. Con questa dose - sufficiente per dieci persone - si fanno circa 30 frittatine. Su ogni scrippella si sparge formaggio grattugiato, poi si arrotola. Nella scodella individuale si mettono 3-4 frittatine già pronte, si ricoprono di brodo bollente, si lasciano a covare, ben coperte, per pochi minuti, poi si servono.

Tajarelloni

Antico e popolare mangiare nel teramano erano i tajarelloni con un condimento un po' insolito, ma rustico e saporito. Si prepara un soffritto con olio, aglio, capperi, prezzemolo, sottaceti trituriati, si aggiungono pomodori a pozzetti e il tutto si fa bollire a lungo. Questo sugo serve a condire una sfoglia di pasta fatta con sola acqua e farina, tagliata a fettuccine larghe e spesse.

Pappicci

Antico mangiare pretuziano, è la minestra brodosa di pappicci. Con pasta dura tirata a sfoglia spessa si fanno le tagliatelle corte e strette. In un tegame ben capace si prepara il condimento facendo colorire un trito di lardo e cipolla a cui si aggiungono i pomodori. Quando il sugo è pronto si versa nel recipiente acqua a sufficienza per cuocere « i pappicci », che si portano in tavola ben brodosi nella loro pentola di cottura.



Sagne e lenticchie (foto sopra)

Mettere a cuocere le lenticchie in un tegame di terracotta (piuttosto grande) a fuoco molto basso. Rosolare in olio un battuto fatto di cipolla, aglio, lauro (poco) poi aggiungere il pomodoro. Quando la salsa è cotta versarla nella pentola dei legumi e far bollire ancora. Preparare le sagnarelle (piccoline) con acqua e farina, aggiungere al tegame dei legumi acqua calda sufficiente per cuocer vi la pasta. È un primo piatto appartenente al gruppo delle minestre plebee. È rusticana, ma di un impareggiabile sapore, specialmente se le lenticchie sono piccole e tenere.

Gnocchetti e ceci con sugo di magro

Piatto rustico e bonario che sa di campagna, di lieti fuochi di camini. I ceci, lasciati a bagno dalla sera precedente, si cuociono in una pentola di terracotta, a fuoco lento. Si colora, nell'olio, un trito pepato e salato fatto con aglio e prezzemolo, si aggiungono i pomodori in bottiglia e si fa bollire lentamente. S'impasta con acqua calda la farina e si fanno gli gnocchetti sottili e corti. Lessati in acqua salata, scolati, si mescolano ai ceci cotti. Si condisce il tutto col sugo di magro. La minestra si fa insaporire per qualche minuto sul fuoco poi si porta in tavola nello stesso recipiente di cottura.

Maccheroni alla chitarra

Ingredienti: kg 1,5 circa di farina di grano duro 10 uova, sale. Versare la farina, a fontana, sulla "spianatora" di legno; rompervi nel centro le uova ed unirvi un pizzico di sale.

Iniziare la lavorazione con la punta delle dita, portando progressiva mente la farina verso il centro; quando la "massa" avrà raggiunto una certa consistenza, continuare ad impastare con ambedue le mani fino ad ottenere un impasto duro, ma non eccessivamente, aggiungendo o togliendo, se necessario, un po' di farina. La pasta va lavorata il più a lungo possibile. A lavorazione ultimata, versare qualche goccia d'olio sul palmo delle mani e dare un'ultima... carezza, un po' energica, all'impasto; metterlo a riposare per un paio

d'ore, e anche di più, in una "vazia" leggermente infarinata e coperta da un piatto, in un luogo fresco e riparato dall'aria.

Al momento opportuno la "panetta", o per meglio dire le "panette", tondeggianti e riposate, si lasceranno docilmente stendere con il matterello in sottili sfoglie da tagliare a rettangoli larghi secondo la larghezza della chitarra. Posare i rettangoli, uno alla volta, sulla chitarra ed appoggiarvi sopra il matterello che, in seguito ad un movimento più di pressione che di distensione, ridurrà la pasta, tagliata dai fili d'acciaio dell'arnese, in biondi fili che cadranno sulla "spianatora". Lasciar asciugare un poco i maccheroni, poi gettarli in acqua salata abbondantissima ed in forte ebollizione. Dopo qualche bollore, aggiungere un poco d'acqua fredda per fermare la cottura, scolare la pasta e condirla con un sugo a piacere.



Maccheroni alla pecorara (foto sopra)

Ingredienti per 5 persone: gr 600 di farina, 4 uovo, 1 bicchiere d'acqua, sale. Per la salsa: 1 cipolla, 1 bicchiere d'olio d'oliva, gr 40 di guanciale di maiale, gr 50 di funghi porcini, gr 100 di polpa di manzo a dadini, 7/2 bottiglia di salsa di pomodoro fatta in casa, gr 50 di burro, basilico, pepe, sale. Inoltre: gr 30 di melanzane, gr 30 di peperoni, gr 30 di zucchine, gr 20 di ricotta cruda, gr 50 di pecorino, gr 20 di olive nere. Preparare la pasta, tirarla a cordoncino sottile e formare degli anelli di circa cm 8 di circonferenza. Far rosolare nell'olio d'oliva la carne, la cipolla tritata, il guanciale e, dopo qualche minuto, i funghi; lasciar soffriggere ancora per due o tre minuti, aggiungere la salsa di pomodoro, far cuocere ancora per un quarto d'ora, unire qualche fogliolina di basilico e togliere dal fuoco.

Lessare gli anelli di pasta in acqua bollente salata, per circa 5 minuti, scolarli bene, versarli in una padella con il burro e farli saltare per due minuti, poi aggiungere la salsa e gr 25 di pecorino e lasciarli ancora in padella per qualche minuto. Versare la pasta in una pirofila calda e cospargerla con i peperoni, le melanzane e le zucchine fritte, le olive, la ricotta ed il restante pecorino. Servire subito.

Timballo di scrippelle

Preparazione delle scrippelle: come dosaggio considerare un uovo e due cucchiaini di farina a testa. Amalgamare uova e farina aggiungendo acqua fino ad ottenere una pasta piuttosto liquida. Con un mestolo, versare un poco alla volta l'impasto in una padella che, di volta in volta, dovrà essere unta sul fondo con un poco di lardo.

Far cuocere la "scrippella" dalle due parti, a fuoco lento, facendo attenzione a non romperla nel girarla. Ingredienti per il timballo: sugo di ragù, 3 scamorze, 3 uova sode tagliate a fettine, gr 200 di piselli cotti, olio, burro, parmigiano, rigaglie di pollo, pallottoline di carne.

Preparazione del timballo: foderare il fondo di una teglia con alcune "scrippelle" in modo che facciano da involucro.

Formare degli strati disponendo il ragù e gli altri ingredienti indicati, avendo cura di spennellare il tutto con un composto di uova sbattute, latte, parmigiano e pecorino. Ripiegare i lembi delle "scrippelle" in modo da

chiudere l'involucro e passare il timballo in forno, lasciandolo almeno un'ora e mezza. Il timballo è ottimo anche freddo.

Fregnacce

Ingredienti per 5 persone: 6 uova, 3 salsicce gr 250 di carne di manzo tritata 1/2 bicchiere d'olio, 1 cipolla, kg 1 di pomodori maturi, sale, peperoncino, pecorino grattugiato.

Preparare il ragù con salsiccia, carne, pomodori, cipolla, peperoncino ed olio; dividerlo in due parti ed unire ad una delle due parti le uova e pecorino grattugiato a sufficienza per ottenere un ripieno di una certa consistenza. Preparare le "patelle" come indicato nella ricetta precedente, farle cuocere per pochi minuti e disporle sul tavolo.

Mettere al centro di ogni quadrato un poco di ripieno e ripiegare la pasta in quattro. Disporre le "fregnacce" in una teglia, cospargerle con pecorino e col rimanente ragù e metterle in forno per pochi minuti.

Polenta abruzzese

Mettere sul fuoco, possibilmente di legna, il paiolo (è preferibile quello di rame stagnato all'interno) con acqua salata. Appena l'acqua accenna a bollire, quando cioè si dice che l'acqua è... "ncotta e cante", far cadere con la mano sinistra la farina di granoturco, a pioggia, mentre con la destra si comincia a mescolare. Per la buona riuscita della polenta è necessario mescolare continuamente con un grosso mestolo o, meglio, con l'apposito "bastone" di legno: solamente così si può evitare che si formino grumi e che la polenta si attacchi alle pareti del paiolo.

Quando la massa gialla avrà la giusta consistenza, che può variare a seconda del gusto, rovesciarla sul tagliere, servirla nei singoli piatti e condirla con il ragù preparato a parte. Il condimento più usato per la polenta, nella nostra regione, è il "ragù all'abruzzese" la cui ricetta si trova nel capitolo dedicato alle salse.



Zuppa aquilana di cardi (foto sopra)

Ingredienti: brodo di tacchino, rigaglie di tacchino, 1 cardo di media grandezza, salsa di pomodoro, carne macinata, vino bianco secco, uova, limone, burro, olio d'oliva, sale, formaggio pecorino, pane rafferma. Pulire il cardo, togliergli le prime coste più dure ed asportare alle rimanenti i filamenti e la pellicola bianca, poi tagliarlo a piccoli pezzi e lessarlo in acqua salata ed acidulata con succo di limone. Preparare le polpettine mescolando, in una ciotola, la carne, il formaggio grattugiato, le uova intere ed un pizzico di sale; fare delle pallottoline della grossezza di un cece e friggerle in olio e burro.

Tagliare a dadini le rigaglie e soffriggerle in olio e burro, aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco, lasciarlo evaporare quindi unire i cardo ben scolati dall'acqua di cottura e pochissima salsa di pomodoro fresco. Versare le polpettine ed il brodo caldo sopra questi ingredienti e lasciare bollire a fuoco lento per circa un quarto d'ora. Tagliare il pane a dadini, passarlo in uovo sbattuto, friggerlo in olio bollente ed unirlo alla zuppa al momento di servire. Cospargere di pecorino grattugiato.

Agnello a cotturo

I pastori che a Lucoli d'estate vivono all'addiaccio usano cucinare l'agnello al « cotturo » di rame appeso, per la catena di ferro, a 3 pali infissi nel terreno. Essi tagliano a pezzi regolari la carne, la lavano e, senza troppo sgrondarla, la mettono nel « cotturo » con grasso (olio e lardo), cipolla, poco prezzemolo, poca salvia, sale e pepe e la fanno cuocere a fuoco lento badando che il brodetto non asciughi troppo. Intanto preparano larghe fette di pane casereccio e le dispongono nelle scodelle. Quando la carne è cotta versano brodetto e carne sul pane di ogni scodella.

Pollo ripieno

Spennare il pollo appena ucciso, il più rapidamente possibile, senza tuffarlo in acqua bollente. Ancora caldo aprirlo lungo la schiena e disossarlo con molta attenzione per non far rompere la pelle. Levare la carcassa, liberarla di tutta la carne, poi svuotarla delle interiora. Tritare la carne di vitello; levare la pelle alla salsiccia di maiale e sbriciolarla, aggiungere mollica di pane inzuppata nel latte, condire con sale e pepe e mescolare bene. Con questi ingredienti riempire il pollo disossato; ricucire accuratamente la pelle, ridandogli la forma originaria. Avvolgere il pollo in un tovagliolo, legarlo a capo e a piedi e tuffarlo in una pentola capace con la carcassa, il sedano, la carota, il prezzemolo, la cipolla e l'acqua facendo bollire per un'ora e mezza. Togliere l'involto, porio sotto un peso e farlo raffreddare. Levare il tovagliolo e affettare. Nel brodo cuocere pasta grattata o tagliolini. Dosi: un pollo di Kg. 1,500 - magro di vitello gr. 600 - salsiccia gr. 300 - mollica di pane - latte - sedano - carota - prezzemolo - cipolla - sale e pepe.



Mazzarelle (foto sopra)

Per fare le celebri mazzarelle teramane occorre preparare fettine di coratella di agnello, budelline ben pulite, lavate, asciugate in uno strofinaccio, fettine sottili di cipolla e di aglio fresco, foglie larghe di lattuga, prezzemolo. Su ciascuna foglia adagiare alcune fettine di coratella, pozzetti di cipolla e di aglio, foglioline di prezzemolo, condire con sale e pepe. Arrotolare la lattuga a fagottino e legare questo con le budelline. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti e quindi disporre le mazzarelle in un tegame largo (in unico strato), con un battuto di lardo e un pò d'acqua. Far rosolare gli involtini, condirli leggermente con sale e pepe esternamente e aggiungere un po' di vino. Appena questo sarà evaporato, versare nel tegame salsina di pomodoro diluita in acqua e far bollire ancora per una mezz'ora.

Involtini saporiti

Cuocere a fuoco lento la cipolla con olio, sale, pepe. Aggiungere un po' di zucchero diluito in uguale quantità di aceto e far cuocere ancora sempre lentamente. Preparare le fettine di vitello battendole un poco e ritagliandole il più possibile regolari. Fare dei rettangolini con le fette di mortadella. Su ogni fetta di vitello fare uno strato di cipolle già cotte, mettere delle fettine di mortadella, arrotolarla e fermarla con uno stecchino. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento della carne. Far rosolare gli involtini in olio, aggiungere il vino e far cuocere a fuoco basso per 15-20 minuti.

Trippa alla pennese

Ingredienti per 5 persone: kg 7,2 di trippa, salsa di pomodoro, prezzemolo, sedano, cipolla, alloro, mentuccia, peperoncino, maggiorana, sale, parmigiano.

Lavare accuratamente la trippa almeno cinque volte, tre in acqua calda e due in acqua fredda, poi tagliarla a striscioline e metterla a soffriggere in poco olio, con il sedano e la cipolla tritati. Quando la trippa risulterà ben rosolata, unire gli altri aromi, aggiungere la salsa di pomodoro e diluire con un po' d'acqua. Lasciar cuocere a fuoco lento per circa due ore. A cottura ultimata, condire la trippa alla pennese con abbondante formaggio parmigiano grattugiato e servire.

Salsicce con le scarole

Ingredienti per 5 persone: 5 scarole, 10 salsicce, olio, aglio, pepe, sale. Mondare le scarole, asportando le foglie esterne più dure. Lavarle accuratamente, sgocciolarle bene e legarle in modo che rimangano in forma. Mettere al fuoco un tegame di rame o una teglia con un po' d'olio ed uno spicchio d'aglio intero. Far soffriggere l'aglio e, prima che si colorisca, levarlo dal tegame. Mettervi ora le scarole, condirle con sale e pepe, incoperchiare e lasciar cuocere a fuoco lento. Le scarole dovranno risultare di un bel colore scuro e ben morbide. A parte, in una padella, cuocere le salsicce con qualche cucchiata di acqua. Togliere delicatamente la legatura alle scarole, disporle in un piatto rotondo, facendo convergere al centro tutti i gambi ed allargando le foglie a ventaglio, appoggiare su ognuna due salsicce e bagnarle con due cucchiata di sugo ottenuto con estratto di carne.



Tacchino alla canzanese (foto sopra)

Ingredienti: una tacchina, pepe nero macinato ed in grani, sale. Spennare la tacchina e fiammeggiarla, pulirla bene e lavarla; staccare testa e collo. Disossare il volatile aprendolo sulla schiena, salarlo (in ragione di gr 25 di sale per ogni chilogrammo di carne) e peparlo con una parte di pepe in grani e pochissimo macinato. Cucire la tacchina e sistemarla in un recipiente di coccio proporzionato al volume del volatile; unire la carcassa ben spezzettata e le zampe pulite (alcuni aggiungono anche zampe di pollo e mezzo piedino di maiale); versarvi sopra dell'acqua bollente, calcolandone circa un litro per ogni chilogrammo di carne, ed unire qualche grano di pepe. Collocare il recipiente in un forno da pane molto caldo e cuocere la tacchina per circa quattro ore, girandola di tanto in tanto. A cottura ultimata, toglierla dal tegame, levare il filo di cucitura e sistemarla in una terrina. Sgrassare il brodo, filtrarlo attraverso un telo sottile e versarlo sul volatile. Lasciare tutta la notte al fresco, ma non in frigorifero: il liquido gelerà da solo e formerà una dorata

gelatina che è la caratteristica del piatto. La carcassa ed il midollo in essa contenuto hanno funzione determinante nella formazione della gelatina.

Lepre alla cacciatora

Ingredienti per 5 persone: 1 lepre di kg 1 circa, gr 100 di burro, gr 100 di lardo, farina bianca, pepe, chiodi di garofano, 7/2 litro di vino bianco secco, cipolla, alloro, sale, spezie. Pulire la lepre, separare le frattaglie, tagliarla a pezzi e metterla in infusione nel vino con chiodi di garofano, pepe, alloro e sale. Lasciarvela per dodici ore circa. In una capace casseruola sciogliere il burro, soffriggere la cipolla, quindi aggiungere i pezzi di lepre con il loro infuso e le frattaglie tritate assieme al lardo. Portare a completa cottura a fuoco lento bagnando di tanto in tanto, se necessario, con brodo o acqua. Dieci minuti prima di toglierla dal fuoco, spolverizzare la lepre con un cucchiaio di farina. A cottura ultimata, disporre la lepre sul piatto di portata caldo e coprirlo con il sugo, passato prima al setaccio.

Patate al forno con salsicce abruzzesi

Sbucciare, affettare le patate e condirle con olio, sale e pepe. Fare uno strato di tuberi, uno di fettine di salsicce spelate, ancora uno di tuberli, salare, pepare, oliare con generosità e infornare o cuocere col fuoco sopra e sotto.



Patate maritate (foto sopra)

In un testo unto di olio fare uno strato di patate affettate, uno strato di mozzarella, condire con sale, pepe, mollica di pane grossolanamente sbriciolata (non grattugiata) olio, pezzetti di burro e infornare.

Piselli al guanciale

Fare un soffritto con guanciale tagliato a quadrettini, cipolle tritate e olio. Mettere i piselli, condire con sale, pepe, mescolare e far bollire lentamente, aggiungendo un pò d'acqua o di brodo fino a cottura completa dei legumi.

Pecorino abruzzese

Il pecorino abruzzese ha grande valore gastronomico e nutritivo ed è capace di dare una fisionomia particolare alla preparazione dei piatti più vari. La produzione è artigiana e si pratica in quasi tutte le case coloniche in cui esiste l'allevamento di pecore. Il nostro pecorino vuole una lunga maturazione che deve avvenire in ambiente non troppo umido, nè troppo secco, se si vuole ottenere una giusta stagionatura. Non deve essere conservato in frigorifero.

Cacio marcatto dell'abruzzo

Le prime avvisaglie che una forma di formaggio pecorino possa diventare "cacio marcatto" si hanno quando sulla crosta cominciano ad apparire delle screpolature che lasciano intravedere l'interno burroso del formaggio. Quest'ultimo diventa "marcatto" a causa di una fermentazione naturale che fa moltiplicare, all'interno della forma, i vermi di latte, piccolissimi e bianchi, molto saporiti. Il "cacio marcatto" può essere tagliato e consumato quando la fermentazione ha raggiunto un certo stadio. Può anche essere conservato in vasi di coccio; in questo caso alla forma si toglie la crosta ed il formaggio viene messo nel recipiente con aggiunta di un poco di latte ed un cucchiaio d'aceto che ne favoriscono la fermentazione (meglio se vi si

mette anche un pezzetto di peperoncino). Dopo qualche mese si avrà un'ottima crema da spalmare sul pane.

Pane in carrozza

Si prendono dei pezzetti di pane tagliati regolarmente, si intingono nel brodo o nell'acqua in mancanza del brodo. Si tuffano nelle uova sbattute, indi tra l'un pezzo e l'altro vi si mette una quantità di cacio fresco. Ciò fatto si ricompongono i pezzetti del pane con il cacio dentro, a due a due in modo che il formaggio resti tra l'uno e l'altro. Si comprimono leggermente e si friggono.

Scamorze allo spiedo

Prendere le scamorze asciutte esternamente, ma ben morbide e tenere, e infilarle allo spiedo. Preparare brace, possibilmente di legna, e su di essa - sempre girando - farle rosolare accuratamente, salarle, peparle abbondantemente e servirle subito su un piatto, precedentemente riscaldato, affinché non induriscano.



Zeppole di San Giuseppe (foto sopra)

Dosi: 9 bicchieri di acqua - 1 bicchiere di vino - 4 bicchieri di semola, 4 bicchieri di farina - 3 uova, poco olio, sale, buccia di limone. Zucchero e cannella tritata per spolverizzare le zeppole fritte. Mettere in una casseruola l'acqua col vino, la parte gialla della buccia di limone e, quando compariranno sulla superficie le bollicine, (attenzione: non deve bollire) di un colpo versare la farina, rigirando ininterrottamente con un mestolo di legno. Sempre mescolando, far cuocere la pasta fino a che non si staccherà dai bordi del recipiente.

Toglierla allora dal fuoco, metterla sul piano di marmo, leggermente unto, unire le uova uno che non veda l'altro, poi batterle col matterello o col pestello di legno, ripiegandola quando si allunga e seguitando a batterla fino a renderla liscia e morbida. Lavorarla quindi con le mani, fino a che, le bolle, che si vanno formando, non scompaiano completamente. Fare allora dei cordoni dello spessore del mignolo, lunghi 20 centimetri e formare tante ciambelle un po' allungate. In una padella con olio caldo friggere le zeppole e farle dorare a fuoco moderato, bucadole con l'apposito ferro appuntito. Cotte, prenderle con la forchetta, sgocciolarle bene e passarle in un miscuglio di zucchero e cannella in modo che ne siano ben coperte.

Torrone all'abruzzese

a base di miele, zucchero e mandorle. Poiché la lavorazione era lunga (una ricetta prescrive 7 ore circa di mescolamento) per tale operazione si assumevano un paio di operai che si alternavano nel faticoso lavoro di rimestare la massa appiccicosa e bollente. Infine quando la miscela era pronta veniva versata sui piani di marmo dei tavoli spolverati di zucchero fine. Si stendeva in strato uniforme e si lasciava asciugare. Quindi si tagliava a rettangoli lunghi e stretti che, cosparsi di zucchero a velo, si tenevano ancora all'aria prima di riporli. Successivamente si tagliavano fogli di carta velina colorata, sfrangiata, nei quali si avvolgevano i

torroni finemente pronti. Nel periodo natalizio venivano offerti agli amici in visita o « rimessi nei canestri » dei clienti e dei coloni del padrone di casa, in cambio delle buone cose di campagna, offerte, secondo antiche abitudini, come doni augurali.

Sassi d'Abruzzo

Ingredienti: mandorle, zucchero semolato, chiare d'uovo. I sassi d'Abruzzo sono mandorle tostate e ricoperte di zucchero.

Scottare in acqua bollente le mandorle, sbuciarle e metterle in forno, ben allargate sulla placca, a calore moderato (80 gradi). Quando saranno leggermente rosate, levarle dal forno. Sbattere in una ciotola qualche albume, secondo il quantitativo delle mandorle, quindi aggiungere dello zucchero, formando una poltiglia in cui immergere le mandorle. Togliere le mandorle con una forchetta e disporle su piatti, ben distanziate una dall'altra. Lasciarle asciugare per una giornata, poi conservarle ben chiuse in vaso di vetro. E' preferibile tenerle in luogo fresco.



Cicerchiata (foto sopra)

Ingredienti per 5 persone: per le cicerchie: gr 240 di farina, gr 20 di burro, gr 20 di zucchero, 2 uovo, 1 cucchiaio di vino bianco secco.

Per l'amalgama: gr 100 di zucchero, gr 100 di miele, olio d'oliva, frutta candita. Impastare bene farina, burro, zucchero e uova, aggiungendo un poco di vino bianco, e fare tanti bastoncini da tagliare a gnocchetti. Arrotolare con la mano ciascun gnocchetto, in modo da ottenere delle palline della grossezza di un cece. Far friggere le palline in olio bollente e scolarle bene. In un'altra padella, far caramellare zucchero e miele.

Quando saranno ben dorati, versarvi le palline precedentemente preparate e mescolare velocemente in modo da amalgamare bene il tutto. Porre il composto ottenuto sul piatto di portata, dandogli la forma di ciambella. Guarnire la "cicerchiata" con frutta candita o, a piacere, con confettini multicolori.

Pepatelli

gr. 750 farina - gr. 250 mandorle - gr. 500 miele - una buccia di arancia grattugiata - pepe. In un tegame versare il miele e la buccia di arancia grattugiata e porlo sul fuoco. Appena il miele bolle, aggiungere le mandorle tritate grossolanamente e togliere il recipiente dal fuoco. Preparare sulla spianatoia la farina disposta a fontana e impastarla con il miele intiepidito, impepato abbondantemente. L'impasto deve risultare piuttosto sodo e con esso si fanno dei panetti alti due centimetri e larghi circa 6 o 7. Ungere e infarinare una teglia, disporvi i panetti e infornare a fuoco caldo per una ventina di minuti. Quanzano a metà per vedere se sono cotti nell'interno, in caso contrario, conviene rinfornarli. Ancora caldi, tagliarli a fette sottili, e, freddi, conservarli in vasi di vetro.

Fiadoni

Schiacciare la ricotta con la forchetta e mescolarla con rossi d'uovo, zucchero, cannella, rum e centerbe
Preparare una pasta da tagliatelle con l'aggiunta di zucchero. Tirare la sfoglia e ritagliare con la rotella dischi del diametro di cm. 10. Porre al centro di ogni disco la ricotta, rialzare i bordi « pizzicandoli » con una certa regolarità in modo da formare una scodella. Ritagliare delle striscette di pasta larghe un centimetro. Con queste fare un reticolato sul « fiadone ». Infine bagnare la superficie del dolce con rosso d'uovo. Ripetere l'operazione fino ad esaurimento dei dischi di pasta e della ricotta. Mettere al forno dopo la sfornatura del pane.

Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

6-7-8
LUGLIO 2012
PARCO DELLE MERAVIGLIE
SPORTING HOTEL
LOCALITÀ SAN NICOLA
CARAMANICO
TERME (PESCARA)
DALLE 11 A MEZZANOTTE
VIVRAI TRE GIORNATE
DI MERAVIGLIE!

9^a Festa
NAZIONALE DEGLI
Gnomi

ATTORI, MUSICI, ELFI E FOLLETTI...
INCONTRI A TEMA, STAND,
LABORATORI COI BAMBINI
E SPETTACOLI NEL CUORE VERDE D'ABRUZZO.

tel. 085.9231040 • 328.4622979
info@sportinghotelcaramanico.it
www.sportinghotelcaramanico.it
info@abruzzoatucuz.com
www.abruzzoatucuz.com

INFO &
PRENOTAZIONI

Festa Nazionale degli Gnomi - (manifesto 2012 sopra) - prima decade di luglio - Caramanico Terme (Pe)
- Località San Nicola - contributo alla manifestazione, 4 euro e alla sera portate con voi una torcia!

I Riti della Settimana Santa - a Caramanico Terme (PE)

Mercoledì Santo

Sacra rappresentazione

Esposizione del gruppo statuario del Cristo morto e dell' Addolorata (il giorno prima si svolge il rito della Vestizione della Madonna, a cui hanno accesso solo alcune donne designate) presso la chiesa della SS. Trinità. La bara viene circondata da rami di sempreverdi e da alti archi ricoperti di alloro.

Giovedì Santo: i Sepolcri

Culto e Tradizione

Precedendo i fedeli, i membri della Confraternita "Monte dei Morti", con il tradizionale abito nero con mozzetta dorata, visitano i giardini eucaristici allestiti nelle chiese del paese. A notte fonda due gruppi di suonatori di flauto e tamburo percorrono le strade deserte intonando ritualmente poche, intense note a ricordo della cattura di Cristo e del pianto della Madre che lo cerca disperatamente.

Rassegna Concertistica Internazionale - Festival della Valle dell'Orfento - Caramanico Terme -
Agosto - Piazza V. Emanuele ore 21.30 - Prosegue con grande successo la Rassegna Concertistica Internazionale di Caramanico Terme . Di anno in anno si alternano artisti internazionali che danno sempre più lustro a questa manifestazione. Info: www.marinodacaramanico.it - info@marinodacaramanico.it - tel. +39 3478193260

Natale e dintorni - Caramanico Terme - L'arrivo di 'Babbo Natale' in piazza (**il 24**), come ogni anno, sarà curato dal locale gruppo della Croce Rossa Italiana, mentre la Pro-Loco si occuperà delle due ormai tradizionali iniziative volte alla riscoperta dei valori storici e delle tradizioni locali: la prima, "Natale alle porte", concorso a premi per i più significativi addobbi natalizi fra 'porte e portoni; la seconda, 'Presepiando', percorso tematico attraverso il territorio alla scoperta dei presepi allestiti nelle chiese e connessa esposizione dei presepi all'interno del complesso della SS.Trinità.

Il **26 dicembre** apertura ufficiale del programma, seguita dalla 'Tombolata di S.Stefano', a cura dell'A.S.C.A., mentre il **27** ed il **28** sarà la volta di 'Rockaramanico', concorso a premi fra le principali band giovanili emergenti abruzzesi; in palio n.3 concerti da svolgersi a Caramanico in estate e l'incisione di un CD demo. Mercoledì **29 dicembre**, sempre presso il 'Palasantelena', l'evento clou con il concerto di un Big della canzone italiana.

Nella tradizionale data del **30 dicembre**, la manifestazione 'Boccali DiVini', mostra enogastronomica itinerante fra le antiche cantine caramanichesi del centro storico, organizzata dall'A.S.C.A. che conta sulla collaborazione di molti cittadini 'cantinieri' oltre che della insostituibile presenza delle migliori case vinicole abruzzesi, che di anno in anno si arricchisce di una veste logistica sempre rinnovata.

Da sottolineare, inoltre, svariati altri eventi: il **27** e **28** con l'animazione con giochi gonfiabili de 'La Città dei Bambini', quelli del **31**, con 'Aspettando il nuovo anno del pomeriggio (castagne e vin broulè a cura della pro-loco), il veglione di capodanno sempre al Palasantelena, la visita guidata del centro storico con il 'Trenino delle Renne' per i bambini (nei giorni **30** e **31 dicembre** e **1° gennaio**), il brindisi di fine anno con la pupa pirotecnica. A capodanno, dopo il consueto concerto presso la Cattedrale e gli auguri delle autorità, l'ormai tradizionale spettacolo di Cabaret.

Il **2 gennaio**, presso l'auditorium S.Domenico, dalla 'Tombola della Befana' a cura della Pro-Loco di Caramanico, con uno spettacolo di animazione e intrattenimento musicale. Il **5 Gennaio** 'Gran Galà di Ballo' presso il Palasantelena con sagra gastronomica dei sapori tipici locali. Mentre il **6 gennaio**, 'Arriva la befana', tradizionale manifestazione con animazione e doni per bambini organizzata dalla A.C.Caramanico nell'ambito della 'Festa del Lupo'.



Dove mangiamo ?

La Pagliarella - Agriturismo, Ristorante - Contrada Sant'Elia - Caramanico Terme (PE) - Antico casale risalente alla fine ottocento, completamente ristrutturato in stile rustico. A due passi dagli eremi Celestiniani, vicino le terme di Caramanico e nel cuore della Majella e del Morrone.

Da Rondinella – Ristorante - C.da San Nicolao - Caramanico Terme (PE) - "Da Rondinella" e' aperto tutto l'anno, la struttura e' sita nel parco nazionale della Majella a 900 metri di altitudine, ai piedi del massiccio del monte amaro. La breve distanza dalle terme di Caramanico favorisce relax e benessere - Specialità: carne alla brace, pasta fatta in casa.

Locanda del Barone - Bed and Breakfast, Ristorante - Contrada Casa Del Barone - Caramanico Terme (PE) - La Locanda del Barone, sita in un antico borgo del comune di Caramanico Terme, nel cuore del Parco Nazionale della Majella ai piedi del Monte Morrone, offre attività di ristorazione e ricettività turistica rurale.

Ristorante Pesco Falcone – Ristorante – V.le Roma, 48 - Caramanico Terme (PE) - Il Ristorante Pesco Falcone di Caramanico Terme è il posto ideale dove poter gustare una cucina raffinata abbinata a degli ottimi vini con la cornice di una ambiente elegante ma al tempo stesso caldo ed accogliente. Aperto tutto l'anno.

Ristorante Torre Alta – Ristorante - Via Torre Alta, 6 - Caramanico Terme (PE).

La Tana Del Lupo – Ristorante - Contrada Scagnano, 19 - Caramanico Terme (PE).

Collina Del Cavaliere Ristorante Da Fiore – Ristorante - Contrada Canale, 38 - Caramanico Terme (PE).

Il Cervo – Ristorante - Contrada Decontra, 3 - Caramanico Terme (PE)



Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

AA – **CARAMANICO TERME** - Area attrezzata presso Agricampeggio Da Rondinella, contrada San Nicolao. Info 085.922251 / 922356. A pagamento: € 10.00, acqua, pozzetto, elettricità, illuminazione, servizi con docce, bar, spazio tende, annuale. GPS N 42° 09' 09" - E 14° 01' 08.07".

PS – **CARAMANICO TERME** – Punto sosta nella Riserva della Valle dell'Orfento, a monte della frazione S. Nicolao.

PS – **CARAMANICO TERME** - Punto sosta Azienda Agrituristica La Collina del Cavaliere, Via Canale 36 (acqua). Info 085.922267 - 0368.7603140.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Agri-campeggio - Ristorante "da Rondinella" - Caramanico Terme - C.da S. Nicolao - Tel. 085.922251 Fax 085.922356 - L'Agricampeggio si sviluppa su un'area agricola pianeggiante di 7000 mq, nel parco nazionale della Majella, suddiviso in piazzole fornite di colonnine per la distribuzione di acqua ed energia elettrica ai Camper, Roulotte e tende, e di servizi igienici riservati ai clienti ed è uno degli unici agri camping del parco d'Abruzzo - Nel campeggio si trovano numerose querce e aceri che permettono una buona ombreggiatura a tende, camper e roulotte. Il costo medio del camping per una famiglia media di 3 persone in roulotte o camper è di circa 12 €. **Tariffe campeggio : Piazzola roulotte €12,00 - Piazzola tenda €10,00**

Ristorante - Cucina tipica d'Abruzzo a conduzione familiare, secondo le tradizioni di Caramanico Terme. Il Ristorante "Valle dell'Orfento " dispone di un ampio salone di 180 mq divisibile per consentire **banchetti riservati, meeting e feste private**. Dispone inoltre di una sala esterna completamente apribile con relativo parco giochi per bambini. Il riscaldamento invernale della sala è garantito da un'ampio e panoramico camino a legna

Agriturismo La Conca - Via fonte s. croce - Caramanico terme - Agriturismo in Abruzzo, in provincia di Pescara, nel cuore del Parco Nazionale Majella - Morrone, ereditato da numerose generazioni di cultura contadina. Due strutture caratterizzano il nostro agriturismo: La Prima, situata in contrada Riga 13, e' nata dalla ristrutturazione del vecchio casale dei bisnonni paterni di famiglia, ed e' composta da due unità abitative, dotate ognuna di due camere matrimoniali con bagno e cucina attrezzata, per un totale di 11 posti letto; la Seconda, situata in via fonte S.Croce, che aprirà nell'estate del 2006, nasce come sede legale dell'azienda agricola ma si trasforma nel tempo, in una comoda dimora agrituristica che può ospitare comodamente anche 16 persone, deliziandoli con un totale di 5 camere matrimoniali triple, 4 bagni , due cucine attrezzate e sala di socializzazione e ampio giardino esterno. Possibilità di escursioni guidate, mountain bike, cure termali, maneggio, accettiamo anche gli amici animali... Mezza pensione a richiesta (euro 12 a pasto). Massima autonomia .

Possibilità di:

- effettuare cure termali, convenzionate o trattamenti estetici,
- escursioni nel Parco, nelle Riserve e nei meravigliosi percorsi di Celstino V, mountain bike a disposizione.
- maneggio e piscina a 3 km

Agriturismo Locanda del Barone – Agriturismo - Bed and Breakfast - Ristorante - Contrada Casa Del Barone - Caramanico Terme (PE) - La Locanda del Barone, sita in un antico borgo del comune di Caramanico Terme, nel cuore del Parco Nazionale della Majella ai piedi del Monte Morrone, offre attività di ristorazione e ricettività turistica rurale.

Agriturismo Pietrantica - Contrada de contra - Caramanico terme - Si tratta di un casolare in pietra sapientemente ristrutturato dove sono state ricavate 6 camere con bagno ed una sala degustazione di prodotti dell'azienda agricola biologica di camillo e marisa. La struttura è posizionata con affaccio sulla valle dell'orfento e degli eremi essendo collocato nel cuore del parco nazionale della majella.

Agriturismo Le Antiche Mura – Majella - Caramanico terme - Il territorio di Caramanico Terme è interamente ricadente nel Parco Nazionale della Majella che ne tutela, salvaguardia e promuove i valori ambientali, culturali e paesaggistici.

Il paese, posizionato a circa 700 metri sul livello del mare, è circondato dalle catene montuose della Majella e del Morrone e da due corsi d'acqua Orta e Orfento, raffigurati anche nello stemma comunale.

La presenza di chiese e palazzi nobiliari esaltano il costruito del centro storico che degrada, dolcemente, dal Castello verso valle.

La struttura ricettiva è localizzata nel quartiere del "Colle", tra l'abbazia di S.Maria Maggiore, risalente all'XI secolo, e i ruderi di un'antica fortificazione denominata "il Castello".

Agriturismo Decontra - Villaggio decontra - Caramanico terme - L'agriturismo si trova nel Parco Nazionale della Maiella, a 900 mt, nel piccolo villaggio di Decontra situato su uno sperone dell'imponente valle dell'Orfente. Ristrutturato nel rispetto delle antiche tradizioni contadine offre alloggi e degustazioni da condividere con gli ospiti.

Info Turistiche ...

Ufficio I.A.T. - Informazioni 'Abruzzo Promozione Turismo' - (085/9290202)

Centro Visitatori Valle dell'Orfento (085 92 23 43)

Centro Informazioni del Parco Nazionale della Majella (085 92 20 21)

Fonti ...

Borghi d'Italia - Camperweb – Viagginarete – Comune di Caramanico terme..

