



1. Piazza Gabriele Rossetti, a Vasto, con la facciata della chiesa dell'Addolorata a sinistra e il castello Caldoresco sullo sfondo. 2. I mieli di Adi Apicoltura, a Tornareccio. 3. Un'opera ispirata all'apicoltura nel museo diffuso per le vie del borgo. Pagina seguente: cartina con le località citate in queste pagine.

CARUNCHIO

La ventricina va in convento al Salumificio La Genuina

La grande casa in pietra mostra dettagli architettonici che confermano il suo utilizzo come convento nel '300. Al posto delle preghiere e dei digiuni, oggi ospita in parte il laboratorio e le celle frigorifere del **Salumificio La Genuina**, azienda di Luciano Caracciolo e della moglie Domenica Ranni, un team imbattibile in fatto di salumi. Spicca l'insaccato più importante del sud dell'Abruzzo, la ventricina dalla forma a grosso uovo o a cilindro, insaccata nel budello del suino, avvolta in una specie

di calza di rete e messa poi a stagionare per tre mesi spalmata di strutto. Presidio Slow Food, è fatta con le parti nobili del maiale tagliate a dadi a punta di coltello insieme a pezzetti di grasso, un po' di peperoncino, sale, finocchietto selvatico e altri aromi. Si mangia con pane casereccio tagliato a grosse fette o nei ragù per la pasta: sapori forti da bicchiere di vino rosso. Caracciolo prepara anche la versione spalmabile fresca, spettacolare con la pasta o le bruschette. Non solo: Luciano e Domenica fanno sopressate, salsicce, pancette, guanciali, lonzini conciati con un mix di erbe selvatiche e aromi,

capocolli e salsicce di fegato dove si trova anche un pizzico di buccia d'arancia. Tutto si assaggia nella sala che un tempo era la cappella dei frati.

TORNARECCIO

Un borgo di montagna specializzato in miele

Sono stati gli Iacovanelli nel 1858 ad allevare per primi le api nel borgo di montagna di Tornareccio, ottenendo un buon successo anche perché allora lo zucchero era un bene costoso e si dolcificava con il miele. Ai tempi era solo miele di sulla, l'erba principe delle radure, poi cominciò l'avventura del



nomadismo, attuata alla grande da Piero e Fabio Iacovanelli di **Adi Apicoltura**, portando gli alveari in Puglia o in altre regioni. Si ricavano così tante aromatizzazioni diverse, oltre alla propoli, la pappa reale, la melata e la cera. La piccola attività di un tempo è diventata una realtà importante, con 2.000 arnie e dieci dipendenti, che ha gemmato altri laboratori di apicoltura, al punto che Tornareccio è noto come "il paese del miele". Caramelle, torroni e frutta secca al miele completano la gamma. Il vasetto più caro è quello del miele di corbezzolo: 15 € per 250 grammi; gli altri vanno da 4,50 a 6,50 €.



Indirizzi

CASTEL FRENTANO

Bottega del Bocconotto Bucci,
via dei Peligni 6, 0872/663.78.57;
www.bottegedelbocconotto.it

Osteria da Peppone

via Ripitelli 1, 0872/561.52;
www.osteriadapeppone.it

FOSSACESIA

Ursini Grandi Oli, Grandi Specialità,
località Villa Scorciosa,
via Santa Maria La Nova 12,
0872/57.90.60;
www.ursini.com

VASTO

Hostaria del Pavone,
strada Barbarotta 15-17, 0873/602.27;
www.hostariadelpavone.it

Residenza Amblingh

via Portone Panzotto-Loggia Amblingh,
0873/36.27.02; www.amblingh.it

Caseificio La Bruna

via Giulio Cesare 21,
342/777.95.58;
www.aziendaagricolalabruna.it

Azienda Agricola Fontefico

via Defenza 38, 328/411.36.19;
www.fontefico.it

CUPELLO

Le Colline di Evagrio,
via Mattei 38a, 0873/31.70.51;
www.lecollinedievagrio.it;
per gli acquisti:

Roberti Artigiani d'Abruzzo, San Salvo,
strada Istonia 31, 0873/54.76.11

CARUNCHIO

Salumificio La Genuina,
via Provinciale 8, 334/289.17.11

TORNARECCIO

Adi Apicoltura,
via De Gasperi 72, 0872/86.81.60;
www.adiapicoltura.it

ATESSA

Cantine Spinelli,
via Piana La Fara 90, 0872/89.79.16;
www.cantinespinelli.it

S.Z. Tartufi

via Monte Marcone 71,
0872/88.91.06; www.sztartufi.it