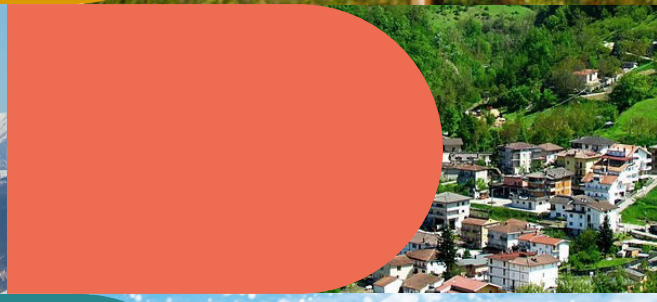
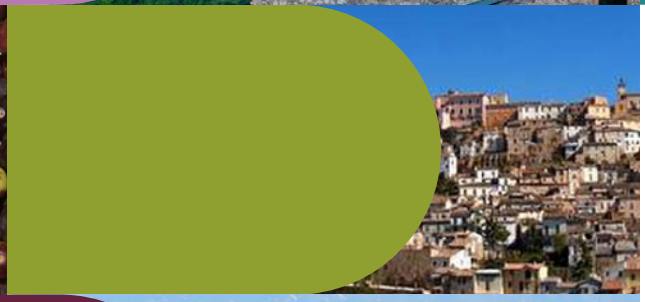













ABRUZZO:
LE STRADE DELLA COESIONE

Atlante dei sapori, dei territori, e dei progetti

ABRUZZO:
THE ROUTES OF COHESION

An Atlas of Flavours, Places and Project


COESIONE
ITALIA 21-27
ABRUZZO
REGIONE ABRUZZO
ACCORDO
PER LA COESIONE
2021–2027
FSC
Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione
FORMEZ
AL SERVIZIO DELLA PA

ABRUZZO:
LE STRADE DELLA COESIONE

Atlante dei sapori, dei territori, e dei progetti

ABRUZZO:
THE ROUTES OF COHESION

An Atlas of Flavours, Places and Project

Indice
Contents

Abruzzo le strade della Coesione. Introduzione del presidente della Regione Marco Marsilio 4
Abruzzo, the Roads of Cohesion. Introduction by the President of the Abruzzo Region, Marco Marsilio

Come nasce questo viaggio 6
How This Journey Began.

La mappa: 20 sapori, una regione, molte strade da percorrere 8
The Map and Legend: 20 Flavours, One Region, Many Roads to Travel

Legenda 9
Legend

GLI ITINERARI
THE ROUTES

ITINERARIO 1 – L'ORO DELL'APPENNINO 11
L'Aquila, Navelli e la montagna che custodisce

ROUTE 1 – THE GOLD OF THE APENNINES
L'Aquila, Navelli and the Mountain that Preserves

ITINERARIO 2 – ACQUA E TERRA 23
Il Fucino e la Marsica

ROUTE 2 – WATER AND LAND
The Fucino Plain and Marsica

ITINERARIO 3 – PAESAGGI DELLA TRANSUMANZA 35
Gran Sasso, borghi e pascoli

ROUTE 3 – LANDSCAPES OF TRANSHUMANCE
Gran Sasso, Villages and Pastures

ITINERARIO 4 – L'ABRUZZO CHE RESISTE 47
Campotosto e le comunità dell'Appennino

ROUTE 4 – THE ABRUZZO THAT ENDURES
Campotosto and the Communities of the Apennines

ITINERARIO 5 – LA CITTÀ DOLCE 59
Sulmona e la Valle Peligna

ROUTE 5 – THE SWEET CITY
Sulmona and the Peligna Valley

ITINERARIO 6 – LA VIA VERDE DEL GUSTO 71
Dalla Costa dei Trabocchi al Vastese

ROUTE 6 – THE GREEN ROUTE OF FLAVOUR
From the Costa dei Trabocchi to the Vastese Area

ITINERARIO 7 – COLLINE D'OLIO 85
Il paesaggio dell'olivo

ROUTE 7 – HILLS OF OLIVE OIL
The Olive-Growing Landscape

ITINERARIO 8 – LE COLLINE DEL VINO 101
Dalla Val Vibrata alle colline teramane

ROUTE 8 – THE WINE HILLS
From Val Vibrata to the Teramo Hills

ITINERARIO 9 – TERRE PRETUZIANE 117
Atri, Teramo e le colline verso il mare

ROUTE 9 – PRETUZIAN LANDS
Atri, Teramo and the Hills Towards the Sea

Una costellazione di 20 sapori, un'unica storia..... 130
A constellation of 20 flavours, one shared story

Abruzzo, le strade della Coesione



Introduzione del presidente della Regione Abruzzo Marco Marsilio

Ci sono molti modi per raccontare l'Abruzzo. Si può partire dai paesaggi, dalla montagna che incontra il mare in pochi chilometri, dai borghi, dalle città d'arte, dai parchi e dai percorsi che attraversano l'Appennino e raggiungono l'Adriatico.

Oppure si può partire dai suoi sapori, espressione immediata di una terra che ha saputo custodire nel tempo tradizioni, saperi e identità.
Questa pubblicazione sceglie di tenere insieme queste dimensioni, e di aggiungerne una terza: investimenti che consentono ai territori di continuare a vivere, produrre, attrarre e generare nuove opportunità. È questo, in fondo, il significato più concreto della politica di Coesione. Investire in una strada, in una rete idrica, nella tutela dell'ambiente, nella rigenerazione di un borgo, nella mobilità, nella cultura o nell'innovazione, non significa solo realizzare un'opera. Significa creare le condizioni perché una comunità possa restare sul proprio territorio, perché un'impresa possa crescere, perché un prodotto identitario possa continuare a essere realizzato nel luogo in cui è nato e perché un paesaggio possa essere custodito e consegnato alle generazioni future.
L'Accordo per lo Sviluppo e la Coesione rappresenta da questo punto di vista, uno degli strumenti più importanti della strategia di crescita dell'Abruzzo. Le risorse programmate permettono di intervenire sulle infrastrutture e sui servizi, sulla tutela delle risorse naturali, sulla mobilità e sull'accessibilità, sulla rigenerazione urbana, sulla cultura, sulla ricerca e innovazione. Sono investimenti diversi, ma riconducibili a una stessa visione: rafforzare i territori valorizzandone le vocazioni e riducendo le distanze tra le diverse aree della regione. Le pagine di questo mini-Atlante provano a rendere visibile questa realizzazione attraverso un linguaggio immediato e universale: quello del cibo e del viaggio.

Lo zafferano dell'Aquila, la patata del Fucino, la lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, il canestrato di Castel del Monte, il pecorino di Farindola, la mortadella di Campotosto, i confetti di Sulmona, gli olii, i vini, i prodotti della Costa dei Trabocchi, e le altre eccellenze selezionate non sono semplicemente specialità gastronomiche. Sono il risultato di una relazione profonda tra ambiente, lavoro dell'uomo, storia e comunità. Raccontano luoghi e, soprattutto, raccontano persone che hanno continuato a credere in quei luoghi. Per questo abbiamo scelto di collegare i prodotti ai percorsi e i percorsi agli interventi finanziati dalla politica di coesione. Dall'Altopiano di Navelli alla Marsica, dal Gran Sasso ai Monti della Laga, dalla Valle Peligna alla Costa dei Trabocchi, dalle colline teatine a quelle pescaresi e teramane, ogni itinerario consente di scoprire un Abruzzo diverso e, nello stesso tempo, di comprendere come un investimento pubblico possa incidere concretamentesulla qualità e sulle prospettive di un territorio.

Seguire queste strade vuol dire compiere un viaggio dentro l'Abruzzo autentico, dentro le tradizioni, ma anche dentro il suo futuro. Perché la Coesione mette in relazione le differenze e le trasforma in una forza comune. Unisce aree interne e costa, piccoli borghi e città, agricoltura e industria, vocazioni storiche e nuove opportunità. Soprattutto, crea le condizioni affinché vivere, lavorare e costruire il proprio futuro in Abruzzo possa continuare a essere una scelta.

Questo Atlante vi racconta una Regione che investe nelle proprie radici per farne germogliare il futuro e invita a scoprirla percorrendo le sue strade, incontrando le sue comunità e assaporando i prodotti che, da generazioni, ne custodiscono l'anima.

Marco Marsilio
Il presidente della Regione Abruzzo

Abruzzo, the Roads of Cohesion

Introduction by the President of the Abruzzo Region, Marco Marsilio

There are many ways to tell the story of Abruzzo. One can begin with its landscapes, with mountains meeting the sea within just a few kilometres, with its villages, art cities, parks and routes crossing the Apennines and reaching the Adriatic. Or one can begin with its flavours, the most immediate expression of a land that has preserved traditions, knowledge and identity over time.

This publication brings these dimensions together and adds a third: investments that enable territories to continue to thrive, produce, attract and generate new opportunities. This, ultimately, is the most tangible meaning of Cohesion Policy. Investing in a road, a water network, environmental protection, the regeneration of a village, mobility, culture or innovation does not simply mean completing a project. It means creating the conditions for a community to remain in its territory, for a business to grow, for an identity-defining product to continue to be made where it originated, and for a landscape to be protected and passed on to future generations.

From this perspective, the Development and Cohesion Agreement is one of the most important instruments in Abruzzo's growth strategy. The allocated resources make it possible to invest in infrastructure and services, the protection of natural resources, mobility and accessibility, urban regeneration, culture, research and innovation. These are different investments, but they are all part of the same vision: strengthening territories by enhancing their distinctive strengths and reducing disparities between the different areas of the region. The pages of this mini-Atlas seek to make this process visible through an immediate and universal language: that of food and travel.

Zafferano dell'Aquila, Patata del Fucino, Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio, Canestrato di Castel del Monte, Pecorino di Farindola, Mortadella di Campotosto, Confetti di Sulmona, olive oils, wines, products from the Costa dei Trabocchi and the other selected excellences are not simply gastronomic specialities. They are the result of a deep relationship between the environment, human work, history and communities.

They tell the story of places and, above all, of people who have continued to believe in those places. This is why we chose to connect products to routes, and routes to the projects financed by Cohesion Policy. From the Navelli Plateau to Marsica, from Gran Sasso to the Monti della Laga, from the Peligna Valley to the Costa dei Trabocchi, from the hills of Chieti to those of Pescara and Teramo, each route offers the opportunity to discover a different Abruzzo and, at the same time, to understand how public investment can have a tangible impact on the quality and prospects of a territory.

Following these roads means taking a journey into authentic Abruzzo, into its traditions, but also into its future. Cohesion connects differences and transforms them into a shared strength. It brings together inland areas and the coast, small villages and cities, agriculture and industry, historic vocations and new opportunities. Above all, it creates the conditions for living, working and building one's future in Abruzzo to remain a genuine choice.

This Atlas tells the story of a Region that invests in its roots so that the future can grow from them, and invites you to discover it by travelling its roads, meeting its communities and tasting the products that have preserved its soul for generations.

Marco Marsilio
President of the Abruzzo Region

Come nasce questo viaggio

How This Journey Began

Ci sono molti modi per raccontare l'Abruzzo. Questo Atlante ha scelto di farlo seguendo le strade del gusto, attraversando montagne, altopiani, borghi, colline e costa alla ricerca di quei prodotti che, nel tempo, sono diventati parte dell'identità dei territori.

Lo zafferano dell'Aquila e la patata del Fucino, i formaggi del Gran Sasso, la mortadella di Campotosto, i confetti di Sulmona, gli oli delle colline, i vini, i sapori della Costa dei Trabocchi: dietro ogni prodotto c'è molto più di una tradizione gastronomica. Ci sono paesaggi, comunità, competenze, risorse naturali e modi di abitare e lavorare che hanno attraversato generazioni.

È da qui che nasce **"Abruzzo: Atlante della Coesione"**.

Una sorta di Moleskine di viaggio d'Abruzzo che mette in relazione 25 sapori identitari con i territori nei quali sono nati e con gli investimenti dell'**Accordo per lo Sviluppo e la Coesione 2021–2027**, costruendo nove itinerari attraverso la regione.

Il legame non è sempre diretto, ed è proprio questo il senso del viaggio.

Le politiche di coesione non finanziano un prodotto tipico in quanto tale: investono nelle **condizioni che consentono ai territori di continuare a generare valore**. Una strada che rende più accessibile un'area interna, una rete irrigua che sostiene l'agricoltura, un borgo recuperato, un cammino valorizzato, una ciclovia protetta, un intervento sul patrimonio culturale, un investimento nella ricerca o nella tutela delle risorse naturali possono incidere sulla capacità di una comunità di restare, produrre, accogliere e crescere.

Per questo il gusto diventa una chiave attraverso cui leggere la Coesione.

Seguendo i prodotti si scoprono gli interventi. Seguendo gli interventi si comprende come infrastrutture, ambiente, cultura, ricerca, mobilità e rigenerazione urbana possano concorrere a costruire il futuro dei luoghi.

Dall'altopiano di Navelli alla Piana del Fucino, dai pascoli del Gran Sasso a Campotosto, dalla Valle Peligna alla Costa dei Trabocchi, dalle colline dell'olio a quelle del vino, ogni itinerario racconta così una relazione: **Territorio → Prodotto → Progetto di Coesione → Investimento → Impatto sul territorio**.

Non una semplice guida gastronomica, dunque, ma una geografia della Coesione.

Un viaggio nell'Abruzzo che produce, custodisce e trasforma. E che attraverso gli investimenti pubblici prova a creare le condizioni perché le proprie eccellenze non siano soltanto memoria e tradizione, ma continuino a essere opportunità, lavoro e futuro.

There are many ways to tell the story of Abruzzo. This Atlas has chosen to do so by following the roads of flavour, crossing mountains, plateaus, villages, hills and the coast in search of products that, over time, have become part of the identity of their territories.

Zafferano dell'Aquila and Patata del Fucino, the cheeses of Gran Sasso, Mortadella di Campotosto, Confetti di Sulmona, the olive oils of the hills, the wines and the flavours of the Costa dei Trabocchi: behind every product lies far more than a gastronomic tradition. There are landscapes, communities, skills, natural resources and ways of living and working that have been passed down through generations.

*This is where **"Abruzzo: Atlas of Cohesion"** begins.*

*A kind of Abruzzo travel Moleskine that connects 25 identity-defining flavours with the territories where they originated and with investments under the **2021–2027 Development and Cohesion Agreement**, creating nine routes across the region.*

The connection is not always direct, and that is precisely the point of the journey.

*Cohesion policies do not finance a traditional product as such: they invest in the **conditions that enable territories to continue generating value**. A road that makes an inland area more accessible, an irrigation network that supports agriculture, a restored village, an enhanced walking trail, a protected cycle route, an intervention on cultural heritage, an investment in research or in the protection of natural resources can all affect a community's ability to remain, produce, welcome visitors and grow.*

This is why flavour becomes a key through which to understand Cohesion.

By following the products, we discover the projects. By following the projects, we understand how infrastructure, environment, culture, research, mobility and urban regeneration can contribute to building the future of places.

*From the Navelli Plateau to the Fucino Plain, from the pastures of Gran Sasso to Campotosto, from the Peligna Valley to the Costa dei Trabocchi, from the olive-oil hills to the wine hills, each route tells the story of a relationship: **Territory → Product → Cohesion Project → Investment → Impact on the Territory.***

Not simply a food guide, then, but a geography of Cohesion.

A journey through an Abruzzo that produces, preserves and transforms. And that, through public investment, seeks to create the conditions for its excellences to be not only memory and tradition, but to continue to represent opportunity, work and a future.

La mappa: 20 sapori, una regione, molte strade da percorrere

The Map and Legend: 20 Flavours, One Region, Many Roads to Travel



Legenda

Key



Genziana d'Abruzzo
Genziana d'Abruzzo



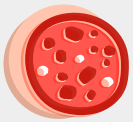
Fico secco reale di Atessa
Atessa royal dried fig



Canestrato di Castel del Monte
Canestrato di Castel del Monte



Peperone dolce di Altino
Altino sweet pepper



Ventricina del Vastese
Ventricina del Vastese



Uva rossa
Red grapes



Liquirizia di Atri
Atri Liquorice



Olio EVO DOP
PDO extra virgin olive oil



Uva bianca
White grapes



Pecorino DOP
Pecorino PDO



Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio
Santo Stefano di Sessanio Lentil



Scrucchiata d'uva Montepulciano
Scrucchiata d'uva Montepulciano



Patate del Fucino IGP
Patata del Fucino PGI



Mortadella di Campotosto
Mortadella di Campotosto



Zafferano dell'Aquila DOP
Zafferano dell'Aquila PDO



Miele dell'Appennino
Apennine Honey



Confetti di Sulmona
Sulmona sugared almonds



Pepatelli
Pepatelli



Grano Solina
Grano Solina



Alici salate sott'olio
Salted anchovies preserved in oil

Coesione

Cohesion



Ambiente e risorse naturali
Environment and natural resources



Riqualificazione urbana
Urban redevelopment



Ricerca e innovazione
Research and innovation



Cultura
Culture



Trasporti e mobilità
Transport and mobility



Sociale e salute
Social and health

ITINERARIO
ITINERARY

1

L'ORO DELL'APPENNINO
THE GOLD OF THE APENNINES



1 L'Aquila, Navelli e la montagna che custodisce

L'Aquila, Navelli and the mountain that preserves



I Prodotti
Products

Zafferano dell'Aquila DOP; Grano Solina; Miele dell'Appennino; Genziana d'Abruzzo.

L'Aquila PDO Saffron; Solina Wheat; Apennine Honey; Abruzzo Gentian.

I Territori
Areas

L'Aquila - Navelli - Fontecchio - Fagnano Alto Villa Sant'Angelo - Altopiano di Navelli.

L'Aquila - Navelli - Fontecchio - Fagnano Alto - Villa Sant'Angelo - Navelli Plateau.

La Coesione
Cohesion

Cammini d'Abruzzo, valorizzazione culturale, mobilità, riqualificazione urbana, tutela delle risorse naturali, ricerca.

Cammini d'Abruzzo walking routes, cultural enhancement, mobility, urban regeneration, protection of natural resources, research.

La ricetta
Recipe

Sagne allo zafferano dell'Aquila e Solina.

Sagne with L'Aquila saffron and Solina wheat.

Il racconto

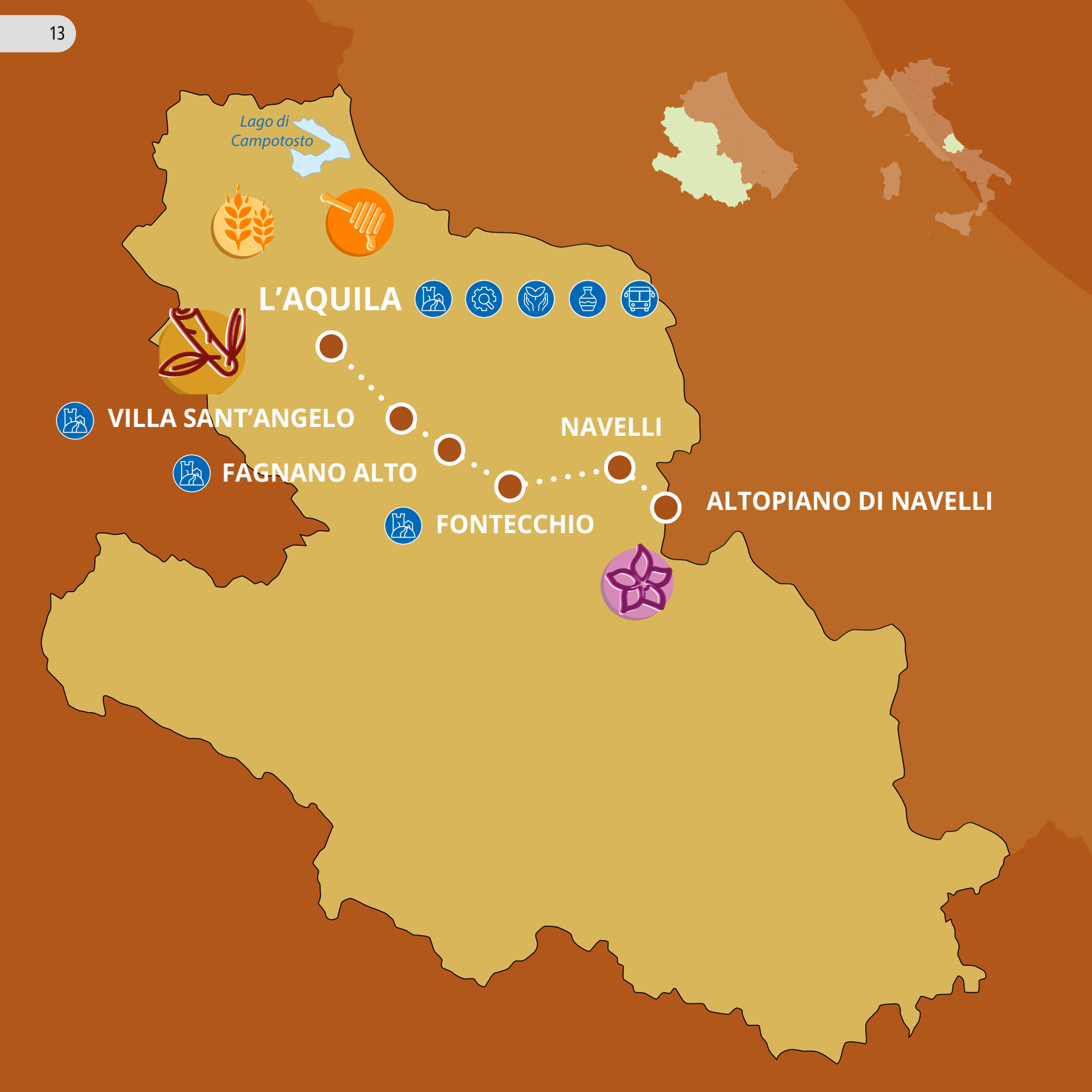
Qui l'oro non è soltanto il rosso prezioso dello Zafferano dell'Aquila DOP. È quello di una terra che conserva nel paesaggio e nei suoi prodotti il racconto di una montagna abitata e coltivata: il Grano Solina, antico e resistente; il miele dell'Appennino, espressione della biodiversità delle fioriture; la genziana, legata alle erbe e alle tradizioni delle terre alte.

L'itinerario parte dall'Aquila e si apre verso la Valle dell'Aterno e l'Altopiano di Navelli, attraversando piccoli centri come Villa Sant'Angelo, Fagnano Alto e Fontecchio. È un territorio nel quale la qualità delle produzioni non può essere separata dalla qualità dei luoghi: dalla possibilità di raggiungerli, viverli e attraversarli, dalla tutela dell'acqua e del paesaggio, dalla cura dei borghi e dalla capacità di trasformare il patrimonio culturale in una risorsa contemporanea.

The story

Here, gold is not only the precious red of L'Aquila PDO Saffron. It is also the gold of a land whose landscape and products preserve the story of a mountain that has long been inhabited and cultivated: Solina wheat, an ancient and resilient variety; Apennine honey, an expression of the biodiversity of local blooms; and gentian, rooted in the herbs and traditions of the highlands.

The itinerary begins in L'Aquila and opens out towards the Aterno Valley and the Navelli Plateau, passing through small towns such as Villa Sant'Angelo, Fagnano Alto and Fontecchio. Here, the quality of local produce cannot be separated from the quality of the places themselves: from the possibility of reaching, experiencing and travelling through them, to the protection of water and the landscape, the care of villages and the ability to turn cultural heritage into a contemporary resource.


Lago di Campotosto
L'AQUILA
VILLA SANT'ANGELO
FAGNANO ALTO
FONTECCHIO
NAVELLI
ALTOPIANO DI NAVELLI

A **Navelli**, nel cuore della terra dello zafferano, **250 mila euro** sono destinati alla valorizzazione dei Cammini d'Abruzzo attraverso il potenziamento di infrastrutture e servizi.

Il cammino diventa così qualcosa di più di un percorso: è un modo per entrare lentamente nel paesaggio, incontrarne le comunità e avvicinarsi ai luoghi nei quali nascono le produzioni identitarie.

La stessa logica attraversa la **Valle dell'Aterno**, dove **9 milioni di euro** finanziano il tratto Fossa-Molina Aterno della pista polifunzionale L'Aquila-Capitignano-Valle dell'Aterno.

Mobilità e turismo lento costruiscono nuove connessioni tra territori che rischierebbero altrimenti di rimanere ai margini dei grandi flussi.

E, su una scala più ampia, oltre **16,4 milioni di euro** sono destinati alla **messa in sicurezza e all'adeguamento funzionale delle strade provinciali dell'area aquilana**.

*In **Navelli**, at the heart of saffron country, **€250,000** is allocated to enhancing the Cammini d'Abruzzo walking routes by upgrading infrastructure and services.*

The route thus becomes more than a trail: it is a way to enter the landscape slowly, meet its communities and discover the places where distinctive local products originate.

*The same approach extends across the **Aterno Valley**, where **€9 million** funds the **Fossa-Molina Aterno section of the L'Aquila-Capitignano-Aterno Valley** multi-purpose trail.*

*Mobility and slow tourism create new connections between areas that might otherwise remain outside the main visitor flows. On a broader scale, more than **€16.4 million** is allocated to safety improvements and functional **upgrades to provincial roads in the L'Aquila area**.*





* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Ma rendere accessibile la montagna significa anche fare in modo che i suoi borghi continuino a essere luoghi da abitare.

A **Fontecchio**, il progetto "Fontecchio accessibile" interviene con oltre **103 mila euro**; a **Fagnano Alto**, **200 mila euro** sono destinati alla riqualificazione e valorizzazione delle aree e delle strutture del bocciodromo di Ripa; a **Villa Sant'Angel**o, altri **200 mila euro** finanziano la realizzazione di un parcheggio e la messa in sicurezza dei percorsi pedonali.

Piccoli e grandi interventi che agiscono sulla qualità dello spazio pubblico e sulla vita quotidiana delle comunità.
La Coesione accompagna l'itinerario anche nella tutela del suo capitale naturale.

Il Piano di azione del **Contratto di Fiume dell'Aterno - Stralcio funzionale II**, finanziato con **4 milioni di euro**, porta al centro acqua, ambiente e risorse naturali.
Perché custodire un prodotto significa anche custodire il sistema ambientale che lo rende possibile: il **suolo**, l'**acqua**, le **fioriture**, la **biodiversità** e il **paesaggio agricolo**.

But making the mountains accessible also means ensuring that their villages remain places where people can live.

*In **Fontecchio**, the "Accessible Fontecchio" project receives more than **€103,000**; in **Fagnano Alto**, **€200,000** is allocated to the redevelopment and enhancement of the areas and facilities of the Ripa bowls centre; in **Villa Sant'Angelo**, a further **€200,000** funds the construction of a car park and improvements to pedestrian safety.*

Large and small projects that improve the quality of public spaces and the everyday life of local communities.
Cohesion also accompanies the itinerary in protecting its natural capital.

*The Action Plan for the Aterno River **Contract - Functional Section II**, funded with **€4 million**, places water, the environment and natural resources at the centre. Because preserving a product also means preserving the environmental system that makes it possible: **soil**, **water**, **flowering plants**, **biodiversity** and the **agricultural landscape**.*



***4.503.000 €**

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Cinque chiavi per leggere la Coesione

Five keys to understanding Cohesion



1 Camminare e Scoprire
Walk and discover

Cammini d'Abruzzo di Navelli e pista polifunzionale della Valle dell'Aterno.
Cammini d'Abruzzo routes in Navelli and the Aterno Valley multi-purpose trail.

2 Raggiungere
Reach

Interventi sulle strade provinciali e accessibilità di Fontecchio.
Improvements to provincial roads and accessibility in Fontecchio.

3 Abitare
Live

Riqualificazione a Fagnano Alto e Villa Sant'Angelo; valorizzazione del Parco della Luna.
Redevelopment in Fagnano Alto and Villa Sant'Angelo; enhancement of Parco della Luna.

4 Custodire
Preserve

Contratto di Fiume dell'Aterno e Acquedotto del Chiarino.
Aterno River Contract and the Chiarino Aqueduct.

5 Conoscere
Know

Area archeologica di Forcona e Advanced Cryogenic Lab.
Forcona archaeological area and Advanced Cryogenic Lab.



E poi c'è la cultura. A **Civita di Bagno**, nel territorio dell'Aquila, **2,6 milioni di euro** sono destinati al complesso monumentale di Forcona per scavi, restauri, valorizzazione, fruizione e maggiore accessibilità dell'area archeologica. All'Aquila, altri **9,3 milioni di euro** sostengono la valorizzazione dell'ex Ospedale Psichiatrico di Santa Maria di Collemaggio con il progetto **Parco della Luna**. L'itinerario del gusto incontra così quello della memoria, facendo dialogare produzioni, patrimonio e nuovi spazi da vivere.

L'Appennino aquilano, però, non è soltanto tradizione. È anche un territorio nel quale si produce conoscenza. Il progetto **LNGS-ACRYL - Advanced Cryogenic Lab**, con **1 milione di euro di risorse FSC** su un costo complessivo di **27,6 milioni**, introduce nel viaggio una dimensione apparentemente lontana dai campi di zafferano e di Solina: quella della ricerca e dell'innovazione. È forse proprio questo contrasto a raccontare meglio l'Appennino contemporaneo, dove saperi antichi e ricerca avanzata possono convivere nello stesso territorio.

Seguire **L'Oro dell'Appennino** significa allora leggere il paesaggio attraverso ciò che produce, ma anche attraverso ciò che lo tiene vivo. Lo zafferano, la Solina, il miele e la genziana diventano le tappe sensoriali di un viaggio più ampio: dietro ogni sapore ci sono strade che collegano, borghi che tornano accessibili, patrimonio culturale recuperato, risorse naturali da proteggere e nuove opportunità di conoscenza.

È questa la trama meno visibile della Coesione: **non finanziare un prodotto, ma costruire intorno ai territori le condizioni perché quel prodotto, e la comunità che lo custodisce, possano continuare a generare valore**.

*And then there is culture. In **Civita di Bagno**, within the municipality of L'Aquila, **€2.6 million** is allocated to the monumental complex of Forcona for excavations, restoration, enhancement, visitor access and improved accessibility to the archaeological area. In L'Aquila, a further **€9.3 million** supports the redevelopment of the former Santa Maria di Collemaggio Psychiatric Hospital through the **Parco della Luna** project.*
The journey through flavours thus meets the journey through memory, bringing local produce, heritage and new spaces for community life into dialogue.

*Yet the L'Aquila Apennines are not only about tradition. They are also a place where knowledge is created. The **LNGS-ACRYL - Advanced Cryogenic Lab project**, with **€1 million in FSC** resources out of a total cost of €27.6 million, introduces a dimension to the journey that may seem far removed from saffron and Solina wheat fields: research and innovation. Perhaps it is precisely this contrast that best captures the contemporary Apennines, where ancient knowledge and advanced research can coexist in the same territory.*

*Following **The Gold of the Apennines** therefore means reading the landscape through what it produces, but also through what keeps it alive. Saffron, Solina wheat, honey and gentian become sensory stages in a broader journey: behind every flavour are roads that connect, villages made accessible again, restored cultural heritage, natural resources to protect and new opportunities for knowledge.*

*This is the less visible fabric of Cohesion: **not funding a product, but creating the conditions around these territories so that the product, and the community that preserves it, can continue to generate value**.*

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

I progetti lungo l'itinerario

Territorio	Progetto di Coesione	Importo FSC	Policy	Collegamento con l'itinerario
Navelli	Valorizzazione dei cammini d'abruzzo con potenziamento di infrastrutture e servizi	€ 250.000,00	Cultura	I cammini diventano la porta d'accesso lenta al paesaggio dello zafferano e alle produzioni dell'Appennino.
Fagnano Alto	Riqualificazione e valorizzazione delle aree e delle strutture del bocciodromo di ripa di fagnano alto	€ 200.000,00	Riqualificazione urbana	Rigenerare gli spazi dei piccoli centri rafforza la vivibilità delle comunità che custodiscono il paesaggio rurale.
Fontecchio	Fontecchio accessibile	€ 103.144,89	Riqualificazione urbana	L'accessibilità dei borghi rende il patrimonio dell'Appennino più fruibile e inserisce Fontecchio nel racconto del territorio.
L'Aquila / Valle dell'Aterno	Piano di azione del contratto di fiume dell'aterno - stralcio funzionale ii	€ 4.000.000,00	Ambiente e risorse naturali	Acqua, suolo e biodiversità costituiscono il capitale naturale da cui dipendono anche le produzioni della montagna.
L'Aquila Civita di Bagno	Intervento di definizione dell'area archeologica, scavi, restauri e realizzazione di un sistema di copertura ai fini della valorizzazione e fruizione, aumento dell'accessibilità, relativo al complesso monumentale di forcona a civita di bagno nel comune dell'aquila	€ 2.600.000,00	Cultura	Il patrimonio archeologico amplia l'itinerario dal gusto alla storia, unendo prodotti, paesaggio e cultura.
L'Aquila	Valorizzazione ex ospedale psichiatrico santa maria di collemaggio l'aquila - parco della luna	€ 9.300.000,00	Riqualificazione urbana	La rigenerazione di grandi spazi urbani rafforza L'Aquila come porta dell'itinerario verso Navelli e l'Appennino interno.
L'Aquila / Valle dell'Aterno	Pista polifunzionale l'aquila capitignano valle dell'aterno. Tratto fossa - molina aterno	€ 9.000.000,00	Trasporti e mobilità	L'infrastruttura connette territori e paesaggi dell'interno, favorendo una fruizione lenta e integrata.
Area aquilana	Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali	€ 16.437.228,00	Trasporti e mobilità	Le connessioni viarie contrastano l'isolamento delle aree interne e rendono raggiungibili borghi, aziende e luoghi di produzione.
L'Aquila	Lngs-acryl (advanced cryogenic lab)	€ 1.000.000,00 (costo totale € 27.600.000,00)	Ricerca e innovazione	Accanto ai saperi agricoli e alle produzioni tradizionali, l'Appennino aquilano è anche luogo di ricerca scientifica avanzata.
Villa Sant'Angelo	Interventi per la riqualificazione urbana. Lavori di realizzazione di un parcheggio e messa in sicurezza dei percorsi pedonali in localita' villa sant'angelo (aq)	€ 200.000,00	Riqualificazione urbana	Spazi pubblici e percorsi pedonali più sicuri rendono più accessibili e vivibili i piccoli centri del paesaggio dello zafferano.
L'Aquila	Potenziamento dell'acquedotto del chiarino (inclusa l'interconnessione con l'acquedotto a servizio dei comuni dell'altopiano delle rocche). I stralcio funzionale	€ 10.000.000,00	Ambiente e risorse naturali	L'infrastruttura idrica racconta il livello meno visibile della Coesione: garantire risorse e servizi essenziali alle comunità dell'Appennino.

Projects along the itinerary

Area	Cohesion Project	FSC Amount	Policy	Connection with the itinerary
Navelli	Enhancement of the cammini d'abruzzo walking routes through the upgrade of infrastructure and services	€ 250,000.00	Culture	The walking routes provide a slow gateway to the saffron landscape and the products of the Apennines.
Fagnano Alto	Redevelopment and enhancement of the areas and facilities of the ripa di fagnano alto bowls centre	€ 200,000.00	Urban regeneration	Regenerating spaces in small towns improves the liveability of the communities that preserve the rural landscape.
Fontecchio	Accessible fontecchio	€ 103,144.89	Urban regeneration	Improving village accessibility makes the heritage of the Apennines easier to experience and brings Fontecchio into the story of the territory.
L'Aquila / Aterno Valley	Action plan for the aterno river contract - functional section ii	€ 4,000,000.00	Environment and natural resources	Water, soil and biodiversity form the natural capital on which mountain production also depends.
L'Aquila Civita di Bagno	Project to define the archaeological area, carry out excavations and restoration, and build a protective covering system for enhancement and visitor access, improving accessibility to the monumental complex of forcona in civita di bagno, municipality of l'aquila	€ 2,600,000.00	Culture	The archaeological heritage broadens the itinerary from flavour to history, bringing together products, landscape and culture.
L'Aquila	Enhancement of the former santa maria di collemaggio psychiatric hospital, l'aquila - parco della luna	€ 9,300,000.00	Urban regeneration	The regeneration of major urban spaces strengthens L'Aquila as the gateway to the itinerary towards Navelli and the inland Apennines.
L'Aquila / Aterno Valley	L'aquila-capitignano-aterno valley multi-purpose trail. Fossa-molina aterno section	€ 9,000,000.00	Transport and mobility	The infrastructure connects inland territories and landscapes, encouraging slow and integrated exploration.
L'Aquila area	Safety improvements and functional upgrades to provincial roads	€ 16,437,228.00	Transport and mobility	Road connections counter the isolation of inland areas and make villages, businesses and production sites easier to reach.
L'Aquila	Lngs-acryl (advanced cryogenic lab)	€ 1,000,000.00 (total cost € 27,600,000.00)	Research and innovation	Alongside agricultural knowledge and traditional production, the L'Aquila Apennines are also a centre for advanced scientific research.
Villa Sant'Angelo	Urban regeneration projects. Construction of a car park and improvements to pedestrian safety in villa sant'angelo (aq)	€ 200,000.00	Urban regeneration	Safer public spaces and pedestrian routes make the small towns of the saffron landscape more accessible and liveable.
L'Aquila	Upgrade of the chiarino aqueduct (including the interconnection with the aqueduct serving the municipalities of the altopiano delle rocche). Functional section i	€ 10,000,000.00	Environment and natural resources	Water infrastructure reveals the less visible layer of Cohesion: ensuring essential resources and services for Apennine communities.

La ricetta:
Sagne allo zafferano dell'Aquila e Solina

Le sagne con farina di Solina e zafferano dell'Aquila sono un primo piatto tipico della tradizione abruzzese, unendo il grano antico locale alla preziosa spezia DOP.



Ingredienti
- Farina di Solina: 300 g
- Acqua tiepida: q.b. (circa 150-160 ml)
- Zafferano dell'Aquila DOP: 1 bustina o una piccola quantità in pistilli
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Sale: q.b.
- Opzionale per il condimento: burro di buona qualità o un leggero soffritto con guanciale o formaggio pecorino

Preparazione della pasta
1. L'impasto: Disponi la farina di Solina a fontana sulla spianatoia, unisci un pizzico di sale e l'acqua tiepida a poco a poco.

2. La lavorazione: Impasta energicamente con le mani fino a ottenere un panetto sodo e liscio. Lascialo riposare coperto da un panno per circa 30 minuti

3. Il taglio: Stendi la sfoglia con il matterello (spessore di circa 2-3 mm), poi arrotolala leggermente e taglia le strisce per ricavare le sagne (formato rustico tipico di circa 5 cm di lunghezza).

Cottura e Condimento
1. Infusione dello zafferano: Sciogli i pistilli o la polvere di zafferano dell'Aquila in poca acqua tiepida e lasciala riposare per dare colore e aroma.
2. Cottura della pasta: Cuoci le sagne in abbondante acqua bollente e salata.
3. Mantecatura: In una padella scalda un filo d'olio extravergine d'oliva (o una noce di burro), unisci l'acqua con lo zafferano e scola la pasta direttamente nella padella.
   Salta le sagne per un minuto per legare i sapori e servi con una spolverata di pecorino se gradito.

The recipe: ***Sagne with L'Aquila saffron and Solina wheat.***

Sagne made with Solina wheat flour and L'Aquila saffron are a traditional Abruzzo first course, combining an ancient local grain with the prized PDO spice.

Ingredients
- *Solina wheat flour: 300 g*
- *Lukewarm water: as needed (about 150-160 ml)*
- *L'Aquila PDO saffron: 1 sachet or a small amount of saffron threads*
- *Extra virgin olive oil: as needed*
- *Salt: as needed*
- *Optional for serving: good-quality butter, or a light sauté with guanciale or pecorino cheese*

Preparing the pasta
1. *The dough: Place the Solina flour in a mound on the work surface and make a well in the centre. Add a pinch of salt and gradually pour in the lukewarm water.*
2. *Kneading: Knead vigorously by hand until the dough is firm and smooth. Cover with a cloth and leave to rest for about 30 minutes.*
3. *Cutting: Roll out the dough with a rolling pin to a thickness of about 2-3 mm, then roll it up loosely and cut it into strips to make the sagne (a typical rustic shape about 5 cm long).*

Cooking and Serving
1. *Saffron infusion: Steep the L'Aquila saffron threads or powder in a small amount of lukewarm water and leave to infuse to release its colour and aroma.*
2. *Cooking the pasta: Cook the sagne in plenty of boiling salted water.*
3. *Finishing: Heat a drizzle of extra virgin olive oil (or a knob of butter) in a pan, add the saffron infusion and drain the pasta directly into the pan. Toss the sagne for one minute to combine the flavours and serve with a sprinkling of pecorino, if desired.*



ITINERARIO
ITINERARY

2 ACQUA E TERRA
WATER AND LAND



2 Il Fucino e la Marsica

The Fucino Plain and Marsica



I Prodotti

Products

Patate del Fucino IGP.

Patata del Fucino Protected Geographical Indication (PGI).

I Territori

Territories

Piana del Fucino - Sante Marie - Massa d'Albe - Magliano de' Marsi - Scurcola Marsicana.

Fucino Plain - Sante Marie - Massa d'Albe - Magliano de' Marsi - Scurcola Marsicana.

La Coesione

Cohesion Policy

Rete irrigua del Fucino, Cammino dei Briganti, Cammino Mariano dei Marsi, rigenerazione dei borghi e infrastrutture per il turismo lento.

Fucino irrigation network, Cammino dei Briganti, Cammino Mariano dei Marsi, village regeneration and infrastructure for slow tourism.

La ricetta

The Recipe

Patate del Fucino IGP al coppo.

Patate del Fucino PGI al coppo.

Il racconto

Qui tutto comincia dall'acqua e dalla terra. La **Piana del Fucino** è uno dei paesaggi agricoli più riconoscibili d'Abruzzo, un territorio nel quale il rapporto tra risorsa idrica, lavoro dell'uomo e capacità produttiva ha costruito nel tempo una vera identità economica e sociale. È da questa terra che nasce la Patata del Fucino IGP, prodotto simbolo di un'agricoltura che ha fatto della specializzazione e della qualità uno dei propri punti di forza.

Ma dietro un prodotto c'è sempre un territorio. E dietro la capacità di quel territorio di continuare a produrre ci sono infrastrutture, acqua, servizi, collegamenti e comunità. È qui che entra in gioco la Politica di Coesione.

The story

*Here, everything begins with water and land. The **Fucino Plain** is one of Abruzzo's most distinctive agricultural landscapes, a territory where the relationship between water resources, human labour and productive capacity has, over time, shaped a genuine economic and social identity. It is from this land that the Patata del Fucino Protected Geographical Indication (PGI) comes, a product that symbolises an agriculture which has made specialisation and quality two of its strengths.*

But behind every product there is always a territory. And behind that territory's ability to continue producing are infrastructure, water, services, connections and communities. This is where Cohesion Policy comes into play.


Lago di
Campotosto
L'AQUILA
SANTE MARIE
MASSA D'ALBE
MAGLIANO DE' MARSI
SCURCOLA MARSICANA
PIANA DEL FUCINO

Il più grande investimento dell'itinerario riguarda proprio la risorsa dalla quale tutto ha origine: **90 milioni di euro** FSC per la realizzazione della rete irrigua a pressione a servizio dell'intera **Piana del Fucino** - primo lotto funzionale. L'intervento punta a rendere più efficiente l'utilizzo dell'acqua, recuperando anche infrastrutture esistenti e introducendo sistemi di monitoraggio delle condizioni meteoclimatiche e dei terreni. Il legame con la **Patata del Fucino IGP** è concreto: la Coesione non finanzia il prodotto, ma interviene su una delle condizioni fondamentali che permettono al sistema agricolo della Piana di continuare a produrre valore. **L'acqua diventa infrastruttura della terra. E la terra diventa prodotto.**

Dalla geometria agricola del **Fucino** l'itinerario sale verso **i rilievi e i borghi della Marsica**. A **Sante Marie**, **il Cammino dei Briganti MTB**, finanziato con **2 milioni di euro**, introduce la dimensione dell'attraversamento lento: bicicletta e cammino ricuciono idealmente il paesaggio agricolo della Piana con i borghi e le montagne che la circondano.

*The itinerary's largest investment concerns the very resource from which everything begins: **€90 million** from the Development and Cohesion Fund (FSC) for the construction of a pressurised irrigation network serving the entire **Fucino Plain** - first functional lot. The project aims to make water use more efficient, also by upgrading existing infrastructure and introducing systems to monitor weather, climate and soil conditions. The link with **Patata del Fucino PGI** is tangible: Cohesion Policy does not finance the product itself, but acts on one of the essential conditions that enable the Plain's agricultural system to continue generating value. **Water becomes infrastructure for the land. And the land becomes product.***

*From the agricultural geometry of the **Fucino Plain**, the itinerary climbs towards **the hills and villages of Marsica**. In **Sante Marie**, the **Cammino dei Briganti MTB** (Brigands' Trail MTB), funded with **€2 million**, introduces the dimension of slow travel: cycling and walking ideally reconnect the Plain's agricultural landscape with the villages and mountains surrounding it.*







* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Dall'acqua che irriga i campi ai cammini che attraversano i borghi, la Coesione costruisce una rete.

From the water that irrigates the fields to the trails that cross the villages, Cohesion builds a network.

Il viaggio raggiunge **Massa d'Albe**, dove oltre **1,59 milioni di euro** finanziano **"Il Borgo Eterno di Alba"**. Qui la parola chiave è rigenerare: rendere più attrattivi i piccoli centri significa creare le condizioni perché il visitatore possa fermarsi, conoscerne il patrimonio e incontrare le comunità che li abitano.

A **Magliano de' Marsi**, **250 mila euro** sono destinati alla valorizzazione e al potenziamento delle infrastrutture e dei servizi del **Cammino Mariano** dei Marsi. Il cammino mette in relazione patrimonio religioso, natura, tradizioni e paesaggio e aggiunge un ulteriore livello al racconto: intorno alla Piana produttiva esiste una rete di territori da attraversare lentamente.

*The journey reaches **Massa d'Albe**, where more than **€1.59 million** funds **"Il Borgo Eterno di Alba"** ("The Eternal Village of Alba"). Here, the key word is regenerate: making small towns more attractive means creating the conditions for visitors to stop, discover their heritage and meet the communities that live there.*

*In **Magliano de' Marsi**, **€250,000** is allocated to enhancing and strengthening the infrastructure and services of the **Cammino Mariano dei Marsi** (Marian Way of Marsica). The route connects religious heritage, nature, traditions and landscape, adding another layer to the story: around the productive Plain lies a network of territories to be explored slowly.*



***1.840.000 €**

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Le cinque chiavi dell'itinerario

The five keys to the itinerary



1 Irrigare
Ittigate

L'acqua come infrastruttura produttiva della Piana del Fucino.
Water as productive infrastructure for the Fucino Plain.

2 Coltivare
Cultivate

La terra genera la Patata del Fucino IGP e valore per la filiera agricola.
The land produces Patata del Fucino PGI and creates value for the agricultural supply chain.

3 Attraversare
Traverse

Il Cammino dei Briganti MTB collega paesaggio, borghi e mobilità lenta.
The Cammino dei Briganti MTB connects landscape, villages and slow mobility.

4 Camminare
Walk

Il Cammino Mariano dei Marsi costruisce una rete culturale e territoriale.
The Cammino Mariano dei Marsi creates a cultural and territorial network.

5 Rigenerare
Regenerate

Massa d'Albe e Scurcola Marsicana trasformano i borghi in tappe dell'esperienza.
Massa d'Albe and Scurcola Marsicana transform villages into stages of the experience.



A **Scurcola Marsicana**, il progetto "Un Borgo in Cammino", finanziato con **1,14 milioni di euro** FSC, completa questa geografia attraverso la riqualificazione e una fruizione più sostenibile del centro storico. Il borgo non è soltanto una meta: diventa parte di un sistema territoriale che dialoga con i cammini e con la mobilità lenta.

Acqua, terra e cammini diventano così tre livelli dello stesso racconto. L'acqua irriga la Piana. La terra genera il prodotto. I cammini attraversano il paesaggio. I borghi diventano tappe. La **Patata del Fucino IGP** è il prodotto che racconta il punto di partenza: una terra resa fertile dall'acqua e dal lavoro delle comunità, intorno alla quale si apre una **Marsica di montagne, borghi e percorsi.**

Il viaggio si chiude tornando alla semplicità della materia da cui era cominciato: le Patate del Fucino al coppo, dove il prodotto incontra una cucina essenziale e restituisce nel piatto il sapore della sua terra.

Dall'acqua che irriga i campi ai cammini che attraversano i borghi, la Coesione costruisce una rete: produttiva nella Piana, lenta e culturale sui rilievi che la circondano.

*In **Scurcola Marsicana**, the "Un Borgo in Cammino" ("A Village on the Move") project, funded with **€1.14 million** from the FSC, completes this geography through the regeneration and more sustainable enjoyment of the historic centre. The village is not simply a destination: it becomes part of a territorial system connected with walking routes and slow mobility.*

*Water, land and trails thus become three layers of the same story. Water irrigates the Plain. The land generates the product. Trails cross the landscape. Villages become stages along the journey. **Patata del Fucino PGI** is the product that tells the story of the starting point: a land made fertile by water and the work of its communities, surrounded by a **Marsica of mountains, villages and routes.***

The journey ends by returning to the simplicity of the ingredient from which it began: Patate del Fucino al coppo, where the product meets an essential style of cooking and brings the flavour of its land to the plate.

From the water that irrigates the fields to the trails that cross the villages, Cohesion builds a network: productive on the Plain, slow and cultural across the surrounding hills and mountains.

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Gli interventi della Coesione

Territorio	Progetto	Importo FSC	Policy	Collegamento con l'itinerario
Piana del Fucino	Realizzazione rete irrigua a pressione a servizio dell'intera piana del fucino - 1° lotto funzionale	€ 90.000.000,00	Ambiente e risorse naturali	Irrigare / Coltivare - L'acqua come infrastruttura essenziale per l'agricoltura e la competitività del Fucino. Il progetto rafforza le condizioni che sostengono il sistema produttivo da cui nasce la Patata del Fucino IGP.
Sante Marie	Cammino dei briganti mtb	€ 2.000.000,00	Trasporti e mobilità	Attraversare - Mobilità lenta e valorizzazione turistica mettono in relazione i borghi, la natura e il paesaggio agricolo della Marsica.
Massa d'Albe	Il borgo eterno di alba	€ 1.594.043,02	Riqualificazione urbana	Rigenerare - Il recupero del borgo rafforza l'attrattività dei centri che circondano la Piana e invita il visitatore a fermarsi e conoscere il territorio.
Magliano de' Marsi	Valorizzazione dei cammini d'abruzzo con potenziamento delle infrastrutture e dei servizi - cammino mariano dei marsi	€ 250.000,00	Cultura	Camminare - Il cammino mette in rete patrimonio, natura, spiritualità e tradizioni, ampliando l'esperienza territoriale oltre la Piana.
Scurcola Marsicana	"Un borgo in cammino"	€ 1.140.000,00	Cultura	Rigenerare / Camminare - Il centro storico entra nel sistema del turismo lento attraverso riqualificazione, maggiore fruibilità e mobilità sostenibile.

Cohesion Policy projects

Territory	Project	FSC Amount	Policy	Connection with the itinerary
Fucino Plain	Construction of a pressurised irrigation network serving the entire fucino plain - 1st functional lot	€ 90.000.000,00	Environment and natural resources	Irrigate / Cultivate - Water as essential infrastructure for agriculture and the competitiveness of the Fucino area. The project strengthens the conditions supporting the production system from which Patata del Fucino PGI originates.
Sante Marie	Cammino dei briganti mtb - brigands' trail mtb	€ 2.000.000,00	Transport and mobility	Traverse - Slow mobility and tourism enhancement connect villages, nature and the agricultural landscape of Marsica.
Massa d'Albe	Il borgo eterno di alba - the eternal village of alba	€ 1.594.043,02	Urban regeneration	Regenerate - The restoration of the village strengthens the attractiveness of the towns surrounding the Plain and invites visitors to stop and discover the area.
Magliano de' Marsi	Enhancement of abruzzo's trails through the strengthening of infrastructure and services - cammino mariano dei marsi	€ 250.000,00	Culture	Walk - The route connects heritage, nature, spirituality and traditions, extending the territorial experience beyond the Plain.
Scurcola Marsicana	"Un borgo in cammino" - "a village on the move"	€ 1.140.000,00	Culture	Regenerate / Walk - The historic centre becomes part of the slow-tourism system through regeneration, improved accessibility and sustainable mobility.

La ricetta:
Le patate del Fucino IGP al coppo



Patate al coppo è un contorno rustico della tradizione abruzzese per quale veniva utilizzato "il coppo" ovvero una sorta di coperchio dai bordi alti al di sotto di esso vi era una teglia nella quale si mettevano i cibi più svariati dalla carne al pesce alle patate e veniva posto direttamente sulla brace. Il sapore è unico veramente delizioso. Ma non tutti hanno il coppo, non tutti hanno il camino o la brace. Ora se non si ha il coppo si può optare per la cottura in forno sopra la lecchiera del forno con carta forno in questo caso occorre più olio meglio se di oliva e di mais mescolati in parti uguali. Altrimenti potete utilizzare due teglie di cui una più grande.

Ingredienti

- 1 kg di Patata del Fucino IGP
- Olio extravergine d'oliva
- Rosmarino fresco
- Salvia (facoltativa)
- Sale q.b.
- Uno spicchio d'aglio (opzionale)

Preparazione

1. Lava e taglia: Lava con cura le patate del Fucino per eliminare ogni residuo di terra. Tagliale a metà (o a spicchi grossi se sono molto grandi).

2. Condisci: Metti le patate in una teglia o direttamente sul piano refrattario del camino, condiscile con un giro d'olio extravergine d'oliva, il sale, il rosmarino e la salvia.

3. Posiziona il coppo: Copri le patate con il coppo di ferro arroventato e circondalo o ricoprilo con la brace calda del focolare.

Cottura e Condimento

1. Cuoci: Lascia cuocere per circa 20-30 minuti. A metà cottura, solleva il coppo con attenzione e gira le patate per dorarle in modo uniforme

2. Servi: Sforna le patate appena sono tenere dentro e croccanti fuori, profumandole ulteriormente con un filo d'olio a crudo.

The recipe: ***Patate del Fucino PGI al coppo***

Patate al coppo is a rustic side dish from the Abruzzo tradition, traditionally prepared using the "coppo", a kind of high-rimmed metal cover. Beneath it, a tray containing a wide variety of foods – from meat and fish to potatoes – was placed directly over the embers. The resulting flavour is distinctive and delicious. Not everyone, however, has a coppo, a fireplace or hot embers available. If you do not have a coppo, you can bake the potatoes in the oven on a baking tray lined with parchment paper; in this case, more oil is needed, preferably olive oil and corn oil mixed in equal parts. Alternatively, you can use two baking trays, one larger than the other.

Ingredients

- *1 kg Patata del Fucino PGI*
- *Extra virgin olive oil*
- *Fresh rosemary*
- *Sage (optional)*
- *Salt to taste*
- *1 clove of garlic (optional)*

Preparing

1. *Wash and cut: Wash the Fucino potatoes thoroughly to remove any traces of soil. Cut them in half (or into large wedges if they are very large).*
2. *Season: Place the potatoes in a baking tray or directly on the fireproof hearth surface, and season with a drizzle of extra virgin olive oil, salt, rosemary and sage.*
3. *Position the coppo: Cover the potatoes with the heated iron coppo and surround or cover it with hot embers from the hearth.*

Cooking and Serving

1. *Cook: Leave to cook for about 20–30 minutes. Halfway through cooking, carefully lift the coppo and turn the potatoes so that they brown evenly.*
2. *Serve: Remove the potatoes when they are tender inside and crisp outside, finishing with an extra drizzle of raw extra virgin olive oil*



ITINERARIO
ITINERARY

3

PAESAGGI DELLA TRANSUMANZA
LANDSCAPES OF TRANSHUMANCE





3 Gran Sasso, borghi e pascoli

Gran Sasso, villages and pastures

I Prodotti

Products

Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio; Canestrato di Castel del Monte; Pecorino di Farindola.

Santo Stefano di Sessanio Lentil; Canestrato di Castel del Monte; Pecorino di Farindola.

I Territori

Territories

Santo Stefano di Sessanio - Castel del Monte - Campo Imperatore - Farindola - Gran Sasso.

Santo Stefano di Sessanio – Castel del Monte – Campo Imperatore – Farindola – Gran Sasso.

La Coesione

Cohesion Policy

Rigenerazione dei borghi, accessibilità, mobilità montana, cultura, servizi di comunità e valorizzazione del patrimonio.

Village regeneration, accessibility, mountain mobility, culture, community services and heritage enhancement.

La ricetta

The Recipe

Zuppa di lenticchie di Santo Stefano con pane di Solina.

Santo Stefano lentil soup with Solina bread.

Il racconto

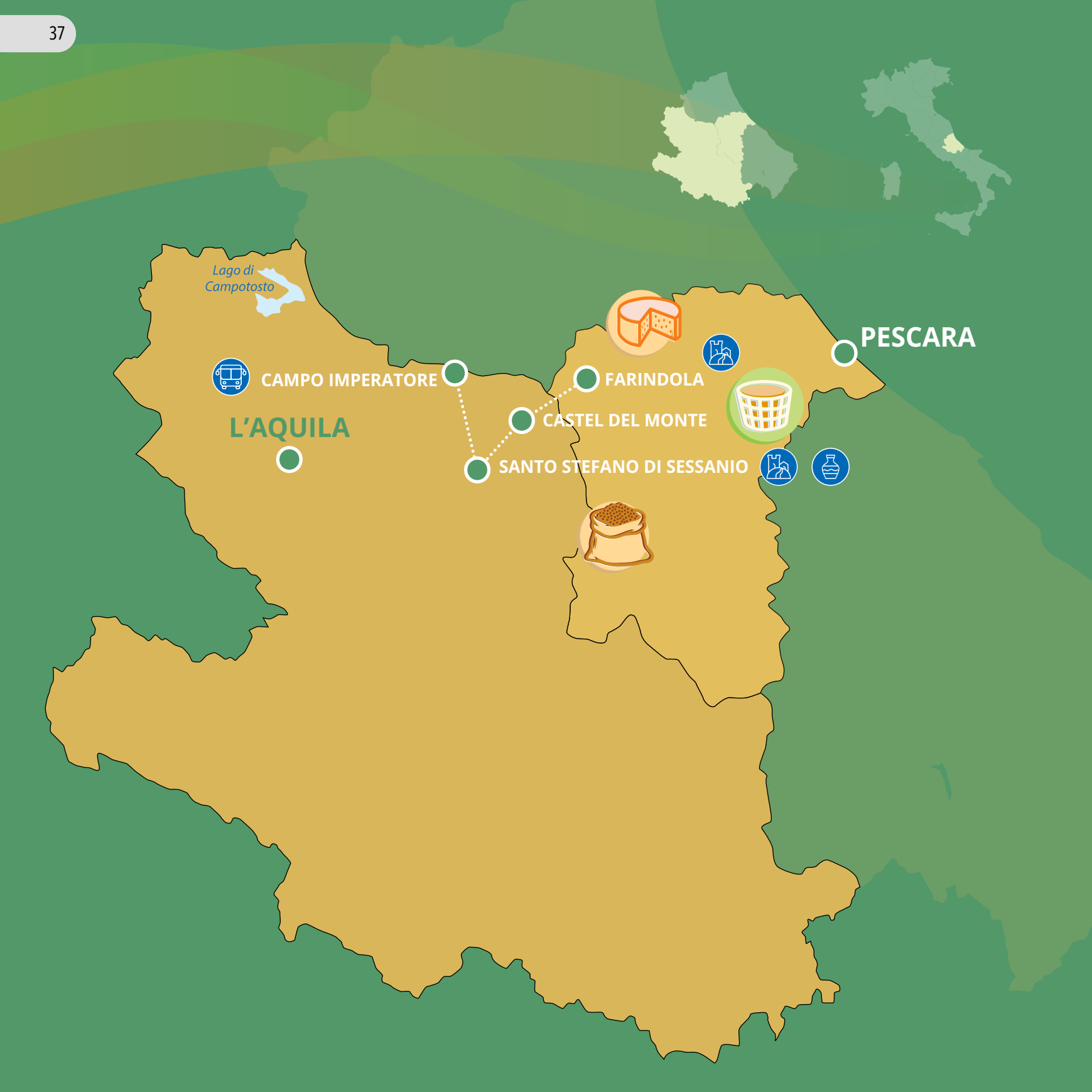
Sul **Gran Sasso** la transumanza non appartiene soltanto alla memoria. È ancora la chiave per leggere un paesaggio modellato dagli spostamenti delle greggi, dai pascoli d'altura, dai borghi che sorvegliano gli altipiani e da produzioni nate dall'equilibrio fra clima, suolo e saperi tramandati. La **Lenticchia di Santo Stefano di Sessanio**, **il Canestrato di Castel del Monte** e il **Pecorino di Farindola** raccontano tre versanti della stessa montagna e tre comunità che hanno trasformato condizioni difficili in identità produttiva.

Il viaggio parte da **Santo Stefano di Sessanio**, dove la lenticchia cresce in quota e diventa il simbolo di un'agricoltura minuta ma tenace.

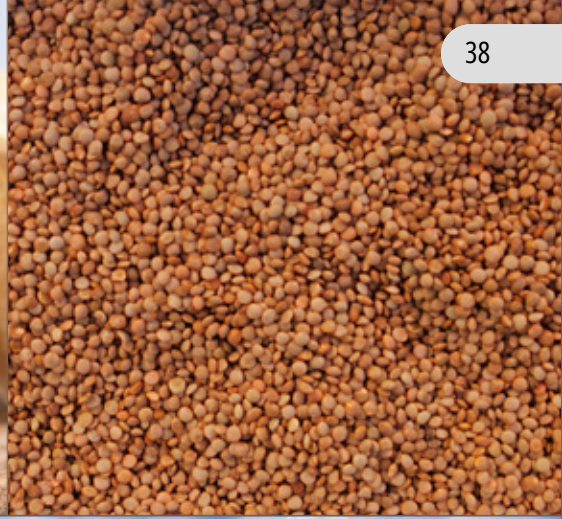
The story

*On the **Gran Sasso**, transhumance does not belong only to memory. It is still the key to understanding a landscape shaped by the movement of flocks, high-altitude pastures, villages overlooking the plateaus, and products born from the balance between climate, soil and knowledge handed down through generations. The **Santo Stefano di Sessanio Lentil**, **Canestrato di Castel del Monte** and **Pecorino di Farindola** tell the story of three sides of the same mountain and three communities that have transformed difficult conditions into a distinctive productive identity.*

*The journey begins in **Santo Stefano di Sessanio**, where lentils grow at high altitude and have become the symbol of small-scale yet resilient agriculture.*


Lago di Campotosto
CAMPO IMPERATORE
L'AQUILA
FARINDOLA
CASTEL DEL MONTE
SANTO STEFANO DI SESSANIO
PESCARA





La cultura e la rigenerazione urbana.

*3.160.000 €

Culture and urban regeneration

Qui la Coesione interviene su due livelli complementari: la cultura e la rigenerazione urbana. "Albergare le Rocche. Un altro abitare nell'Appennino centrale", finanziato con **1,66 milioni di euro** e collocato nell'ambito Cultura, lega la capacità di accogliere alla possibilità di tornare ad abitare stabilmente i borghi. Il progetto non va letto come una semplice iniziativa turistica: il suo significato editoriale è quello di **rafforzare funzioni culturali**, **occasioni di permanenza** e **nuove forme di uso del patrimonio**, **affinché il centro storico non sia soltanto visitato, ma vissuto.**

Nello stesso Comune, la "**Rigenerazione urbana Madonna del Lago**" dispone di un costo complessivo di **1,5 milioni di euro**, di cui **1,41 milioni a valere sull'FSC**. L'intervento sposta l'attenzione sugli spazi e sulle strutture che rendono un luogo accessibile e utilizzabile dalla comunità. Nel racconto dell'itinerario, la rigenerazione è la condizione che permette al borgo della lenticchia di conservare attrattività, servizi e qualità dello spazio pubblico: elementi indispensabili per chi vi abita, per chi produce e per chi sceglie una fruizione lenta del territorio.

*Here, Cohesion Policy acts on two complementary levels: culture and urban regeneration. "Albergare le Rocche. A New Way of Living in the Central Apennines", funded with **€1.66 million** under the Culture policy area, links hospitality with the possibility of making the villages places of permanent residence once again. The project should not be seen simply as a tourism initiative: within the narrative of this Atlas, its purpose is to **strengthen cultural functions, opportunities for longer stays and new ways of using heritage, so that the historic centre is not merely visited, but lived in**.*

*In the same municipality, the "**Madonna del Lago Urban Regeneration**" project has a total cost of **€1.5 million**, of which **€1.41 million is funded by the Development and Cohesion Fund (FSC)**. The intervention shifts the focus to the spaces and facilities that make a place accessible and usable by the community. In the itinerary's narrative, regeneration is what enables the lentil village to preserve its attractiveness, services and quality of public space: essential elements for residents, producers and visitors who choose to experience the area at a slower pace.*

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Una montagna più raggiungibile e organizzata.

Da Santo Stefano il percorso attraversa l'altopiano **verso Castel del Monte**, centro legato alla pastorizia e alla lavorazione del latte ovino. Il **Canestrato** porta nella forma e nella stagionatura il segno dei pascoli e della cultura pastorale. Nel file di lavoro non è indicato un intervento FSC localizzato direttamente nel Comune; il collegamento progettuale avviene quindi alla scala del sistema **Gran Sasso**, senza attribuire impropriamente al Comune opere che ricadono altrove.

A **Campo Imperatore**, il "**Collegamento cabinovia Fosse di Paganica - Monte Scindarella**" rappresenta l'investimento più rilevante del capitolo: **19.246.713,82 euro** di costo complessivo nel quadro di lavoro, con **9.000.221,82 euro di risorse FSC**. L'intervento riguarda la mobilità montana e mira a rafforzare il sistema di accesso e collegamento dell'area di **Campo Imperatore**. La sua relazione con **Castel del Monte** e con il **Canestrato** è territoriale: una montagna più raggiungibile e organizzata può ampliare la conoscenza dei paesaggi pastorali e sostenere la permanenza dei flussi turistici, purché la fruizione sia raccontata insieme alla tutela degli ecosistemi e alla vita delle comunità locali.

A more accessible and better connected mountain.

***From Santo Stefano**, the route crosses the plateau **towards Castel del Monte**, a village closely linked to sheep farming and the processing of sheep's milk. In its shape and ageing, **Canestrato** bears the imprint of the pastures and pastoral culture. The working file does not identify an FSC-funded intervention located directly within the municipality; the project connection is therefore made at the scale of the wider **Gran Sasso** system, without incorrectly attributing to the municipality works located elsewhere.*

*At **Campo Imperatore**, the "**Fosse di Paganica – Monte Scindarella Cable Car Connection**" is the largest investment in this chapter: a total cost of **€19,246,713.82** in the working framework, including **€9,000,221.82 in FSC resources**. The intervention concerns mountain mobility and aims to strengthen access and connections within the Campo Imperatore area. Its relationship with **Castel del Monte** and **Canestrato** is territorial: a more accessible and better connected mountain can broaden awareness of pastoral landscapes and encourage visitors to stay longer, provided that access is presented alongside the protection of ecosystems and the life of local communities.*







***19.246.713,82 €**

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Le cinque chiavi dell'itinerario

The five keys to the itinerary



1 Abitare
Living

Albergare le Rocche interpreta il borgo come luogo di vita, cultura e accoglienza.
Albergare le Rocche interprets the village as a place for everyday life, culture and hospitality.

2 Rigenerare
Regenerating

Madonna del Lago e il recupero dell'edificio di Farindola restituiscono funzioni agli spazi delle comunità.
Madonna del Lago and the recovery of the building in Farindola restore functions to community spaces.

3 Collegare
Connecting

La cabinovia Fosse di Paganica - Monte Scindarella rafforza l'accessibilità del sistema montano.
The Fosse di Paganica – Monte Scindarella cable car strengthens access to the mountain system.

4 Produrre
Producing

Lenticchia, Canestrato e Pecorino traducono pascoli, lavoro e conoscenze in valore territoriale
Lentils, Canestrato and Pecorino transform pastures, work and knowledge into value for the territory..

5 Custodire
Preserving

La fruizione del Gran Sasso acquista senso se procede insieme alla tutela del paesaggio e dei saperi pastorali.
Experiencing the Gran Sasso has meaning when it goes hand in hand with protecting the landscape and pastoral knowledge.



L'itinerario scende infine sul versante pescarese fino a **Farindola**, dove il pecorino è il risultato di una filiera familiare e di una tecnica casearia riconoscibile. Il progetto di recupero e trasformazione di un edificio del centro storico, denominato negli atti "Camplese Lab", ha un costo complessivo di **1,5 milioni di euro**, con **1.425.030 euro FSC**. L'edificio è destinato a diventare uno spazio ad alto potenziale sociale e di utilità per la comunità. È un passaggio decisivo: la valorizzazione del formaggio non dipende soltanto dalla promozione del prodotto, ma dalla presenza di luoghi nei quali le persone possano incontrarsi, organizzare attività, trasferire competenze e costruire nuove opportunità attorno al patrimonio locale.

I quattro interventi compongono così una geografia della permanenza. A **Santo Stefano la cultura e la rigenerazione rafforzano il borgo**; a **Campo Imperatore la mobilità interviene sull'accessibilità della montagna**; a **Farindola il recupero di un edificio crea una nuova funzione collettiva**. Lenticchia, Canestrato e Pecorino non sono beneficiari diretti di tutti gli investimenti: sono le chiavi narrative attraverso cui leggere ciò che consente ai territori di continuare a produrre, abitare e trasmettere saperi.

La ricetta chiude il percorso riportando il racconto alla cucina quotidiana: la **zuppa di lenticchie di Santo Stefano con pane di Solina** riunisce in un piatto essenziale i campi d'altura, i cereali della montagna e la continuità delle comunità appenniniche.

*The itinerary finally descends along the Pescara side of the mountain to **Farindola**, where pecorino cheese is the result of a family-based production chain and a distinctive cheesemaking technique. The project for the recovery and transformation of a building in the historic centre, referred to in the official documents as "Camplese Lab", has a total cost of **€1.5 million**, including **€1,425,030 in FSC** funding. The building is intended to become a space with strong social potential and practical value for the community. This is a crucial step: enhancing the value of the cheese depends not only on promoting the product, but also on the presence of places where people can meet, organise activities, pass on skills and build new opportunities around local heritage.*

*Together, the four interventions create a geography of permanence. In **Santo Stefano, culture and regeneration strengthen the village**; at **Campo Imperatore**, **mobility improves mountain accessibility**; in **Farindola**, **the recovery of a building creates a new community function.** Lentils, Canestrato and Pecorino are not the direct beneficiaries of all these investments: they are the narrative keys through which we can understand what enables these territories to continue producing, sustaining communities and passing on knowledge.*

*The recipe brings the journey to a close by returning the story to everyday cooking: **Santo Stefano lentil soup with Solina bread** brings together, in one simple dish, high-altitude fields, mountain grains and the continuity of Apennine communities.*

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Gli interventi della Coesione

Territorio	Progetto	Importo	Policy	Collegamento con l'itinerario
Santo Stefano di Sessani	Albergare le rocche. Un altro abitare nell'appennino centrale	FSC € 1.660.000,00	Cultura	Abitare - Rafforzare funzioni culturali, accoglienza e permanenza nel borgo della lenticchia.
Santo Stefano di Sessanio	Rigenerazione urbana Madonna del Lago	Totale € 1.500.000,00 FSC € 1.410.000,00	Riqualificazione urbana	Rigenerare - Migliorare spazi e condizioni di fruizione per residenti, produttori e visitatori.
Area Gran Sasso Campo Imperatore	Collegamento cabinovia fosse di paganica - monte scindarella	Totale € 19.246.713,82 FSC € 9.000.221,82	Trasporti e mobilità	Collegare - Rafforzare l'accessibilità montana e la fruizione del paesaggio pastorale del Gran Sasso.
Farindola	Recupero e trasformazione di un edificio del centro storico ad alto potenziale sociale e di valore d'uso per la comunità denominato "camplese lab"	Totale € 1.500.000,00 FSC € 1.425.030,00	Riqualificazione urbana	Condividere - Creare una funzione collettiva nel centro storico e rafforzare il contesto sociale della filiera casearia.

Cohesion Policy projects

Area	Project	Amount	Policy	Connection with the itinerary
Santo Stefano di Sessani	*Albergare le rocche. A new way of living in the central apennines*	FSC € 1.660.000,00	*Culture*	*Living – Strengthening cultural functions, hospitality and opportunities to stay in the lentil village.*
Santo Stefano di Sessanio	*Madonna del Lago urban regeneration*	Totale € 1.500.000,00 FSC € 1.410.000,00	*Urban regeneration*	*Regenerating – Improving spaces and conditions of use for residents, producers and visitors.*
Area Gran Sasso Campo Imperatore	*Fosse di paganica – monte scindarella cable car connection*	Totale € 19.246.713,82 FSC € 9.000.221,82	*Transport and mobility*	*Connecting – Strengthening mountain accessibility and the enjoyment of the Gran Sasso pastoral landscape.*
Farindola	*Recovery and transformation of a building in the historic centre with high social potential and community use value, named "camplese lab"*	Totale € 1.500.000,00 FSC € 1.425.030,00	*Urban regeneration*	*Sharing – Creating a community function in the historic centre and strengthening the social context of the cheesemaking supply chain.*

La ricetta:
Zuppa di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio con pane di solina



La zuppa di lenticchie di Santo Stefano di Sessanio con pane di solina è un piatto tipico della tradizione montana abruzzese, preparato con il famoso legume Presidio Slow Food e il grano antico locale.

Ingredienti

- Lenticchie di Santo Stefano di Sessanio: 300-400 g (piccole e saporite, non richiedono ammollo).
- Pane di Solina: qualche fetta o cubetti di pane raffermo.
- Aglio: uno spicchio (preferibilmente aglio rosso di Sulmona).
- Alloro: 2 o 3 foglie.
- Olio extravergine d'oliva: abbondante, a crudo.
- Acqua: circa 1,5 litri.
- Sale e pepe: q.b.
- (Opzionale): peperoncino secco o una patata piccola a cubetti per renderla più cremosa.

Preparazione

1. Lavare le lenticchie: sciacquale rapidamente in acqua fredda per eliminare eventuali residui di terra.

2. Cottura di base: metti le lenticchie in una pentola (meglio se di coccio o con fondo spesso) con l'acqua fredda, l'aglio, l'alloro e un filo d'olio.

3. Sobbollire: porta a bollore e fai cuocere a fuoco lento per circa 30-45 minuti, finché i legumi saranno teneri. Aggiusta di sale verso fine cottura.

4. Preparare il pane: taglia il pane di solina a cubetti o a fette e tostalo leggermente in forno o in padella.

5. Servire: disponi il pane sul fondo del piatto o sopra la zuppa calda, completando con un giro generoso di olio extravergine d'oliva a crudo e una spolverata di pepe nero.

Santo Stefano di Sessanio lentil soup with Solina bread

Santo Stefano di Sessanio lentil soup with Solina bread is a traditional dish of the Abruzzo mountains, prepared with the renowned Slow Food Presidium legume and the local ancient grain..

Ingredients

- *Santo Stefano di Sessanio lentils: 300–400 g (small and flavourful; no soaking required).*
- *Solina bread: a few slices or cubes of stale bread.*
- *Garlic: 1 clove (preferably Sulmona red garlic).*
- *Bay leaves: 2 or 3.*
- *Extra virgin olive oil: a generous amount, added raw.*
- *Water: about 1.5 litres.*
- *Salt and pepper: to taste.*
- *Optional: dried chilli pepper or one small diced potato for a creamier texture.*

Preparing

1. *Wash the lentils: rinse them quickly in cold water to remove any traces of soil.*
2. *Basic cooking: place the lentils in a pot (preferably earthenware or heavy-bottomed) with cold water, garlic, bay leaves and a drizzle of oil.*
3. *Simmer: bring to the boil, then cook over low heat for about 30–45 minutes, until the lentils are tender. Season with salt towards the end of cooking.*
4. *Prepare the bread: cut the Solina bread into cubes or slices and lightly toast it in the oven or in a pan.*
5. *Serve: place the bread at the bottom of the bowl or on top of the hot soup, then finish with a generous drizzle of raw extra virgin olive oil and a sprinkling of black pepper.*



ITINERARIO
ITINERARY

4

L'ABRUZZO CHE RESISTE
ABRUZZO: A LAND OF RESILIENCE



4 Campotosto e le comunità dell'Appennino

Campotosto and the communities of the Apennines



I Prodotti

Products

Mortadella di Campotosto.

Mortadella di Campotosto

I Territori

Territories

Campotosto e versante abruzzese dei Monti della Laga: Montereale, Capitignano, Crognaleto, Fano Adriano, Cortino, Rocca Santa Maria e Valle Castellana.

Campotosto and the Abruzzo side of the Laga Mountains: Montereale, Capitignano, Crognaleto, Fano Adriano, Cortino, Rocca Santa Maria and Valle Castellana.

La Coesione

Cohesion Policy

Accessibilità delle aree interne, sicurezza della viabilità, rigenerazione degli abitati, turismo lento e permanenza delle comunità.

Access to inland areas, road safety, regeneration of settlements, slow tourism and the continued presence of local communities.

La ricetta

The Recipe

Tecniche di lavorazione e stagionatura della Mortadella di Campotosto legame con l'allevamento e polenta con sugo di castrato.

Traditional preparation and curing of Mortadella di Campotosto, its links with livestock farming, and polenta with mutton ragù.

Il racconto

Campotosto è un territorio di soglia. Il lago, i pascoli e le dorsali dei **Monti della Laga** compongono un paesaggio vasto, ma la vita quotidiana si misura con distanze, inverni severi, manutenzione delle strade e rarefazione dei servizi. Qui "resistere" non significa soltanto custodire una memoria: significa poter raggiungere una frazione, mantenere aperta un'attività, allevare, trasformare e vendere un prodotto, accogliere visitatori senza separare il turismo dalla vita delle comunità.

The story

Campotosto lies at a crossroads. Its lake, pastures and the ridges of the Laga Mountains form an expansive landscape, yet everyday life is shaped by distances, harsh winters, road maintenance and dwindling services. Here, resilience means more than preserving memories: it means being able to reach a hamlet, keep a business open, raise livestock, process and sell a product, and welcome visitors without separating tourism from the lives of local communities.


VALLE CASTELLANA
ROCCA SANTA MARIA
CORTINO
TERAMO
MONTI DELLA LAGA
CROGNALETO
FANO ADRIANO
MONTEREALE
CAMPOTOSTO
CAPITIGNANO
L'AQUILA

La **Mortadella di Campotosto** è la sintesi più immediata di questa relazione. Nasce dalla lavorazione di carni suine selezionate, da una manualità riconoscibile e da una stagionatura favorita dal clima freddo e ventilato dell'altopiano. Il prodotto non è un semplice richiamo gastronomico: **racconta una filiera corta che dipende dalla presenza di allevatori e trasformatori**, dalla possibilità di muoversi fra i centri montani e dalla continuità di competenze oggi affidate a pochi produttori.

Il primo intervento da mettere in relazione con l'itinerario è "Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali", affidato alla **Provincia dell'Aquila**. Il quadro fornito indica un costo e un **finanziamento FSC pari a 16.437.228 euro**. È un programma di scala provinciale: il suo valore per **Campotosto** sta nella funzione, perché sicurezza e continuità della rete viaria sono **condizioni essenziali per l'accesso all'alta valle dell'Aterno e al lago**.

Mortadella di Campotosto *embodies this relationship. Made from selected pork, distinctive handcrafting techniques and a curing process favoured by the plateau's cold, breezy climate, it is much more than a culinary attraction.* ***It tells the story of a short supply chain that depends on farmers and processors****, mobility between mountain villages and the survival of skills now entrusted to only a handful of producers.*

The first project associated with this itinerary is the "Safety and functional upgrading of provincial roads" programme, implemented by the ***Province of L'Aquila****. The information provided indicates a total cost and* ***Cohesion and Development Fund (FSC) allocation of €16,437,228****. This province-wide programme matters to* ***Campotosto*** *because a safe,* ***reliable road network is essential for access to the upper Aterno valley and the lake****. Without details of the individual project sections, however, it would be incorrect to claim that any particular municipal road in Campotosto is already included in the works.*



* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*



*30.000.000 €

L’opera capace di collegare borghi, paesaggi e accessi montani.

Sul versante teramano della **Laga** opera un secondo programma con lo stesso titolo, attuato dalla **Provincia di Teramo** e finanziato per **16.346.336 euro**. Anche in questo caso il progetto riguarda la rete provinciale nel suo complesso. La relazione con **Crognaleto**, **Fano Adriano**, **Cortino**, **Rocca Santa Maria** e **Valle Castellana** è territorialmente forte: sono Comuni nei quali la qualità dei collegamenti incide sulla permanenza dei residenti, sulla capacità di raggiungere servizi e imprese e sulla costruzione di percorsi di turismo lento. L’intervento assume quindi una funzione di area vasta, sostenendo l’accessibilità dei centri montani e la continuità dei collegamenti lungo il versante teramano della **Laga**.

A **Rocca Santa Maria** il collegamento diventa puntuale. “Lavori di urbanizzazione nella **frazione Fioli di Rocca Santa Maria**” ha un costo complessivo di **118.962,78 euro**, di cui **105.876,88 euro richiesti a valere sull’FSC**. La dimensione finanziaria è contenuta rispetto ai programmi stradali provinciali, ma il significato è concreto: intervenire sugli spazi e sulle dotazioni di una piccola frazione significa migliorare le condizioni minime dell’abitare. Nei territori fragili, la permanenza delle comunità si gioca anche su opere di prossimità capaci di rendere un nucleo più accessibile, curato e utilizzabile.

Nel Programma triennale dei lavori pubblici della **Provincia di Teramo** compare inoltre l’“Adeguamento e messa in sicurezza Strada Panoramica Gran Sasso-Laga”, riferito ai **Comuni di Valle Castellana**, **Rocca Santa Maria**, **Cortino**, **Crognaleto**, **Fano Adriano** e **Pietracamela**, per un importo programmato di **30 milioni di euro**. È un riferimento strategico importante per il disegno dell’itinerario, perché costruisce una possibile dorsale fra borghi, paesaggi e accessi montani. L’opera completa il quadro territoriale come intervento programmato e delinea una dorsale capace di collegare borghi, paesaggi e accessi montani.

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Strategic reference for linking villages, landscapes and mountain access points.

*On the Teramo side of the **Laga Mountains**, a second programme with the same title is being implemented by the **Province of Teramo**, with **€16,346,336 in funding**. Here too, the project covers the provincial network as a whole. Its relevance to **Crognaleto**, **Fano Adriano**, **Cortino**, **Rocca Santa Maria** and **Valle Castellana** is clear: transport connections affect residents’ ability to remain, reach services and businesses, and develop slow-tourism routes. The programme therefore serves the wider area, supporting access to mountain communities and the continuity of connections along the Teramo side of the **Laga Mountains**.*

*At **Rocca Santa Maria**, the link becomes more specific. “Urban infrastructure works in the **hamlet of Fioli, Rocca Santa Maria**” has a total cost of **€118,962.78**, including **€105,876.88 requested from the FSC**. The amount is modest compared with the provincial road programmes, but its significance is tangible: improving the spaces and facilities of a small hamlet improves basic living conditions. In vulnerable areas, keeping communities in place also depends on local works that make settlements more accessible, better maintained and easier to use.*

*The **Province of Teramo**’s three-year public works programme also includes the “Upgrading and safety improvement of the Gran Sasso–Laga Panoramic Road”, covering **Valle Castellana**, **Rocca Santa Maria**, **Cortino**, **Crognaleto**, **Fano Adriano** and **Pietracamela**, with a planned budget of **€30 million**. This is an important strategic reference for the itinerary, as it could create a route linking villages, landscapes and mountain access points.*

Le cinque chiavi dell'itinerario

The five keys to the itinerary



1 Raggiungere
Access

La sicurezza della viabilità provinciale riduce l'isolamento e sostiene l'accesso ai servizi.
Safer provincial roads reduce isolation and improve access to services.

2 Restare
Stay

Le opere di prossimità, come l'urbanizzazione di Fioli, rafforzano le condizioni quotidiane dell'abitare.
Local works, such as those in Fioli, improve everyday living conditions.

3 Collegare
Connect

La Laga può essere letta come sistema di borghi, valli e percorsi, non come somma di località isolate.
The Laga Mountains can be seen as a network of villages, valleys and routes rather than isolated destinations.

4 Produrre
Produce

La Mortadella di Campotosto lega allevamento, trasformazione artigianale e reputazione territoriale.
Mortadella di Campotosto connects livestock farming, artisanal processing and the area's reputation.

5 Custodire
Preserve

Turismo lento e manutenzione del paesaggio devono procedere insieme alla vita delle comunità.
Slow tourism and landscape maintenance must develop alongside community life.



I progetti compongono una geografia della permanenza: le Province intervengono sulla rete che rende raggiungibili le aree interne; **Rocca Santa Maria** agisce sulla qualità di una frazione; la dorsale panoramica indica un possibile sistema turistico unitario della **Laga**. **Campotosto** resta il cuore gastronomico e narrativo dell'itinerario. Il legame con la Coesione si sviluppa attraverso i programmi di area vasta, che sostengono l'accessibilità, la sicurezza della rete viaria e la relazione tra il lago e i Comuni abruzzesi della **Laga**.

Together, these projects map out the conditions for communities to remain: the Provinces work on the network that makes inland areas accessible; ***Rocca Santa Maria*** *improves living conditions in a hamlet; and the panoramic route points towards an integrated tourism system for the* ***Laga Mountains****.* ***Campotosto*** *remains the itinerary's culinary and narrative heart. Its connection with Cohesion Policy lies in wider-area programmes supporting accessibility, road safety and links between the lake and the Abruzzo municipalities of the* ***Laga Mountains****.*

Gli interventi della Coesione

Territorio	Progetto	Importo	Policy	Collegamento con l'itinerario
Provincia dell'Aquila Area Campotosto–Alto Aterno	Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali	FSC € 16.437.228,00	Trasporti e mobilità	Raggiungere — Programma provinciale pertinente all'accessibilità dell'area; da verificare nei singoli lotti prima di nominare strade di Campotosto.
Provincia di Teramo Versante abruzzese della Laga	Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali	FSC € 16.346.336,00	Trasporti e mobilità	Collegare — Quadro di area vasta per i Comuni della Laga; l'effettiva localizzazione delle lavorazioni richiede il dettaglio dei lotti.
Rocca Santa Maria Frazione Fioli	Lavori di urbanizzazione nella frazione fioli di rocca santa maria	Totale € 118.962,78 FSC richiesto € 105.876,88	Riqualificazione urbana	Restare — Opera puntuale di prossimità che migliora qualità, accessibilità e uso quotidiano del nucleo abitato.

La Mortadella di Campotosto

La Mortadella di Campotosto è un salume dalla forma ovoidale, preparato con carne suina magra finemente macinata e condita con sale, pepe e aromi. L'impasto viene lasciato riposare, lavorato a mano e racchiuso nel budello. Al centro viene inserito un lardello che attraversa il salume per tutta la lunghezza e crea, al taglio, il caratteristico contrasto tra il colore rosato della carne e il bianco del grasso.

Dopo la legatura, le mortadelle vengono sottoposte a una prima asciugatura e quindi stagionate lentamente. Il clima freddo e ventilato dell'altopiano di Campotosto favorisce la perdita graduale di umidità, la maturazione della carne e lo sviluppo dei profumi. Il risultato è un salume compatto e saporito, nel quale la parte magra e il lardello mantengono consistenze diverse e complementari.

La produzione è legata alla cultura rurale dei Monti della Laga. L'allevamento del maiale garantiva alle famiglie una riserva alimentare per l'inverno e la trasformazione delle carni permetteva di conservarle a lungo. La scelta dei tagli, la macinatura, il dosaggio degli aromi, l'inserimento del lardello, la legatura e il controllo della stagionatura costituiscono un sapere artigianale tramandato nel tempo.

La Mortadella di Campotosto si serve a temperatura ambiente, tagliata a mano in fette non troppo sottili e accompagnata da pane casereccio o pane di Solina.

Cohesion Policy projects

Territory	Project	Amount	Policy	Connection with the itinerary
Province of L'Aquila / Campotosto–Upper Aterno area	*Safety improvements and functional upgrading of provincial roads*	FSC € 16.437.228,00	*Transport and mobility*	*Access — Province-wide programme relevant to accessibility; individual project sections must be verified before naming specific Campotosto roads.*
Province of Teramo / Abruzzo side of the Laga Mountains	*Safety improvements and functional upgrading of provincial roads*	FSC € 16.346.336,00	*Transport and mobility*	*Connect — Wider-area framework for Laga municipalities; exact locations of works require details of individual project sections.*
Rocca Santa Maria / Fioli hamlet	*Urban infrastructure works in the Fioli hamlet of Rocca Santa Maria*	Total € 118.962,78 FSC requested € 105.876,88	*Urban regeneration*	*Stay — A targeted local project improving the quality, accessibility and everyday use of the settlement.*

La Mortadella di Campotosto

Mortadella di Campotosto is an oval-shaped cured meat made with finely minced lean pork, seasoned with salt, pepper and herbs. The mixture is rested, worked by hand and packed into a casing. A strip of pork fat is inserted through its centre along its full length, creating the characteristic contrast between pink meat and white fat when sliced.

After tying, the mortadellas are initially dried and then slowly cured. The cold, breezy climate of the Campotosto plateau encourages gradual moisture loss, meat maturation and the development of aromas. The result is a firm, flavoursome cured meat in which the lean meat and the strip of fat retain different yet complementary textures.

Production is rooted in the rural culture of the Laga Mountains. Pig farming once provided families with a winter food supply, while processing preserved the meat for long periods. Choosing the cuts, mincing, balancing seasonings, inserting the strip of fat, tying and monitoring curing are all part of a craft passed down through generations.

Mortadella di Campotosto is served at room temperature, hand-cut into slices that are not too thin, accompanied by rustic bread or Solina wheat bread.

La ricetta:
Polenta con sugo di castrato

La polenta con sugo di castrato è una preparazione della cucina pastorale di Campotosto e dei Monti della Laga. È un piatto sostanzioso delle stagioni fredde, nel quale la farina di mais si accompagna a una carne ovina cotta lentamente nel pomodoro e completata dal pecorino.



Ingredienti per sei persone

- 500 grammi di farina di mais
- 2 litri d'acqua
- 1 chilogrammo di carne di castrato tagliata a pezzi
- 700 grammi di pomodori pelati o passata di pomodoro
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino rosso
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe
- pecorino stagionato grattugiato

Preparazione

1. Tritare cipolla, carota e sedano e lasciarli appassire lentamente in un tegame con olio extravergine d'oliva.

2. Aggiungere la carne di castrato e rosolarla su tutti i lati. Sfumare con il vino rosso, lasciare evaporare e unire il pomodoro.

3. Regolare di sale e pepe, coprire e cuocere a fuoco dolce per almeno due ore, finché la carne diventa tenera e il sugo risulta denso.

4. Portare a bollore l'acqua salata in un paiolo o in una pentola capiente. Versare la farina di mais a pioggia, mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. Proseguire la cottura fino a quando la polenta si stacca dalle pareti.

5. Rovesciarla sulla spianatoia o distribuirla nei piatti, condirla con il sugo e i pezzi di castrato e completare con pecorino grattugiato.

The recipe: ***Polenta with mutton ragù***

Polenta with mutton ragù is a traditional pastoral dish from Campotosto and the Laga Mountains. A hearty cold-weather meal, it combines cornmeal with mutton slowly cooked in tomato sauce and finished with pecorino cheese.

Ingredients

- *500 g cornmeal*
- *2 litres water*
- *1 kg mutton, cut into pieces*
- *700 g peeled tomatoes or tomato passata*
- *1 onion*
- *1 carrot*
- *1 kg Patata del Fucino PGI*
- *1 celery stalk*
- *1 glass red wine*
- *extra virgin olive oil*
- *salt*
- *pepper*
- *grated aged pecorino*

Preparing

1. *Finely chop the onion, carrot and celery and soften slowly in a pan with extra virgin olive oil.*
2. *Add the mutton and brown on all sides. Pour in the red wine, let it evaporate, then add the tomatoes.*
3. *Season with salt and pepper, cover and simmer for at least two hours, until the meat is tender and the sauce has thickened.*
4. *Bring the salted water to the boil in a polenta pot or large saucepan. Gradually pour in the cornmeal, stirring constantly to prevent lumps. Continue cooking until the polenta pulls away from the sides.*
5. *Turn it out onto a wooden board or divide among plates, top with the sauce and pieces of mutton, and finish with grated pecorino.*



ITINERARIO
ITINERARY

5

LA CITTÀ DOLCE
THE SWEET CITY



5 Sulmona e la Valle Peligna

Sulmona and the Peligna Valley



I Prodotti

Products

Confetti di Sulmona.

Sulmona sugared almonds (confetti).

I Territori

Territories

Sulmona – Pacentro – Anversa degli Abruzzi – Popoli – Valle Peligna

Sulmona – Pacentro – Anversa degli Abruzzi – Popoli – Peligna Valley.

La Coesione

Cohesion Policy

Rigenerazione urbana, recupero del patrimonio, qualità dell'abitare e attrattività territoriale.

Urban regeneration, heritage restoration, quality of life and territorial attractiveness.

La ricetta

The Recipe

Scarpone, il dolce della festa e la tradizione del confetto.

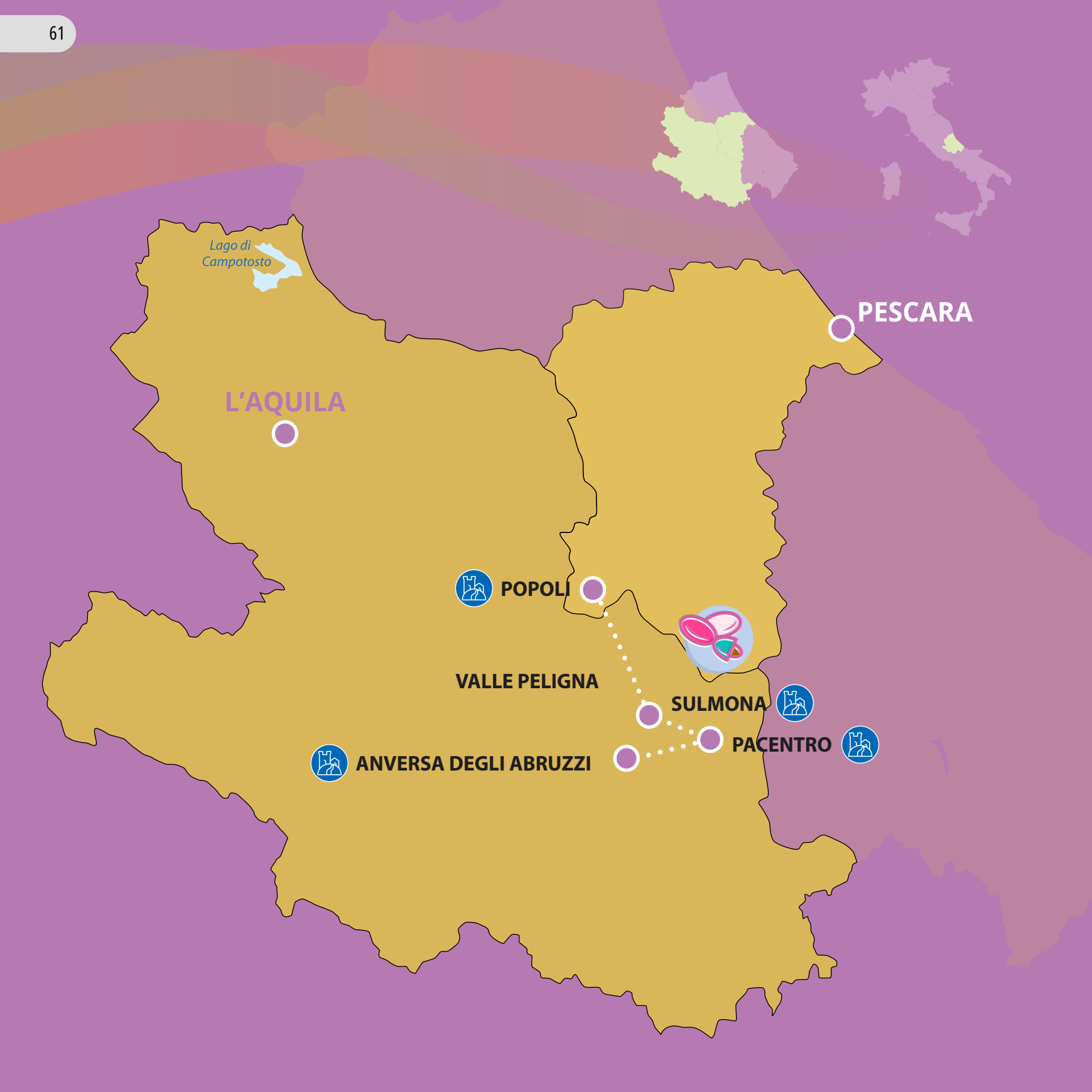
Scarpone: a celebration cake and the tradition of sugared almonds.

Il racconto

C'è una particolare città in Abruzzo in cui il gusto è entrato nel paesaggio urbano. A **Sulmona** i confetti non appartengono soltanto alla tradizione dolciaria: sono parte dell'immagine stessa della città, delle sue botteghe, delle vetrine del centro storico, delle feste e delle consuetudini familiari. Mandorla e zucchero diventano fiori, grappoli e piccoli bouquet, trasformando una produzione alimentare in un sapere artigianale che identifica **Sulmona** ben oltre i confini regionali.

The story

*There is a city in Abruzzo where taste has become part of the urban landscape. In **Sulmona**, sugared almonds are more than a confectionery tradition: they are part of the city's image, its workshops, the shop windows of its historic centre, its celebrations and family customs. Almonds and sugar become flowers, clusters and small bouquets, transforming food production into a craft that identifies **Sulmona** far beyond the region's borders.*


Lago di Campotosto
PESCARA
L'AQUILA
POPOLI
VALLE PELIGNA
SULMONA
PACENTRO
ANVERSA DEGLI ABRUZZI

La **Città Dolce** parte da qui, ma si allarga alla **Valle Peligna**, alla conca racchiusa dalle montagne e ai centri che gravitano intorno a **Sulmona**. È un territorio nel quale la qualità urbana dei borghi, la conservazione degli spazi pubblici e il recupero degli edifici assumono un valore che va oltre la dimensione materiale: significano mantenere vive le comunità, rendere i luoghi più accoglienti e rafforzarne la capacità di attrarre visitatori, attività e nuove occasioni di sviluppo.

È in questa relazione tra identità e territorio che intervengono le politiche di Coesione.

A **Sulmona**, l'Accordo per lo Sviluppo e la Coesione finanzia con **1 milione di euro** il secondo lotto funzionale della riqualificazione e del recupero della **ex Caserma Cesare Battisti**, su un costo complessivo di **1,2 milioni**. Un intervento di rigenerazione urbana che restituisce funzione e prospettiva a una parte del patrimonio cittadino e contribuisce all'attrattività della città.

*The **Sweet City** begins here but extends into the **Peligna Valley**, the mountain-ringed basin and the towns surrounding **Sulmona**. Here, the quality of village environments, the preservation of public spaces and the restoration of buildings matter beyond their physical dimension: they keep communities alive, make places more welcoming and strengthen their ability to attract visitors, businesses and new development opportunities.*

Cohesion Policy operates precisely at this intersection of identity and territory.

*In **Sulmona**, the Development and Cohesion Agreement provides **€1 million** towards the second functional phase of the redevelopment and restoration of **the former Cesare Battisti** barracks, out of a total cost of **€1.2 million**. This urban regeneration project gives new purpose and prospects to part of the city's heritage and contributes to its attractiveness.*







* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Luogo di relazione e parte integrante dell'esperienza di chi vive e visita il territorio.

Place and an integral part of the experience of residents and visitors alike.

Ma la città non è un'isola. Intorno a **Sulmona**, la Coesione interviene su altri luoghi della **Valle** e delle aree immediatamente connesse.

A **Pacentro**, uno dei borghi che dominano la **Conca Peligna**, **200 mila euro** sono destinati alla riqualificazione e valorizzazione di **via Madonna delle Grazie** e della piazza adiacente. Lo spazio pubblico torna così al centro della vita del borgo: non semplice elemento urbanistico, ma luogo di relazione e parte integrante dell'esperienza di chi vive e visita il territorio.

Ad **Anversa degli Abruzzi**, porta naturale verso le **Gole del Sagittario** e territorio strettamente connesso al sistema sulmonese, l'intervento per il recupero dell'**Aia delle Piagge**, finanziato per **1.246.746,50 euro**, agisce ancora una volta sulla qualità dello spazio urbano e sulla conservazione dell'identità dei piccoli centri.

*But the city does not stand alone. Around **Sulmona**, Cohesion Policy also supports other places in the **valley** and immediately connected areas.*

*In **Pacentro**, one of the villages overlooking the **Peligna basin**, **€200,000** is allocated to the redevelopment and enhancement of **Via Madonna delle Grazie** and the adjoining square. Public space thus returns to the centre of village life: not simply an urban feature, but a meeting place and an integral part of the experience of residents and visitors alike.*

*In **Anversa degli Abruzzi**, a natural gateway to the **Sagittario Gorges** and an area closely connected to Sulmona, the **€1,246,746.50** project to restore **Aia delle Piagge** again focuses on the quality of urban space and preserving the identity of small towns.*



***1.446.746,50 €**

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Il filo della coesione

The thread of cohesion



Sulmona · **Pacentro** · **Anversa degli Abruzzi** · **Popoli**

Un percorso che parte dalla città del confetto e attraversa la Valle Peligna e i suoi territori di relazione seguendo un unico filo: rigenerare i luoghi per mantenerne viva l'identità.

Gli interventi agiscono su edifici, piazze e spazi urbani, ma producono un effetto che va oltre la dimensione fisica. Una città più curata, un borgo recuperato, uno spazio pubblico restituito alla comunità rafforzano la capacità del territorio di accogliere, raccontarsi e generare economia.

In questo paesaggio il confetto di Sulmona diventa il simbolo di ciò che la Coesione contribuisce a preservare: non semplicemente un prodotto, ma il rapporto tra sapere, comunità e luogo.

This route begins in the city of sugared almonds and crosses the Peligna Valley and its connected territories, following one thread: regenerating places to keep their identities alive.

The projects focus on buildings, squares and urban spaces, but their effects extend beyond the physical environment. A better-maintained city, a restored village and public spaces returned to communities strengthen the territory's capacity to welcome visitors, tell its story and generate economic activity.

In this landscape, Sulmona's sugared almonds symbolise what Cohesion Policy helps preserve: not simply a product, but the relationship between skills, communities and place.



***1.300.000 €**

A **Popoli**, nella cerniera territoriale che collega la **Valle Peligna** con la **Val Pescara**, un intervento da **1,3 milioni di euro**, con **1 milione di finanziamento**, riguarda la riqualificazione, il recupero e il riuso di strutture edilizie e del loro immediato contesto. Recuperare ciò che già esiste, attribuirgli nuove funzioni e ricucirlo con il tessuto urbano significa contrastare l'abbandono e costruire nuove condizioni di attrattività.

Quattro interventi diversi raccontano così una stessa strategia: investire nei luoghi perché le identità che quei luoghi custodiscono possano continuare a generare valore.

Ed è proprio il confetto a rendere immediatamente leggibile questo rapporto. La sua forza non nasce soltanto dalla qualità del prodotto, ma dall'essere indissolubilmente associato a **Sulmona**. La città, le botteghe, la tradizione artigiana e il paesaggio della **Valle Peligna** costituiscono il contesto che lo rende unico. **Rigenerare questo territorio significa quindi intervenire anche sulle condizioni che permettono alle sue produzioni identitarie di continuare a raccontarlo.**

*In **Popoli**, at the crossroads connecting the **Peligna Valley** with the **Pescara Valley**, a **€1.3 million** project, with **€1 million in funding**, concerns the redevelopment, restoration and reuse of buildings and their immediate surroundings. Restoring existing structures, giving them new functions and reconnecting them with the urban fabric helps counter abandonment and creates new conditions for attractiveness.*

Four different projects thus express a single strategy: investing in places so that the identities they preserve can continue to generate value.

*Sugared almonds make this relationship immediately apparent. Their appeal stems not only from product quality but from their inseparable association with **Sulmona**. The city, its workshops, its craft tradition and the **Peligna Valley** landscape create the setting that makes them unique. **Regenerating this territory also means improving the conditions that allow its distinctive products to continue telling its story.***

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

La Coesione - Gli Interventi

Territorio	Intervento	Importo	Ambito	Impatto territoriale
Sulmona	Riqualificazione e recupero della ex Caserma Cesare Battisti – 2° lotto funzionale	FSC € 1.000.000 Costo totale € 1.200.000	Riqualificazione urbana	Recupero del patrimonio e attrattività urbana
Pacentro	Riqualificazione e valorizzazione di Via Madonna delle Grazie e della piazza adiacente	€ 200.000	Riqualificazione urbana	Qualità dello spazio pubblico e valorizzazione del borgo
Anversa degli Abruzzi	Recupero dell'Aia delle Piagge	€ 1.246.746,50	Riqualificazione urbana	Recupero degli spazi identitari e attrattività del borgo
Popoli	Riqualificazione, recupero e riuso di strutture edilizie e del loro immediato contesto	€ 1.000.000 Costo totale € 1.300.000	Riqualificazione urbana	Recupero del patrimonio edilizio e rigenerazione del tessuto urbano

Il sapore – I confetti di Sulmona

Mandorla e zucchero sono gli ingredienti essenziali di un prodotto che a Sulmona ha assunto nei secoli un significato molto più ampio di quello alimentare.

La lavorazione tradizionale prevede che la mandorla venga progressivamente rivestita da strati di zucchero fino a ottenere la caratteristica superficie liscia. Alla produzione dolciaria si affianca poi l'abilità artigianale con cui i confetti vengono legati e composti in fiori, spighe, grappoli e bouquet.

È questa trasformazione a renderli parte integrante dell'immagine della città. Nelle botteghe di Sulmona il confetto diventa colore e decorazione, accompagna matrimoni, nascite, ricorrenze e momenti di festa e conserva il valore simbolico del dono e dell'augurio. Un prodotto semplice negli ingredienti diventa così espressione di un sapere tramandato e di un'identità territoriale riconoscibile.

Cohesion policy – The projects

Area	Project	Amount	Sector	Territorial impact
Sulmona	*Redevelopment and restoration of the former Cesare Battisti barracks – second functional phase*	FSC € 1.000.000 Total cost € 1.200.000	*Urban regeneration*	*Heritage restoration and urban attractiveness*
Pacentro	*Redevelopment and enhancement of Via Madonna delle Grazie and the adjoining square*	€ 200.000	*Urban regeneration*	*Quality of public space and enhancement of the village*
Anversa degli Abruzzi	*Restoration of Aia delle Piagge*	€ 1.246.746,50	*Urban regeneration*	*Restoration of identity-defining spaces and village attractiveness*
Popoli	*Redevelopment, restoration and reuse of buildings and their immediate surroundings*	€ 1.000.000 Total cost € 1.300.000	*Urban regeneration*	*Restoration of built heritage and regeneration of the urban fabric*

The flavour – Sulmona sugared almonds

Almonds and sugar are the essential ingredients of a product that has acquired a significance in Sulmona over the centuries far beyond food.

Traditionally, almonds are gradually coated in layers of sugar until they acquire their characteristic smooth surface. Confectionery production is complemented by the craftsmanship used to tie and arrange the sugared almonds into flowers, ears of wheat, clusters and bouquets.

This transformation makes them an integral part of the city's image. In Sulmona's workshops, sugared almonds become colourful decorations for weddings, births, anniversaries and celebrations, retaining their symbolic value as gifts and good wishes. Simple ingredients thus express inherited craftsmanship and a distinctive local identity.

La ricetta: **Scarpone**



Uno dei dolci tipici più famosi della Valle Peligna (in particolare della zona di Sulmona) è lo Scarpone, un biscotto morbido e speziato della tradizione natalizia (tradizionalmente privo di latte, burro o uova nella versione classica 100% vegetale).

Ingredienti (Ricetta tradizionale)

- 250 - 270 g di farina 00
- 125 - 200 ml di mosto cotto
- 60 - 100 g di zucchero
- 50 ml di olio d'oliva
- 50 - 100 g di cioccolato fondente
- 25 - 30 g di cacao amaro
- Frutta secca e canditi: noci tritate, mandorle, uvetta e cedro candito (circa 50-100 g totali)
- Aromi e lievito: cannella, scorza d'arancia o limone, un goccio di rum o liquore dolce, mezza bustina di lievito per dolci

Preparazione

1. Unire i secchi: In una ciotola mescola la farina, il cacao amaro, lo zucchero, la cannella e il lievito per dolci.

2. Aggiungere la frutta secca: Incorpora le noci e le mandorle tritate grossolanamente, l'uvetta (precedentemente ammollata) e i canditi.

3. Unire i liquidi: Versa l'olio d'oliva, il cioccolato fondente (fuso o a pezzi) e il mosto cotto (l'ingrediente chiave che dà il sapore tipico) insieme al liquore e all'eventuale uovo (se si usa la variante arricchita).

4. Impastare: Amalgama tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto morbido ma lavorabile.

5. Cottura: Dai forma ai biscotti e cuocili in forno preriscaldato a 160°C - 180°C per circa 15 minuti.

*The recipe: **Scarpone***

One of the best-known traditional desserts from the Peligna Valley, particularly the Sulmona area, is Scarpone, a soft, spiced biscuit traditionally prepared during the Christmas season. The classic recipe contains no milk, butter or eggs, making it entirely plant-based.

Ingredients

- *250 - 270 g italian "00" flour*
- *125 - 200 ml cooked grape must (mosto cotto)*
- *60 - 100 g sugar*
- *50 ml olive oil*
- *50 - 100 g dark chocolate*
- *25 - 30 g unsweeted cocoa powder*
- *Dried fruit, nuts and candied fruit: chopped walnuts, almonds, raisins and candied citron (approximately 50–100 g in total)*
- *Flavourings and raising agent: cinnamon, grated orange or lemon zest, a splash of rum or sweet liqueur, and half a sachet of baking powder*

Preparing

1. *Mix the dry ingredients. In a bowl, combine the flour, unsweetened cocoa powder, sugar, cinnamon and baking powder.*
2. *Add the nuts and fruit. Stir in the roughly chopped walnuts and almonds, the previously soaked raisins and the candied fruit.*
3. *Add the liquid ingredients. Pour in the olive oil, add the dark chocolate (melted or chopped into pieces) and the cooked grape must (mosto cotto), the key ingredient that gives Scarpone its distinctive flavour. Add the liqueur and, if preparing the richer variation, an egg.*
4. *Mix the dough. Combine all the ingredients until you obtain a soft but workable dough.*
5. *Bake. Shape the mixture into biscuits and bake in a preheated oven at 160–180°C (320–355°F) for approximately 15 minutes.*



ITINERARIO
ITINERARY

6 LA VIA VERDE DEL GUSTO

THE GREEN ROUTE OF FLAVOUR





6 Dalla Costa dei Trabocchi al Vastese

From the Trabocchi Coast to the Vasto area

I Prodotti
Products

Alici salate sott'olio; Peperone dolce di Altino; Fico secco reale di Atessa; Ventricina del Vastese; Olio EVO Colline Teatine DOP.

Salted anchovies preserved in oil; Altino sweet pepper; Atessa royal dried fig; Ventricina del Vastese; Colline Teatine PDO extra virgin olive oil.

I Territori
Areas

Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Casalbordino, Punta Aderci, Vasto, Pollutri, Atessa e Altino.

Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Casalbordino, Punta Aderci, Vasto, Pollutri, Atessa and Altino.

La Coesione
Cohesion

Via Verde, protezione della costa, reti irrigue, rigenerazione urbana, infrastrutture produttive e turismo sostenibile.

Cammini d'Abruzzo walking routes, cultural enhancement, mobility, urban regeneration, protection of natural resources, research.

La ricetta
Recipe

Pallotte cace e ove al Peperone dolce di Altino.

Pallotte cace e ove with Altino sweet pepper.

Il racconto

La Via Verde del Gusto segue la costa teatina e si inoltra nelle colline del Sangro e del Vastese. Il mare e la campagna non sono due paesaggi separati: i trabocchi, la pesca e la conservazione delle alici dialogano con gli oliveti, i peperoni essiccati, i fichi e le produzioni norcine. L'itinerario unisce questi sapori attraverso interventi che proteggono il litorale, rendono più sicura la ciclovia, migliorano l'uso dell'acqua e restituiscono funzioni ai borghi e agli spazi urbani.

Il viaggio comincia a **Ortona**, dove il mare incontra i primi tratti della Costa dei Trabocchi. Le "Opere di protezione della ciclovia Costa dei Trabocchi (loc. Saraceni - San Donato Acquabella)", finanziate con **570.000 euro**, difendono

The story

The Green Route of Flavour follows the coast of the province of Chieti before heading inland into the Sangro and Vasto hills. Sea and countryside are not separate landscapes: trabocchi fishing platforms, fishing and preserved anchovies coexist with olive groves, dried peppers, figs and cured meats. This itinerary brings these flavours together through projects that protect the shoreline, make the cycle route safer, improve water use and give new functions to villages and urban spaces.

*The journey begins in **Ortona**, where the sea meets the first stretches of the Trabocchi Coast. The "Protection works for the Trabocchi Coast cycle route (Saraceni–San Donato Acquabella)" project, funded with **€570,000**, safeguards the route where it is most exposed to the sea.*


ORTONA
CHIETI
SAN VITO CHIETINO
ROCCA SAN GIOVANNI
FOSSACESIA
TORINO DI SANGRO
PUNTA ADERCI
CASALBORDINO
POLLUTRI
VASTO
ALTINO
ATESSA
Lago di Bomba

il percorso nei punti maggiormente esposti all'azione marina.

A questo intervento si affiancano la riqualificazione delle scogliere a nord, per **2,6 milioni di euro**, e la "Valorizzazione dei Cammini d'Abruzzo con potenziamento delle infrastrutture e dei servizi", finanziata con **250.000 euro**. Insieme, le opere costruiscono un accesso alla costa che non si esaurisce nella mobilità ciclabile, ma collega paesaggio, patrimonio e turismo lento.

A **San Vito Chietino**, i "Lavori di manutenzione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia Via Verde della Costa dei Trabocchi" dispongono di **3 milioni di euro**. La tutela dell'infrastruttura coincide con la tutela del suo contesto: falesie, spiagge, approdi e trabocchi formano il paesaggio dal quale nasce la tradizione delle alici salate e conservate sott'olio.

La Via Verde permette di attraversare questo sistema con un ritmo lento, mantenendo visibile il rapporto tra pesca, cucina e insediamenti costieri.

Rocca San Giovanni concentra due interventi puntuali: **470.000 euro** per la località **Cavalluccio** e **465.000** euro per Vallevò.

In entrambi i casi la manutenzione e l'adeguamento delle opere di protezione sostengono la continuità della ciclovia e la fruizione di due luoghi simbolici della costa. Il progetto infrastrutturale diventa così parte del racconto dei trabocchi e delle piccole economie legate all'accoglienza, alla ristorazione e ai prodotti del mare.

A **Fossacesia**, la protezione della costa è accompagnata da tre interventi: **500.000 euro** per conservazione e manutenzione, **1 milione di euro** per trasformazioni mirate e **1 milione** per la sistemazione e l'adeguamento delle opere di protezione della Via Verde.

La concentrazione delle risorse mostra come il litorale sia considerato un sistema unitario, nel quale sicurezza, qualità paesaggistica e accessibilità turistica devono avanzare insieme.



***6.420.000 €**



*This is complemented by **€2.6 million** for upgrading the northern breakwaters and **€250,000** for "Enhancing Abruzzo's walking trails by improving infrastructure and services". Together, these projects create access to the coast that goes beyond cycling, connecting landscape, heritage and slow tourism.*

*In **San Vito Chietino, €3 million** is allocated to "Maintenance and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast Via Verde cycle route". Protecting the infrastructure also means protecting its setting: cliffs, beaches, landing places and trabocchi form the landscape from which the tradition of salted anchovies preserved in oil emerged.*

The Via Verde allows visitors to explore this system at a leisurely pace, highlighting the links between fishing, cuisine and coastal settlements.

***Rocca San Giovanni** has two specific projects: **€470,000** for Cavalluccio and **€465,000** for Vallevò.*

In both cases, maintenance and upgrades to protective structures support the continuity of the cycle route and access to two emblematic coastal sites. Infrastructure thus becomes part of the story of the trabocchi and of small businesses in hospitality, restaurants and seafood.

*In **Fossacesia**, coastal protection involves three projects: **€500,000** for conservation and maintenance, **€1 million** for targeted improvements and **€1 million** for adapting and upgrading the Via Verde's protective structures.*

The concentration of funding reflects an approach that treats the coastline as a single system in which safety, landscape quality and visitor access must progress together.

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

A Torino di Sangro prosegue la messa in sicurezza della ciclovia con un investimento di 1,7 milioni di euro.

A **Casalbordino**, **6 milioni di euro** finanziano il riposizionamento e la riqualificazione delle scogliere a nord. Sono interventi che rafforzano il corridoio costiero e accompagnano il percorso verso **Punta Aderci e Vasto**, salvaguardando le infrastrutture e gli ambienti dai quali dipende l'attrattività dell'intera costa.

Punta Aderci è il nodo paesaggistico del tratto meridionale. I lavori di sistemazione e adeguamento delle opere di protezione della ciclovia, finanziati con **500.000 euro**, si collegano all'intervento da **1 milione di euro** sulla Via Verde nel territorio di **Vasto**.

Qui la Ventricina del Vastese entra nel racconto come prodotto dell'entroterra che raggiunge la costa: un salume identitario, legato alla lavorazione familiare delle carni e alle spezie, che accompagna la scoperta di **Vasto**, della riserva e delle colline retrostanti.

La rigenerazione amplia il percorso oltre la linea di costa. A **Vasto** il progetto "Ricettività e sport, inclusione e riqualificazione urbana e sociale", finanziato con **995.000 euro**, rafforza servizi e spazi destinati alla comunità.

A **Pollutri**, "Manutenzione straordinaria beni comunali dalla Riserva al Borgo degustando il territorio", finanziato con **1,49 milioni di euro**, costruisce un collegamento diretto tra patrimonio urbano, Riserva di Punta Aderci ed esperienza gastronomica.

L'itinerario acquista così una dimensione territoriale: dalla ciclovia si sale verso i borghi, i produttori e i luoghi della degustazione.

Verso ***Atessa* e la Val di Sangro**, il tema centrale diventa l'acqua. La "Digitalizzazione, monitoraggio, risparmio ed efficientamento idrico ed energetico delle reti irrigue", finanziata con ***5 milioni di euro***, introduce strumenti per ridurre le perdite e migliorare la gestione della risorsa.

In Torino di Sangro, work continues to make the cycle route safer, with an investment of €1.7 million.

*In **Casalbordino, €6 million** funds the repositioning and upgrading of northern breakwaters. These projects strengthen the coastal corridor towards **Punta Aderci and Vasto**, protecting the infrastructure and environments on which the attractiveness of the entire coastline depends.*

***Punta Aderci** is the landscape focal point of the southern section. The **€500,000** project to upgrade the cycle route's protective works connects with the **€1 million** Via Verde project in **Vasto**.*

*Here, Ventricina del Vastese enters the story as a product of the inland hills that reaches the coast: a distinctive cured meat rooted in family meat-processing traditions and spices, accompanying the discovery of **Vasto**, its nature reserve and the hills behind it.*

*Regeneration takes the route beyond the shoreline. In **Vasto**, the **€995,000** "Hospitality and sport, inclusion and urban and social regeneration" project improves community services and spaces.*

*In **Pollutri**, the **€1.49 million** project "Extraordinary maintenance of municipal assets: from the reserve to the village, tasting the territory" creates a direct link between urban heritage, the Punta Aderci Reserve and food experiences.*

The itinerary thus gains a broader territorial dimension: from the cycle route it climbs towards villages, producers and tasting venues.

*Heading towards **Atessa and the Sangro Valley**, water becomes the central theme. The **€5 million** project for "Digitalisation, monitoring, water saving and improved water and energy efficiency of irrigation networks" introduces tools to reduce losses and manage water more effectively.*

***16.685.000 €**

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Cinque chiavi dell'itinerario

Five keys of the itinerary



1 Proteggere
Protect

Le opere costiere difendono la Via Verde e la continuità del paesaggio dei trabocchi.
Coastal works safeguard the Via Verde and the continuity of the trabocchi landscape.

2 Collegare
Connect

La ciclovia unisce località marine, riserve, borghi e produzioni dell'entroterra.
The cycle route links seaside towns, nature reserves, villages and inland producers

3 Rigenerare
Regenarate

Altino, Vasto e Pollutri rafforzano spazi urbani, servizi e luoghi dell'accoglienza.
Altino, Vasto and Pollutri improve urban spaces, services and places of hospitality.

4 Irrigare
Irrigate

Le reti di Atessa e il Contratto di Fiume Sangro sostengono agricoltura e uso responsabile dell'acqua.
Atessa's networks and the Sangro River Contract support agriculture and responsible water use

5 Produrre
Produce

Le infrastrutture di Vasto e Val di Sangro accompagnano trasformazione, lavoro e competitività.
Infrastructure in Vasto and the Sangro Valley supports processing, jobs and competitiveness.



I "Lavori di riefficientamento opere di derivazione e trattamento acque dell'impianto di Atessa", finanziati con **2,25 milioni di euro**, intervengono sulla funzionalità del sistema. A **Paglieta**, il "Piano d'azione Contratto di Fiume Sangro - Stralcio funzionale II", finanziato con **4 milioni di euro**, completa il quadro ambientale del bacino. L'acqua sostiene i campi, gli oliveti e i frutteti dai quali nasce il fico secco reale di Atessa.

Ad **Altino**, la "Rigenerazione urbana con ristrutturazione urbanistica ex Villaggio ACEA" dispone di un costo complessivo di **1,11 milioni di euro**, con **965.217,39 euro** di risorse FSC. L'intervento restituisce qualità e funzione a un'area urbana del paese che custodisce la tradizione del peperone dolce. Il legame fra prodotto e progetto è immediato: la valorizzazione gastronomica ha bisogno di spazi curati, occasioni di incontro e luoghi capaci di accogliere residenti e visitatori.

Le infrastrutture produttive completano il percorso. Gli interventi negli agglomerati industriali di **Vasto e della Val di Sangro**, rispettivamente finanziati con **5,4 e 7 milioni di euro**, rafforzano accessibilità e dotazioni di due poli economici che sostengono occupazione, trasformazione e logistica.

Il progetto del **Consorzio di Bonifica Sud-Vasto**, finanziato con **1 milione di euro**, migliora sicurezza e tecnologia degli impianti. La Coesione agisce quindi sul paesaggio visibile e sulle reti che rendono possibile produrre, lavorare e portare sul mercato le eccellenze del territorio.

L'Olio EVO Colline Teatine DOP accompagna l'intero itinerario. Gli oliveti segnano il passaggio dal mare alle colline e legano i diversi prodotti: conservano le alici, completano il fico secco, entrano nella lavorazione della Ventricina e sono alla base della cucina quotidiana. Nella Via Verde del Gusto, l'olio è il filo comune tra costa, agricoltura e tavola.

*The **€2.25 million** "Efficiency improvements to the water intake and treatment facilities at the Atessa plant" enhances system performance. In **Paglieta**, the **€4 million** "Sangro River Contract Action Plan – Functional Phase II" completes the basin's environmental framework. Water supports the fields, olive groves and orchards that produce Atessa's royal dried fig.*

*In **Altino**, the "Urban regeneration and redevelopment of the former ACEA village" has a total cost of **€1.11 million**, including **€965,217.39** in FSC resources. It restores quality and purpose to an urban area in the town that preserves the sweet-pepper tradition. The link between product and project is direct: promoting local food requires well-maintained spaces, opportunities to meet and places that can welcome residents and visitors.*

*Production infrastructure completes the route. Projects in the **Vasto and Sangro Valley** industrial areas, funded with **€5.4 million and €7 million** respectively, improve access and facilities in two economic centres supporting employment, processing and logistics.*

*A **€1 million** project by the **South Vasto Land Reclamation Consortium** improves plant safety and technology. Cohesion Policy thus supports both the visible landscape and the networks that make it possible to produce, process and market local specialities.*

Colline Teatine PDO extra virgin olive oil accompanies the entire itinerary. Olive groves mark the transition from sea to hills and link the different products: olive oil preserves anchovies, complements dried figs, is used in Ventricina production and underpins everyday cooking. On the Green Route of Flavour, olive oil is the common thread connecting coast, agriculture and table.

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Gli interventi della Coesione

Territorio	Progetto di Coesione	Importo FSC	Policy	Collegamento con l'itinerario
Ortona	Opere di protezione della ciclovia costa dei trabocchi (loc. Saraceni - san donato acquabella)	€ 570.000,00	Ambiente	Protezione della ciclovia e accesso al paesaggio costiero.
Ortona	Realizzazione interventi di riposizionamento/riparazione/ riqualificazione scogliere nord	€ 2.600.000,00	Ambiente	Difesa del litorale e sicurezza delle infrastrutture.
Ortona	Valorizzazione dei cammini d'abruzzo con potenziamento delle infrastrutture e dei servizi	€ 250.000,00	Cultura	Turismo lento e collegamento fra costa e patrimonio.
San Vito Chietino	Lavori di manutenzione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia via verde della costa dei trabocchi	€ 3.000.000,00	Ambiente	Continuità e sicurezza del percorso dei trabocchi.
Rocca San Giovanni - Cavalluccio	Lavori di manutenzione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia costa dei trabocchi - loc. Cavalluccio	€ 470.000,00	Ambiente	Tutela di uno dei nodi simbolici della costa.
Rocca San Giovanni - Vallevò	Lavori di manutenzione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia costa dei trabocchi loc. Vallevò	€ 465.000,00	Ambiente	Protezione del percorso e fruizione lenta.
Fossacesia	Conservazione e valorizzazione - interventi di manutenzione da piano programmatico risorse pdc	€ 500.000,00	Ambiente	Manutenzione e qualità del litorale.
Fossacesia	Interventi di trasformazione mirata da piano programmatico risorse pdc	€ 1.000.000,00	Ambiente	Riqualificazione mirata del sistema costiero.
Fossacesia	Lavori di sistemazione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia Via Verde della Costa dei Trabocchi	€ 1.000.000,00	Ambiente	Messa in sicurezza della Via Verde.
Torino di Sangro	Lavori di sistemazione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia via verde della costa dei trabocchi	€ 1.700.000,00	Ambiente	Continuità del corridoio ciclabile costiero.
Casalbordino	Realizzazione interventi di riposizionamento e/o riqualificazione scogliere nord	€ 6.000.000,00	Ambiente	Difesa della costa e protezione delle infrastrutture.

Gli interventi della Coesione

Territorio	Progetto di Coesione	Importo FSC	Policy	Collegamento con l'itinerario
Vasto - Punta Aderci	Punta aderci - lavori di sistemazione e/o adeguamento opere di protezione ciclovia della costa dei trabocchi	€ 500.000,00	Ambiente	Accessibilità e tutela del nodo paesaggistico.
Vasto	Lavori di sistemazione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia via verde della costa dei trabocchi	€ 1.000.000,00	Ambiente	Collegamento fra città, costa e riserva.
Vasto	Ricettività e sport, inclusione e riqualificazione urbana e sociale	€ 995.000,00	Sociale e salute	Servizi, inclusione e qualità urbana.
Pollutri	Manutenzione straordinaria beni comunali dalla riserva al borgo degustando il territorio	€ 1.490.000,00	Riqualificazione urbana	Collegamento fra Riserva di Punta Aderci, borgo e degustazione.
Atessa	Digitalizzazione, monitoraggio, risparmio ed efficientamento idrico ed energetico delle reti irrigue	€ 5.000.000,00	Ambiente	Gestione efficiente dell'acqua per l'agricoltura.
Atessa	Lavori di riefficientamento opere di derivazione e trattamento acque dell'impianto di atessa	€ 2.250.000,00	Ambiente	Funzionalità del sistema irriguo e produttivo.
Paglieta - Fiume Sangro	Piano d'azione contratto di fiume Sangro - stralcio funzionale II	€ 4.000.000,00	Ambiente	Tutela del bacino che sostiene le colture della Val di Sangro.
Altino	Rigenerazione urbana con ristrutturazione urbanistica ex villaggio acea	€ 965.217,39	Riqualificazione urbana	Qualità urbana nel paese del peperone dolce.
Vasto - Consorzio di Bonifica	Aumento delle condizioni di sicurezza, adeguamento impiantistica e upgrade tecnologico	€ 1.000.000,00	Ambiente	Sicurezza e innovazione delle infrastrutture idriche.
Agglomerato industriale di Vasto	Interventi di nuova infrastrutturazione e di manutenzione straordinaria	€ 5.400.000,00	Trasporti e mobilità	Sostegno alle attività produttive e alla logistica.
Agglomerato industriale Val di Sangro	Interventi di nuova infrastrutturazione e di manutenzione straordinaria	€ 7.000.000,00	Trasporti e mobilità	Accessibilità e competitività del sistema produttivo.

Cohesion policy projects

Area	Cohesion Project	FSC Amount	Policy	Connection with the itinerary
Ortona	*Protection works for the Trabocchi Coast cycle route (Saraceni–San Donato Acquabella)*	€ 570.000,00	Environment	*Protecting the cycle route and access to the coastal landscape*
Ortona	*Repositioning, repair and upgrading of northern breakwaters*	€ 2.600.000,00	Environment	*Coastal defence and infrastructure safety*
Ortona	*Enhancing Abruzzo's walking trails by improving infrastructure and services*	€ 250.000,00	Culture	*Slow tourism and links between coast and heritage*
San Vito Chietino	*Maintenance and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast Via Verde cycle route*	€ 3.000.000,00	Environment	*Continuity and safety of the trabocchi route*
Rocca San Giovanni - Cavalluccio	*Maintenance and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast cycle route – Cavalluccio*	€ 470.000,00	Environment	*Protecting an emblematic coastal location*
Rocca San Giovanni - Vallevò	*Maintenance and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast cycle route – Vallevò*	€ 465.000,00	Environment	*Protecting the route and supporting slow tourism*
Fossacesia	*Conservation and enhancement – maintenance works under the PDC resource programme*	€ 500.000,00	Environment	*Maintenance and quality of the coastline*
Fossacesia	*Targeted improvement works under the PDC resource programme*	€ 1.000.000,00	Environment	*Targeted upgrading of the coastal system*
Fossacesia	*Adaptation and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast Via Verde cycle route*	€ 1.000.000,00	Environment	*Making the Via Verde safer*
Torino di Sangro	*Adaptation and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast Via Verde cycle route*	€ 1.700.000,00	Environment	*Continuity of the coastal cycle corridor*
Casalbordino	*Repositioning and/or upgrading of northern breakwaters*	€ 6.000.000,00	Environment	*Coastal defence and infrastructure protection*

Cohesion policy projects

Area	Cohesion Project	FSC Amount	Policy	Connection with the itinerary
Vasto - Punta Aderci	*Punta Aderci: adaptation and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast cycle route*	€ 500.000,00	Environment	*Access to and protection of a key landscape site*
Vasto	*Adaptation and/or upgrading of protection works for the Trabocchi Coast Via Verde cycle route*	€ 1.000.000,00	Environment	*Connecting the city, coast and nature reserve*
Vasto	*Hospitality and sport, inclusion and urban and social regeneration*	€ 995.000,00	Social affairs and health	*Services, inclusion and urban quality*
Pollutri	*Extraordinary maintenance of municipal assets: from the reserve to the village, tasting the territory*	€ 1.490.000,00	Urban regeneration	*Linking Punta Aderci Reserve, the village and food experiences*
Atessa	*Digitalisation, monitoring, water saving and improved water and energy efficiency of irrigation networks*	€ 5.000.000,00	Environment	*Efficient agricultural water management*
Atessa	*Efficiency improvements to the water intake and treatment facilities at the Atessa plant*	€ 2.250.000,00	Environment	*Improving the irrigation and production system*
Paglieta - Fiume Sangro	*Sangro River Contract Action Plan – Functional Phase II*	€ 4.000.000,00	Environment	*Protecting the basin that supports Sangro Valley crops*
Altino	*Urban regeneration and redevelopment of the former ACEA village*	€ 965.217,39	Urban regeneration	*Improving urban quality in the town of sweet peppers*
Vasto – Land Reclamation Consortium	*Improved safety, plant upgrades and technological modernisation*	€ 1.000.000,00	Environment	*Safety and innovation in water infrastructure*
Vasto industrial area	*New infrastructure and extraordinary maintenance*	€ 5.400.000,00	Transport and mobility	*Supporting production activities and logistics*
Sangro Valley industrial area	*New infrastructure and extraordinary maintenance*	€ 7.000.000,00	Transport and mobility	*Access and competitiveness of the production system*

La ricetta:
Pallotte cace e ove al Peperone dolce di Altino

Le pallotte cace e ove sono uno dei piatti più riconoscibili della cucina abruzzese. Nate dalla cultura contadina, utilizzano pane raffermo, formaggio e uova per ottenere polpette morbide e saporite, prima fritte e poi lasciate insaporire nel sugo. In questa versione il Peperone dolce di Altino entra sia nell'impasto sia nel condimento: il peperone essiccato e macinato dona profumo, colore e una nota dolce che accompagna il pecorino senza coprirlo.

Ingredienti per le pallotte

- 350 grammi di mollica di pane raffermo
- 250 grammi di pecorino abruzzese grattugiato
- 100 grammi di formaggio vaccino stagionato grattugiato
- 5 uova
- 1 spicchio d'aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaino di Peperone dolce di Altino essiccato e macinato
- pepe
- latte quanto basta
- olio per friggere

Ingredienti per il sugo

- 800 grammi di passata di pomodoro
- 1 cipolla piccola
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di Peperone dolce di Altino essiccato e macinato
- olio EVO Colline Teatine DOP
- basilico
- sale

Preparazione

1. Bagnare la mollica con poco latte e strizzarla. Riunirla in una ciotola con i formaggi, le uova, l'aglio e il prezzemolo tritati, il Peperone dolce di Altino e una macinata di pepe. Lavorare il composto fino a renderlo omogeneo e lasciarlo riposare per circa trenta minuti. Formare pallotte poco più grandi di una noce e friggerle in olio caldo fino a doratura. Scolarle su carta assorbente.

2. Preparare il sugo facendo appassire in olio EVO cipolla, sedano, carota e aglio tritati. Aggiungere la passata di pomodoro, il Peperone dolce di Altino, il basilico e il sale. Cuocere a fuoco dolce per circa venti minuti. Immergere le pallotte nel sugo e proseguire la cottura per altri quindici minuti, muovendo il tegame senza romperle. Servirle calde con pane casereccio.

Fonti

Atlante Il Gusto della Coesione Abruzzo; Progetti Accordo Comunicazione; Presidio Slow Food Peperone dolce di Altino; repertorio dei prodotti agroalimentari tradizionali abruzzesi.



The recipe: ***Pallotte cace e ove with altino sweet pepper***

Pallotte cace e ove are among Abruzzo's most recognisable dishes. Born of peasant cooking, they combine stale bread, cheese and eggs to make soft, flavoursome balls, which are first fried and then simmered in tomato sauce. In this version, Altino sweet pepper is added to both the mixture and the sauce: dried and ground, it adds aroma, colour and a sweet note that complements the pecorino without overpowering it.

Ingredients for the pallotte

- *350 g stale bread crumb*
- *250 g grated Abruzzo pecorino*
- *100 g grated aged cow's-milk cheese*
- *5 eggs*
- *1 garlic clove; parsley*
- *1 teaspoon dried*
- *ground Altino sweet pepper*
- *pepper*
- *milk as needed*
- *oil for frying*

Ingredients for the sauce

- *800 g tomato passata*
- *1 small onion*
- *1 celery stalk*
- *1 carrot*
- *1 garlic clove*
- *1 teaspoon dried ground Altino sweet pepper*
- *Colline Teatine PDO extra virgin olive oil*
- *basil*
- *salt*

Method

1. *Moisten the bread crumb with a little milk and squeeze out the excess. Combine it in a bowl with the cheeses, eggs, finely chopped garlic and parsley, Altino sweet pepper and freshly ground pepper. Mix until uniform and leave to rest for about 30 minutes. Shape into balls slightly larger than walnuts and fry in hot oil until golden. Drain on kitchen paper.*
2. *For the sauce, gently soften the chopped onion, celery, carrot and garlic in extra virgin olive oil. Add the tomato passata, Altino sweet pepper, basil and salt. Simmer for about 20 minutes. Add the pallotte to the sauce and cook for another 15 minutes, gently moving the pan to avoid breaking them. Serve hot with rustic bread.*

Sources

Atlas: The Taste of Cohesion in Abruzzo; Development and Cohesion Agreement project list; Slow Food Presidium for Altino sweet pepper; register of traditional Abruzzo food products.



7

IL PAESAGGIO DELL'OLIVO
THE OLIVE LANDSCAPE





7 Tre DOP, un'unica cultura dell'olio

Three Protected Designations of Origin (PDOs), one olive-oil culture

I Prodotti
Products

Olio EVO Colline Teatine DOP; Olio EVO Aprutino Pescarese DOP; Olio EVO Pretuziano delle Colline Teramane DOP.

Colline Teatine PDO Extra Virgin Olive Oil; Aprutino Pescarese PDO Extra Virgin Olive Oil; Pretuziano delle Colline Teramane PDO Extra Virgin Olive Oil.

I Territori
Areas

Comprensori olivicoli abruzzesi: colline teramane, teatine e aprutino-pescaresi.

Abruzzo olive-growing areas: Teramo, Chieti and Aprutino-Pescarese hills.

La Coesione
Cohesion

Tutela del paesaggio, ambiente, agricoltura, accessibilità e valorizzazione dei territori rurali.

Landscape protection, environment, agriculture, accessibility and enhancement of rural areas.

La ricetta
Recipe

Pane, olio e sapori dell'orto abruzzese.

Bread, olive oil and flavours from the Abruzzo vegetable garden.

Il racconto

In Abruzzo l'olivo non disegna un solo paesaggio. Cambia con le colline, con la distanza dal mare, con l'altitudine e con i borghi che incontra. L'Itinerario 7 attraversa tre aree DOP e le ricompone in una sola geografia: quella di un'agricoltura che custodisce il territorio e, nello stesso tempo, lo rende riconoscibile.

Il Pretuziano delle Colline Teramane, l'Aprutino Pescarese e l'olio delle Colline Teatine raccontano tre declinazioni della stessa cultura, fondata sul lavoro agricolo, sulla continuità degli oliveti e su comunità che hanno costruito attorno all'olio una parte importante della propria identità.

The story

In Abruzzo, the olive tree does not shape just one landscape. It changes with the hills, the distance from the sea, the altitude and the villages it encounters. Itinerary 7 crosses three Protected Designation of Origin (PDO) areas and brings them together within a single geography: that of an agriculture that safeguards the land while making it recognisable.

Pretuziano delle Colline Teramane, Aprutino Pescarese and Colline Teatine olive oils express three variations of the same culture, rooted in farming, the continuity of olive groves and communities that have built an important part of their identity around olive oil.


ANCARANO
NERETO
TERAMO
BASCIANO
PESCARA
MOSCUFO
LORETO APRUTINO
FRANCAVILLA AL MARE
PIANELLA
CHIETI
SAN VITO CHIETINO
BUCCHIANICO
LANCIANO
ORSOGNA
GUARDIAGRELE
CASALBORDINO
ATESSA
CUPELLO
Lago di Bomba
GISSI
PALMOLI



Il paesaggio e la rigenerazione

*8.968.416 €

The landscape and regeneration



Il percorso prende avvio nelle Colline Teramane, nella fascia compresa tra il Gran Sasso e l'Adriatico. Qui il paesaggio del Pretuziano si intreccia con gli interventi di rigenerazione previsti ad Ancarano, Nereto e Basciano.

Ad **Ancarano** sono destinati **568.416 euro** all'intervento in via San Simplicio, edificio n. 601; a **Nereto 200.000 euro** finanziano la rigenerazione dell'area ex Romeo Menti, dell'area verde e dei marciapiedi di via Veneto e via Masi Chelli; a **Basciano** altri **200.000 euro** consentono la realizzazione di un'area a verde pubblico in località **Zampitto.**

Sono opere urbane diverse, ma agiscono sui luoghi quotidiani delle comunità che abitano il territorio olivicolo, migliorando spazi pubblici, connessioni e qualità dell'abitare.

Il legame più diretto con il paesaggio agricolo teramano è rappresentato dagli **8 milioni di euro** destinati alla messa in sicurezza e all'adeguamento delle condotte irrigue consortili del bacino **Tronto, Tordino e Vomano.**

The route begins in the Teramo Hills, in the belt between the Gran Sasso and the Adriatic. Here, the Pretuziano landscape intersects with regeneration projects in Ancarano, Nereto and Basciano.

*In **Ancarano**, **€568,416** is allocated to the project in Via San Simplicio, building no. 601; in **Nereto, €200,000** funds the regeneration of the former Romeo Menti area, the green area and the pavements of Via Veneto and Via Masi Chelli; in **Basciano**, a further **€200,000** provides for a public green area in Zampitto.*

These are different urban projects, but they act on the everyday places of communities living in olive-growing areas, improving public spaces, connections and quality of life.

*The most direct link with the agricultural landscape of the Teramo area is represented by the **€8 million** allocated to securing and upgrading the consortium irrigation pipelines in the **Tronto, Tordino and Vomano** basin.*

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

L’intervento non riguarda un singolo Comune, ma una rete territoriale più ampia e interviene su una risorsa decisiva per la resilienza delle campagne.

La sicurezza delle infrastrutture idriche, la riduzione delle dispersioni e una gestione più affidabile dell’acqua contribuiscono a proteggere la capacità produttiva e la permanenza delle aziende nelle aree rurali, soprattutto di fronte a stagioni sempre più irregolari.

Scendendo verso l’**Aprutino Pescarese, Loreto Aprutino, Moscufo e Pianella** sono i riferimenti di una cultura olivicola profondamente radicata. Per questi tre Comuni il quadro dell’Accordo non individua interventi comunali puntuali collegabili con certezza all’itinerario; il nesso territoriale è quindi affidato all’investimento di **9.946.033 euro** della Provincia di Pescara per la messa in sicurezza e l’adeguamento funzionale delle strade provinciali. È un intervento trasversale di accessibilità: strade più sicure e funzionali rendono più agevoli gli spostamenti tra borghi, aziende, frantoi e luoghi di visita, sostenendo la fruizione del comprensorio senza attribuire il finanziamento a tratti stradali non specificati nel quadro disponibile.

Nelle Colline Teatine il racconto si fa più articolato e unisce entroterra, centri storici e costa. A **Gissi**, il progetto «Gissi e Furci: un abbraccio di stile», finanziato con **2.080.000 euro**, lavora sulla valorizzazione culturale di due comunità del Vastese. A **Guardiagrele**, **250.000** euro sostengono la valorizzazione dei Cammini d’Abruzzo con il potenziamento delle infrastrutture e dei servizi; **280.000 euro** finanziano la manutenzione straordinaria e il miglioramento sismico ed energetico della palazzina ERP di via Anello 11; **1.050.000 euro** sono destinati al decoro urbano e ai percorsi di collegamento tra Casa Modesto Della Porta, l’archivio storico e il Museo Francesco Di Lauro.

Il paesaggio dell’olio viene così connesso a una rete di cammini, servizi e luoghi culturali capace di rafforzare la permanenza e l’accoglienza. La rigenerazione prosegue a **Bucchianico**, dove **900.000 euro** finanziano il recupero architettonico e urbanistico dell’ex Palazzo Caracciolo e del Belvedere in piazza San Camillo de Lellis, e a **Palmoli**, con **1.530.000 euro** per il centro storico.

A **Lanciano**, due interventi di riqualificazione urbana riguardano 24 appartamenti in piazza Aldo Moro, con **1.200.000 euro**, e 12 appartamenti in via Corradino Marciani, con **480.000 euro**. Recuperare edifici, spazi pubblici e nuclei storici significa consolidare i centri che organizzano il territorio rurale: i luoghi nei quali si concentrano servizi, relazioni, mercati e occasioni di incontro tra produzione e consumo. Sulla costa, la politica di Coesione protegge il margine marino con cui dialogano le colline olivetate. A **Francavilla** al Mare sono previsti **500.000 euro** per conservazione e

The project does not concern a single municipality, but a wider territorial network and a resource that is crucial to the resilience of the countryside.

Safer water infrastructure, reduced losses and more reliable water management help protect production capacity and the continued presence of farms in rural areas, especially in the face of increasingly irregular seasons.

*Moving south towards the **Aprutino Pescarese area, Loreto Aprutino, Moscufo and Pianella** are landmarks of a deeply rooted olive-growing culture. For these three municipalities, the Agreement framework does not identify specific municipal projects that can be linked with certainty to the itinerary; the territorial connection is therefore provided by the Province of Pescara’s **€9,946,033** investment in safety improvements and functional upgrading of provincial roads. This is a cross-cutting accessibility measure: safer, more functional roads make travel between villages, farms, olive mills and visitor sites easier, supporting use of the area without attributing the funding to road sections not specified in the available framework.*

*In the Chieti Hills, the story becomes more complex, bringing together inland areas, historic centres and the coast. In Gissi, the project “Gissi and Furci: an embrace of style”, funded with **€2,080,000**, enhances the cultural assets of two communities in the Vasto area. In **Guardiagrele, €250,000** supports the enhancement of the Abruzzo Trails through upgraded infrastructure and services; **€280,000** funds extraordinary maintenance and seismic and energy improvements to the public housing building at Via Anello 11; and **€1,050,000** is allocated to urban enhancement and connecting routes between Casa Modesto Della Porta, the historical archive and the Francesco Di Lauro Museum.*

*The olive-oil landscape is thus connected to a network of trails, services and cultural places capable of strengthening both community permanence and hospitality. Regeneration continues in **Bucchianico**, where **€900,000** funds the architectural and urban restoration of the former Palazzo Caracciolo and the Belvedere in Piazza San Camillo de Lellis, and in **Palmoli**, with **€1,530,000** for the historic centre.*

*In **Lanciano**, two urban regeneration projects concern 24 flats in Piazza Aldo Moro, with **€1,200,000**, and 12 flats in Via Corradino Marciani, with **€480,000**. Restoring buildings, public spaces and historic cores means strengthening the centres that organise rural areas: places where services, relationships, markets and opportunities for producers and consumers to meet are concentrated.*
On the coast, Cohesion Policy protects the marine edge with which the olive-covered hills interact. In **Francavilla** *al Mare,* **€500,000** *is earmarked for conservation*

La Coesione lungo le Strade dell'Olio

Cohesion along the Olive Oil Routes

1 Olio EVO Pretuziano delle Colline Teramane DOP

Pretuziano delle Colline Teramane PDO Extra Virgin Olive Oil

Nel tratto teramano la Coesione opera su due livelli complementari. Gli interventi di Ancarano, Nereto e Basciano migliorano edifici, aree verdi, marciapiedi e spazi pubblici nei centri che servono le comunità rurali.

Su scala più ampia, gli 8 milioni di euro per la messa in sicurezza e l'adeguamento delle condotte irrigue del bacino Tronto, Tordino e Vomano rafforzano l'infrastruttura idrica del territorio agricolo.

Il rapporto con il Pretuziano nasce da questa continuità tra campagna e centri abitati: la qualità del prodotto dipende anche dalla capacità del territorio di gestire l'acqua, garantire servizi e mantenere vive le comunità che presidiano le colline.

In the Teramo section, Cohesion operates on two complementary levels. Projects in Ancarano, Nereto and Basciano improve buildings, green areas, pavements and public spaces in centres serving rural communities.

On a wider scale, the €8 million for securing and upgrading irrigation pipelines in the Tronto, Tordino and Vomano basin strengthens the water infrastructure of the agricultural area.

The relationship with Pretuziano oil stems from this continuity between countryside and settlements: product quality also depends on the territory's ability to manage water, provide services and keep alive the communities that care for the hills.

La Coesione lungo le Strade dell'Olio

Cohesion along the Olive Oil Routes

2 Olio EVO Aprutino Pescarese DOP

Aprutino Pescarese PDO Extra Virgin Olive Oil

Nel comprensorio di Loreto Aprutino, Moscufo e Pianella il quadro disponibile non indica interventi comunali puntuali da attribuire all'itinerario.

Il riferimento è quindi l'investimento provinciale da 9.946.033 euro per la sicurezza e l'adeguamento funzionale della viabilità.

Presentato correttamente come intervento trasversale, senza associarlo a strade non specificate, il finanziamento sostiene l'accessibilità dell'intero sistema territoriale: borghi, aziende olivicole, frantoi e luoghi della cultura dell'olio possono essere collegati da una rete più sicura e funzionale.

In the Loreto Aprutino, Moscufo and Pianella area, the available framework does not identify specific municipal projects to attribute to the itinerary.

The reference is therefore the €9,946,033 provincial investment in road safety and functional upgrading.

Correctly presented as a cross-cutting project, without associating it with unspecified roads, the funding supports accessibility across the whole territorial system: villages, olive farms, mills and places linked to olive-oil culture can be connected by a safer and more functional network.

La Coesione lungo le Strade dell'Olio

Cohesion along the Olive Oil Routes



3 Olio EVO Colline Teatine DOP

Colline Teatine PDO Extra Virgin Olive Oil

Il sistema teatino riunisce la maggiore varietà di interventi. Nell'entroterra, Gissi e Furci, Guardiagrele, Bucchianico, Palmoli e Lanciano sono interessati da progetti per cultura, cammini, patrimonio, edilizia e rigenerazione dei centri storici.

Lungo la costa, Francavilla al Mare, Fossacesia, San Vito Chietino e Casalbordino ricevono risorse per manutenzione, opere di protezione, scogliere e Via Verde. A Chieti e sulla rete provinciale gli investimenti rafforzano sosta e accessibilità.

La DOP diventa così il filo conduttore di un paesaggio produttivo che tiene insieme colline e mare, borghi e città, mobilità lenta e sicurezza delle infrastrutture.

The Chieti area brings together the widest variety of projects. Inland, Gissi and Furci, Guardiagrele, Bucchianico, Palmoli and Lanciano are involved in projects for culture, trails, heritage, housing and regeneration of historic centres.

Along the coast, Francavilla al Mare, Fossacesia, San Vito Chietino and Casalbordino receive resources for maintenance, protective works, breakwaters and the Via Verde. In Chieti and across the provincial road network, investments strengthen parking and accessibility.

The PDO thus becomes the common thread of a productive landscape that links hills and sea, villages and towns, slow mobility and infrastructure safety.



***37.799.864,65 €**

valorizzazione **1.500.000 euro** per interventi di trasformazione mirata e **1.000.000 di euro** per il riposizionamento, la riparazione e la riqualificazione delle scogliere Sud. **Fossacesia** riceve **500.000 euro** per interventi di manutenzione, **1.000.000 di euro** per trasformazioni mirate e **1.000.000 di euro** per la sistemazione e l'adeguamento delle opere di protezione della Ciclovia Via Verde.

Alla stessa infrastruttura sono destinati **3.000.000 di euro** a **San Vito Chietino**, mentre **6.000.000 di euro** finanziano il riposizionamento e la riqualificazione delle scogliere **Nord di Casalbordino**. La difesa della costa e la continuità della Via Verde tutelano un paesaggio fragile e ne sostengono la fruizione lenta, collegando il mare ai borghi e alle produzioni dell'entroterra.

A completare il sistema dell'accessibilità concorrono i **6.529.461,65 euro** destinati ai parcheggi multipiano di via Ciampoli a **Chieti** e i **17.270.403 euro** assegnati alla **Provincia di Chieti** per la messa in sicurezza e l'adeguamento funzionale delle strade provinciali. Anche in questo caso il rapporto con l'olio è territoriale, non settoriale: gli interventi non finanziano direttamente la produzione olivicola, ma migliorano le condizioni necessarie perché aziende, residenti e visitatori possano raggiungere e attraversare i luoghi della filiera. La Coesione entra dunque nel racconto dell'olio come infrastruttura del territorio che lo genera.

Acqua, strade, spazi urbani, abitazioni, beni culturali, cammini e opere di difesa costiera compongono una trama di investimenti differenti ma complementari. Rendono i territori produttivi più sicuri, accessibili e attrattivi; sostengono la permanenza delle comunità; proteggono il paesaggio che dà origine alle tre DOP. L'olio racconta la terra, mentre gli investimenti costruiscono le condizioni perché quella terra continui a essere abitata, coltivata, attraversata e conosciuta.

*and enhancement, **€1,500,000** for targeted transformation works and **€1,000,000** for repositioning, repairing and redeveloping the southern breakwaters. **Fossacesia** receives **€500,000** for maintenance, **€1,000,000** for targeted transformation works and **€1,000,000** for improvement and upgrading of the protective works of the Via Verde cycle route.*

*The same infrastructure receives **€3,000,000** in **San Vito Chietino**, while **€6,000,000** funds the repositioning and redevelopment of the northern breakwaters in **Casalbordino**. Coastal defence and the continuity of the Via Verde protect a fragile landscape and support slow tourism, linking the sea with villages and inland products.*

*The accessibility system is completed by **€6,529,461.65** for the multi-storey car parks in Via Ciampoli in **Chieti** and **€17,270,403** allocated to the **Province of Chieti** for safety improvements and functional upgrading of provincial roads. Here too, the relationship with olive oil is territorial rather than sector-specific: the projects do not directly finance olive production, but improve the conditions needed for businesses, residents and visitors to reach and move through the places of the supply chain.*
Cohesion therefore enters the olive-oil story as the infrastructure of the territory that produces it.

Water, roads, urban spaces, housing, cultural assets, trails and coastal defence works form a network of different but complementary investments. They make productive areas safer, more accessible and more attractive; support communities in remaining in place; and protect the landscape from which the three PDOs originate. Olive oil tells the story of the land, while investment creates the conditions for that land to continue to be inhabited, cultivated, travelled through and discovered.

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

I progetti lungo l'itinerario

Territorio	Intervento	FSC 21–27	Ambito
Ancarano	Intervento in Ancarano, via San Simplicio (ed. n. 601)	€ 568.416	Riqualificazione urbana
Nereto	Rigenerazione urbana area ex Romeo Menti, area verde e marciapiedi Via Veneto e Via Masi Chelli	€ 200.000	Riqualificazione urbana
Basciano	Lavori di realizzazione di un'area a verde pubblico in località Zampitto	€ 200.000	Riqualificazione urbana
Tronto–Tordino–Vomano	Intervento di messa in sicurezza ed adeguamento delle condotte irrigue consortili – Consorzio di Bonifica, Bacino Tronto, Tordino e Vomano	€ 8.000.000	Ambiente e risorse naturali
Provincia di Pescara	Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali	€ 9.946.033	Trasporti e mobilità
Gissi	"Gissi e Furci: un abbraccio di stile"	€ 2.080.000	Cultura
Guardiagrele	Valorizzazione dei Cammini d'Abruzzo con potenziamento delle infrastrutture e dei servizi	€ 250.000	Cultura
Guardiagrele	Manutenzione straordinaria, miglioramento sismico ed energetico di una palazzina ERP in via Anello 11	€ 280.000	Riqualificazione urbana
Guardiagrele	Miglioramento del decoro urbano e dei percorsi di collegamento tra immobili comunali a forte valore culturale; interventi su Casa Modesto Della Porta, archivio storico e Museo Francesco Di Lauro	€ 1.050.000	Riqualificazione urbana
Bucchianico	Recupero architettonico e urbanistico dell'ex Palazzo Caracciolo e del Belvedere in Piazza S. Camillo de Lellis	€ 900.000	Riqualificazione urbana
Palmoli	Rigenerazione urbana del centro storico di Palmoli	€ 1.530.000	Riqualificazione urbana
Lanciano	Lanciano – Piazza Aldo Moro n. 3, 4 e 5 (24 appartamenti)	€ 1.200.000	Riqualificazione urbana

I progetti lungo l'itinerario

Territorio	Intervento	FSC 21–27	Ambito
Lanciano	Lanciano – Via Corradino Marciani n. 16 (12 appartamenti)	€ 480.000	Riqualificazione urbana
Francavilla al Mare	Conservazione e valorizzazione – Francavilla Nord	€ 500.000	Ambiente e risorse naturali
Francavilla al Mare	Interventi di trasformazione mirata – Francavilla Nord	€ 1.500.000	Ambiente e risorse naturali
Francavilla al Mare	Riposizionamento/riparazione/riqualificazione scogliere Sud	€ 1.000.000	Ambiente e risorse naturali
Fossacesia	Conservazione e valorizzazione – interventi di manutenzione	€ 500.000	Ambiente e risorse naturali
Fossacesia	Interventi di trasformazione mirata	€ 1.000.000	Ambiente e risorse naturali
Fossacesia	Sistemazione e/o adeguamento delle opere di protezione della Ciclovia Via Verde della Costa dei Trabocchi	€ 1.000.000	Ambiente e risorse naturali
Casalbordino	Riposizionamento e/o riqualificazione scogliere Nord	€ 6.000.000	Ambiente e risorse naturali
San Vito Chietino	Manutenzione e/o adeguamento delle opere di protezione della Ciclovia Via Verde della Costa dei Trabocchi	€ 3.000.000	Ambiente e risorse naturali
Chieti	Parcheggi multipiano in via Ciampoli	€ 6.529.461,65	Trasporti e mobilità
Provincia di Chieti	Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali	€ 17.270.403	Trasporti e mobilità

Projects along the itinerary

Area	Project	FSC 21–27	Policy area
Ancarano	Project in Ancarano, via San Simplicio (ed. n. 601)	€ 568.416	Urban regeneration
Nereto	Urban regeneration area ex Romeo Menti, area verde e marciapiedi Via Veneto e Via Masi Chelli	€ 200.000	Urban regeneration
Basciano	Construction of a public green area in Zampitto	€ 200.000	Urban regeneration
Tronto–Tordino–Vomano	Project di messa in sicurezza ed adeguamento delle condotte irrigue consortili – Land Reclamation Consortium, Bacino Tronto, Tordino e Vomano	€ 8.000.000	Environment and natural resources
Provincia di Pescara	Safety improvements and functional upgrading of provincial roads	€ 9.946.033	Transport and mobility
Gissi	"Gissi and Furci: an embrace of style"	€ 2.080.000	Culture
Guardiagrele	Enhancement of the Abruzzo Trails through upgraded infrastructure and services	€ 250.000	Culture
Guardiagrele	Extraordinary maintenance, seismic and energy upgrading of a public residential housing (ERP) building at Via Anello 11	€ 280.000	Urban regeneration
Guardiagrele	Improvement of the urban environment and connecting routes between municipal buildings of significant cultural value; works on Casa Modesto Della Porta, the historical archive and the Francesco Di Lauro Museum	€ 1.050.000	Urban regeneration
Bucchianico	Architectural and urban restoration of the former Palazzo Caracciolo and the Belvedere in Piazza S. Camillo de Lellis	€ 900.000	Urban regeneration
Palmoli	Urban regeneration del centro storico di Palmoli	€ 1.530.000	Urban regeneration
Lanciano	Lanciano – Piazza Aldo Moro nos. 3, 4 and 5 (24 apartments)	€ 1.200.000	Urban regeneration

Projects along the itinerary

Area	Project	FSC 21–27	Policy area
Lanciano	Lanciano – Via Corradino Marciani no. 16 (12 apartments)	€ 480.000	Urban regeneration
Francavilla al Mare	Conservation and enhancement – Francavilla North	€ 500.000	Environment and natural resources
Francavilla al Mare	Targeted transformation works – Francavilla North	€ 1.500.000	Environment and natural resources
Francavilla al Mare	Repositioning, repair and redevelopment of the southern breakwaters	€ 1.000.000	Environment and natural resources
Fossacesia	Conservation and enhancement – maintenance works	€ 500.000	Environment and natural resources
Fossacesia	Targeted transformation works	€ 1.000.000	Environment and natural resources
Fossacesia	Improvement and/or upgrading of protective works for the Via Verde cycle route along the Trabocchi Coast	€ 1.000.000	Environment and natural resources
Casalbordino	Repositioning and/or redevelopment of the northern breakwaters	€ 6.000.000	Environment and natural resources
San Vito Chietino	Maintenance and/or upgrading of protective works for the Via Verde cycle route along the Trabocchi Coast	€ 3.000.000	Environment and natural resources
Chieti	Multi-storey car parks in Via Ciampoli	€ 6.529.461,65	Transport and mobility
Provincia di Chieti	Safety improvements and functional upgrading of provincial roads	€ 17.270.403	Transport and mobility

La ricetta:
Pane, olio e sapori dell'orto abruzzese



Una ricetta essenziale, costruita per lasciare all'olio il ruolo principale. Tre oli DOP possono essere proposti in degustazione sullo stesso pane, così da far emergere profumi, intensità e sfumature diverse dei territori.

Ingredienti per 4 persone

- 8 fette di pane casereccio abruzzese, preferibilmente a lievitazione naturale
- Olio EVO Colline Teatine DOP
- Olio EVO Aprutino Pescarese DOP
- Olio EVO Pretuziano delle Colline Teramane DOP
- 2 pomodori maturi
- 1 zucchina tenera
- 1 peperone dolce
- 1 cetriolo o altra verdura fresca di stagione
- Erbe aromatiche dell'orto: basilico, maggiorana o origano
- Sale, quanto basta

Preparazione

1. Tostare leggermente il pane, lasciando la mollica ancora morbida.

2. Tagliare le verdure in piccoli pezzi e condirle soltanto con poco sale ed erbe aromatiche, senza aggiungere altri grassi.

3. Disporre il pane su tre piatti o su un unico tagliere, suddividendolo in tre gruppi. Versare su ciascun gruppo uno dei tre oli DOP, preferibilmente a crudo e subito prima del servizio.

4. Accompagnare ogni assaggio con le verdure dell'orto. L'obiettivo non è coprire il gusto dell'olio, ma creare un contrasto semplice tra pane, freschezza vegetale e profilo aromatico delle diverse DOP.

5. Per una degustazione comparata, iniziare dall'olio percepito come più delicato e procedere verso quello più intenso, usando un pezzo di pane non condito tra un assaggio e l'altro.

Il senso della ricetta

Pane e orto sono il contrappunto più semplice al prodotto protagonista. Il gesto dell'olio versato a crudo restituisce l'idea dell'Atlante: tre territori diversi, un unico paesaggio culturale costruito attorno all'olivo.

The recipe: ***Bread, olive oil and flavours from the Abruzzo vegetable garden***

An essential recipe designed to give olive oil the leading role. Three PDO oils can be tasted on the same bread, allowing the aromas, intensity and different nuances of each territory to emerge.

Ingredients for 4 people

- *8 slices of homemade Abruzzo bread, preferably naturally leavened*
- *Colline Teatine PDO Extra Virgin Olive Oil*
- *Aprutino Pescarese PDO Extra Virgin Olive Oil*
- *Pretuziano delle Colline Teramane PDO Extra Virgin Olive Oil*
- *2 ripe tomatoes*
- *1 tender courgette*
- *1 sweet pepper*
- *1 cucumber or other fresh seasonal vegetable*
- *Garden herbs: basil, marjoram or oregano*
- *Salt, as needed*

Method

1. *Lightly toast the bread, keeping the crumb soft.*
2. *Cut the vegetables into small pieces and season only with a little salt and herbs, without adding other fats.*
3. *Arrange the bread on three plates or on a single board, dividing it into three groups. Drizzle each group with one of the three PDO oils, preferably raw and immediately before serving.*
4. *Serve each tasting with the garden vegetables. The aim is not to cover the flavour of the oil, but to create a simple contrast between bread, fresh vegetables and the aromatic profile of the different PDOs..*
5. *For a comparative tasting, begin with the oil perceived as the most delicate and move towards the most intense, using a piece of plain bread between tastings.*

The meaning of the recipe

Bread and vegetables are the simplest counterpoint to the featured product. The gesture of pouring raw olive oil captures the idea of the Atlas: three different territories, one cultural landscape built around the olive tree.



ITINERARIO

ITINERARY

8 LE COLLINE DEL VINO

THE WINE HILLS



8 Dalla Val Vibrata alle colline teramane e teatine

From the Vibrata Valley to the Teramo and Chieti hills



I Prodotti
Products

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG; Cerasuolo d'Abruzzo DOC; Trebbiano d'Abruzzo DOC; Pecorino d'Abruzzo DOC; Scrucchiata d'uva Montepulciano.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG; Cerasuolo d'Abruzzo DOC; Trebbiano d'Abruzzo DOC; Pecorino d'Abruzzo DOC; Scrucchiata d'uva Montepulciano.

I Territori
Areas

Una selezione dei Comuni a maggiore prevalenza vitivinicola nelle aree della DOCG Colline Teramane e del Cerasuolo d'Abruzzo DOC.

A selection of municipalities with a stronger wine-growing presence in the Colline Teramane DOCG and Cerasuolo d'Abruzzo DOC areas.

La Coesione
Cohesion

Mobilità, paesaggio rurale, risorse idriche, rigenerazione urbana, protezione della costa, turismo ed enoturismo.

Mobility, rural landscape, water resources, urban regeneration, coastal protection, tourism and wine tourism.

La ricetta
Recipe

Crostata abruzzese con scrucchiata d'uva Montepulciano.

Abruzzo tart with Montepulciano grape scrucchiata.

Il racconto dell'itinerario

L'Itinerario 8 attraversa un paesaggio nel quale il vino non è soltanto un prodotto, ma una forma del territorio. I filari disegnano le colline, accompagnano le strade minori, raggiungono i borghi e si affacciano verso l'Adriatico. Dalla **Val Vibrata** alle colline teramane, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, Trebbiano e Pecorino raccontano una viticoltura che vive della relazione tra campagna e centri abitati.

La scrucchiata d'uva Montepulciano conserva, nella cucina domestica, la memoria della vendemmia e completa il percorso con un sapore profondamente familiare. Il racconto si sviluppa su due piani.
Il disciplinare della DOCG **Colline Teramane** comprende numerosi Comuni

The story of the itinerary

*Itinerary 8 crosses a landscape in which wine is not merely a product, but a form of the territory itself. Rows of vines shape the hills, follow minor roads, reach the villages and look out towards the Adriatic. From the **Vibrata Valley** to the Teramo hills, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, Trebbiano and Pecorino tell the story of a wine-growing culture that lives through the relationship between countryside and settlements.*

Montepulciano grape scrucchiata preserves the memory of the harvest in home cooking and completes the route with a deeply familiar flavour.
*The story unfolds on two levels. The **Colline Teramane** DOCG production specification includes numerous municipalities in the Province of **Teramo**, while*


COLONNELLA
ANCARANO
SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA
MARTINSICURO
CONTROGUERRA
CORROPOLI
NERETO
ALBA ADRIATICA
TORRANO NUOVO
SANT'OMERO
TORTORETO
TERAMO
CHIETI
ORTONA
SAN VITO CHIETINO
TOLLO
FARA FILIORUM PETRI
LANCIANO
ATESSA
Lago di Bomba

della provincia di **Teramo**, mentre quello del Cerasuolo d'Abruzzo DOC interessa un'area molto più estesa, distribuita nelle province di **Chieti**, **L'Aquila, Pescara e Teramo.**

L'itinerario non intende quindi rappresentare integralmente le due zone di produzione: propone una selezione editoriale dei Comuni nei quali la presenza vitivinicola è maggiormente rappresentativa per questo racconto e nei quali gli interventi FSC consentono di costruire un legame leggibile tra vino, paesaggio e politiche di Coesione.

Il primo piano coincide con il nucleo scelto per la DOCG Colline Teramane: **Torano Nuovo e la Val Vibrata**, fino agli accessi costieri di **Martinsicuro, Alba Adriatica e Tortoreto.**

Il secondo concentra il racconto del Cerasuolo d'Abruzzo DOC su **Ortona, Lanciano, Atessa, Chieti, San Vito Chietino, Tollo e Fara Filiorum Petri,** territori selezionati per la maggiore prevalenza e riconoscibilità della produzione vitivinicola e per la presenza di progetti coerenti con l'itinerario.

Non si tratta di un prolungamento lineare della strada, ma di una seconda lente territoriale che mostra come lo stesso vitigno Montepulciano colleghi aree diverse dell'Abruzzo attraverso un vino rosato dalla forte identità.



Un collegamento dalla forte identità

A connection with a strong identity



*the Cerasuolo d'Abruzzo DOC area is much wider, extending across the provinces of **Chieti, L'Aquila, Pescara and Teramo.***

The itinerary therefore does not seek to represent the two production zones in full: it offers an editorial selection of municipalities where wine-growing is especially representative for this narrative and where FSC projects allow a clear connection to be made between wine, landscape and Cohesion Policy.

*The first level corresponds to the core selected for the Colline Teramane DOCG: **Torano Nuovo and the Vibrata Valley**, extending to the coastal gateways of **Martinsicuro, Alba Adriatica and Tortoreto.***

*The second focuses the Cerasuolo d'Abruzzo DOC narrative on **Ortona, Lanciano, Atessa, Chieti, San Vito Chietino, Tollo and Fara Filiorum Petri**, territories selected for the greater prevalence and recognisability of wine production and for the presence of projects consistent with the itinerary.*

This is not a linear continuation of the route, but a second territorial lens showing how the same Montepulciano grape connects different parts of Abruzzo through a rosé wine with a strong identity.

La Val Vibrata: reti territoriali e comunità

Nel più ampio contesto agricolo teramano, **8 milioni di euro** finanziano la messa in sicurezza e l'adeguamento delle condotte irrigue del Consorzio di Bonifica Nord. Gli atti progettuali localizzano l'intervento nelle **vallate del Vomano e del Tordino**: non si tratta quindi di un'opera direttamente collocata nei Comuni della Val Vibrata, ma di un investimento provinciale di contesto sulle infrastrutture irrigue.

Il progetto mostra come la sicurezza e l'efficienza delle reti idriche siano determinanti per la resilienza delle campagne e per la permanenza delle attività agricole nel territorio teramano.

La mobilità costituisce un secondo livello sovracomunale. I **16.346.336 euro** assegnati alla **Provincia di Teramo** finanziano un programma unitario di messa in sicurezza e adeguamento funzionale della rete stradale provinciale. L'intervento sostiene il reticolato delle arterie provinciali garantendo una connessione di area vasta.

Ad **Ancarano**, **568.416 euro** finanziano l'intervento sull'edificio di via San Simplicio n. 601. A **Nereto**, **200.000 euro** sostengono la rigenerazione dell'area ex Romeo Menti, dell'area verde e dei marciapiedi di via Veneto e via Masi Chelli. Sono progetti differenti, ma entrambi incidono sulla qualità quotidiana dei centri che organizzano la vita delle campagne: abitazioni, spazi pubblici, percorsi pedonali e luoghi d'incontro rendono più solidi i paesi e più credibile un'offerta enoturistica fondata non solo sulla visita in cantina, ma sull'esperienza complessiva del territorio.

A **Tortoreto**, **9,8 milioni di euro** sono destinati al recupero delle perdite di rete, alla realizzazione di serbatoi di accumulo e alle reti interne distributrici della città lineare della costa teramana.

L'intervento rafforza il servizio idrico nell'area che costituisce una delle principali porte di accesso alle colline. La relazione con il vino è territoriale: una destinazione capace di accogliere residenti e visitatori ha bisogno di reti efficienti, servizi affidabili e collegamenti continui tra litorale ed entroterra.

The Vibrata Valley: territorial networks and communities

*Within the wider agricultural context of the Teramo area, **€8 million** funds safety works and upgrading of irrigation pipelines managed by the Consorzio di Bonifica Nord. Project documents locate the works in the **Vomano and Tordino** valleys: this is therefore not a project directly located in the municipalities of the Vibrata Valley, but a province-wide contextual investment in irrigation infrastructure.*

The project shows how the safety and efficiency of water networks are crucial to the resilience of the countryside and the continued presence of agricultural activities in the Teramo area.

*Mobility forms a second supra-municipal level. The **€16,346,336** allocated to the **Province of Teramo** funds a single programme for safety improvements and functional upgrading of the provincial road network. The intervention supports the provincial road network, ensuring connectivity across the wider area.*

*In **Ancarano**, **€568,416** funds work on the building at Via San Simplicio no. 601. In **Nereto**, **€200,000** supports regeneration of the former Romeo Menti area, the green area and pavements in Via Veneto and Via Masi Chelli. These are different projects, but both affect the everyday quality of the centres that organise life in the countryside: housing, public spaces, pedestrian routes and meeting places make towns more resilient and a wine-tourism offer more credible when it is based not only on winery visits but on the overall experience of the territory.*

*In **Tortoreto**, **€9.8 million** is allocated to reducing network losses, building storage tanks and internal distribution networks in the linear city of the Teramo coast.*

The project strengthens water services in an area that forms one of the main gateways to the hills. The relationship with wine is territorial: a destination capable of welcoming residents and visitors needs efficient networks, reliable services and continuous connections between coast and inland areas.

***34.914.752 €**

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

La costa teramana come porta dell'entroterra

A **Martinsicuro**, **un milione di euro** finanzia la manutenzione, conservazione e valorizzazione delle barriere costiere; altri **5 milioni** sono destinati al completamento dell'approdo turistico, alla protezione della costa e al dragaggio.

Tra **Martinsicuro e Alba Adriatica**, **12 milioni di euro** sostengono la realizzazione di barriere, il monitoraggio e il ripascimento.

A **Tortoreto**, ulteriori **12 milioni** finanziano il secondo lotto nel tratto compreso tra **Bambinopoli** e la foce del **Salinello**. Queste opere proteggono il margine costiero e le infrastrutture turistiche dalle quali molti visitatori iniziano la scoperta della **Val Vibrata**. Ad **Alba Adriatica**, la riqualificazione e rigenerazione di piazza del Popolo riceve **1,5 milioni di euro** di risorse FSC. Il progetto restituisce centralità a uno spazio pubblico strategico della località costiera.

Piazza, lungomare, approdi e reti di mobilità compongono così una soglia urbana che può orientare i flussi verso i borghi, le cantine e i paesaggi vitati dell'interno. La costa non sostituisce le colline: le rende più raggiungibili e amplia il tempo di permanenza sul territorio.

The Teramo coast as a gateway to the inland areas

*In **Martinsicuro**, **€1 million** funds maintenance, conservation and enhancement of coastal barriers; a further **€5 million** is allocated to completion of the tourist harbour, coastal protection and dredging.*

*Between **Martinsicuro and Alba Adriatica**, **€12 million** supports the construction of barriers, monitoring and beach nourishment.*

*In **Tortoreto**, a further **€12 million** funds the second lot between **Bambinopoli** and the mouth of the **Salinello**. These works protect the coastal edge and the tourism infrastructure from which many visitors begin their discovery of the **Vibrata Valley.***

*In **Alba Adriatica**, redevelopment and regeneration of Piazza del Popolo receives **€1.5 million** in FSC resources. The project restores a central role to a strategic public space in the coastal town.*

The square, seafront, harbours and mobility networks thus form an urban threshold capable of directing flows towards villages, wineries and inland vineyard landscapes. The coast does not replace the hills: it makes them easier to reach and extends visitors' time in the territory.

TOTALE - *TOTAL*

***30.500.000 €**





* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*



L’asse selezionato del Cerasuolo d’Abruzzo DOC

La zona ufficiale di produzione del **Cerasuolo d’Abruzzo DOC** comprende un numero molto più ampio di Comuni nelle quattro province abruzzesi. La seconda parte dell’itinerario concentra volutamente il racconto su **Ortona, Lanciano, Atessa, Chieti, San Vito Chietino, Tollo e Fara Filiorum Petri**, scelti come ambiti di maggiore prevalenza e riconoscibilità vitivinicola all’interno dell’impianto editoriale e per la possibilità di collegarli a interventi FSC pertinenti.

La selezione non modifica né restringe il perimetro della denominazione. In questi territori gli interventi non finanziano direttamente vigneti o cantine, ma costruiscono le condizioni che rendono visitabile, abitabile e produttivo il paesaggio: difesa della costa, mobilità, gestione dell’acqua, rigenerazione urbana e servizi.

A **Ortona**, **570.000 euro** finanziano le opere di protezione della ciclovia Costa dei Trabocchi tra Saraceni, San Donato e Acquabella; **2,6 milioni** sono destinati al riposizionamento, alla riparazione e alla riqualificazione delle scogliere a nord. A **San Vito Chietino**, **3 milioni di euro** sostengono la manutenzione e l’adeguamento delle opere di protezione della Via Verde. La ciclovia diventa il filo lento tra mare e collina: un’infrastruttura paesaggistica capace di collegare l’esperienza costiera con le aziende vitivinicole e i borghi del retroterra.

The selected Cerasuolo d’Abruzzo DOC axis

*The official **Cerasuolo d’Abruzzo DOC** production area includes a much larger number of municipalities across Abruzzo’s four provinces. The second part of the itinerary deliberately focuses the narrative on **Ortona, Lanciano, Atessa, Chieti, San Vito Chietino, Tollo and Fara Filiorum Petri**, selected as areas where wine production is more prevalent and recognisable within the editorial framework and where they can be linked to relevant FSC projects.*

This selection neither changes nor restricts the designation’s official area. In these territories, projects do not directly fund vineyards or wineries, but create the conditions that make the landscape visitable, liveable and productive: coastal defence, mobility, water management, urban regeneration and services.

*In **Ortona**, **€570,000** funds protective works for the Costa dei Trabocchi cycle route between Saraceni, San Donato and Acquabella; **€2.6 million** is allocated to repositioning, repairing and redeveloping the northern breakwaters. In **San Vito Chietino, €3 million** supports maintenance and upgrading of protective works for the Via Verde. The cycle route becomes the slow thread between sea and hills: a landscape infrastructure capable of linking the coastal experience with wineries and villages inland.*

*In **Lanciano**, regeneration projects concern 24 flats in Piazza Aldo Moro, with **€1.2 million**, and 12 flats at Via Corradino Marciani 16, with **€480,000**. In Atessa,*

La Coesione come infrastruttura dell'enoturismo

Cohesion as infrastructure for wine tourism



Nel suo insieme, l'itinerario mostra che l'enoturismo non nasce da un solo progetto. Ha bisogno di acqua per mantenere produttive le campagne, di strade sicure per raggiungere aziende e borghi, di spazi urbani curati, di coste protette e di servizi capaci di accogliere.

Gli investimenti FSC non intervengono direttamente sulla produzione del vino, ma rafforzano la struttura territoriale nella quale quella produzione acquista valore culturale, economico e turistico.

Il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, il Cerasuolo, il Trebbiano e il Pecorino diventano così chiavi di lettura di un paesaggio complesso. Dalle colline della Val Vibrata alla Costa dei Trabocchi, ogni calice rimanda a una rete di comunità, infrastrutture e ambienti.

La Coesione lavora su quella rete: protegge le risorse, migliora l'accessibilità, rigenera i luoghi e rende possibile un viaggio nel quale il vino conduce alla scoperta dell'Abruzzo e non resta isolato dal territorio che lo produce.

Taken as a whole, the itinerary shows that wine tourism does not arise from a single project. It needs water to keep the countryside productive, safe roads to reach farms and villages, well-kept urban spaces, protected coastlines and services capable of welcoming visitors.
FSC investments do not intervene directly in wine production, but strengthen the territorial structure in which that production acquires cultural, economic and tourism value.

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, Cerasuolo, Trebbiano and Pecorino thus become keys to interpreting a complex landscape. From the hills of the Vibrata Valley to the Trabocchi Coast, every glass points back to a network of communities, infrastructure and environments.

Cohesion works on that network: it protects resources, improves accessibility, regenerates places and makes possible a journey in which wine leads to the discovery of Abruzzo rather than remaining isolated from the territory that produces it.



***62.156.864,65 €**

A **Lanciano**, gli interventi di riqualificazione riguardano 24 appartamenti in piazza Aldo Moro, con **1,2 milioni di euro**, e 12 appartamenti in via Corradino Marciani 16, con **480.000 euro**. Ad Atessa, **5 milioni** finanziano la digitalizzazione, il monitoraggio, il risparmio e l'efficientamento idrico ed energetico delle reti irrigue; altri **2,25 milioni** sono destinati al riefficientamento delle opere di derivazione e trattamento delle acque dell'impianto.

Lanciano rafforza la qualità dell'abitare; **Atessa** interviene sull'acqua che sostiene le attività agricole e produttive. Insieme rappresentano due condizioni complementari della permanenza: comunità più solide e campagne più resilienti.

A **Chieti**, **6.529.461,65 euro** finanziano i parcheggi multipiano di via Ciampoli, migliorando l'accessibilità a uno dei principali poli urbani del territorio. A **Fara Filiorum Petri**, l'intervento sulle traverse di Fara e Passo Cordone, del valore di **6.257.000 euro**, aumenta la sicurezza, adegua gli impianti e introduce un aggiornamento tecnologico delle opere idrauliche.

Per **Tollo**, il quadro finanziario esaminato non consente di associare un intervento comunale puntuale già finanziato; il Comune è tuttavia compreso nella trama di accessibilità sostenuta dai **17.270.403 euro** destinati alla **Provincia di Chieti** per la sicurezza e l'adeguamento funzionale della rete stradale provinciale, senza attribuzione a singoli tratti non specificati.

__€5 million__ funds digitisation, monitoring, water saving and improved water and energy efficiency of irrigation networks; a further __€2.25 million__ is allocated to improving the efficiency of water intake and treatment works at the plant.

__Lanciano__ strengthens quality of living; __Atessa__ acts on the water that supports agricultural and productive activities. Together they represent two complementary conditions for communities to remain: stronger communities and more resilient countryside.

In __Chieti, €6,529,461.65__ funds multi-storey car parks in Via Ciampoli, improving access to one of the main urban hubs in the area. In Fara Filiorum Petri, the project on the __Fara and Passo Cordone__ cross-river structures, worth __€6,257,000__, improves safety, upgrades systems and introduces technological improvements to hydraulic works.

For __Tollo__, the financial framework examined does not allow a specific already-funded municipal project to be associated with the itinerary; however, the municipality is part of the accessibility network supported by the __€17,270,403__ allocated to the __Province of Chieti__ for safety and functional upgrading of the provincial road network, without attributing the funding to unspecified individual sections.

* Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Gli interventi finanziati – Val Vibrata e costa teramana

Gli interventi comunali sono affiancati dalle opere sovracomunali che interessano il sistema territoriale.
Gli importi riportati sono riferiti alle risorse FSC indicate nei quadri esaminati.

Territorio	Intervento	Importo FSC	Ambito	Ruolo nell'itinerario
Consorzio di Bonifica Nord – vallate del Vomano e del Tordino	Intervento di messa in sicurezza ed adeguamento delle condotte irrigue consortili	€ 8.000.000,00	Ambiente	Messa in sicurezza e adeguamento delle infrastrutture irrigue a servizio del territorio agricolo teramano.
Provincia di Teramo – rete viaria provinciale	Interventi di messa in sicurezza e di adeguamento funzionale delle strade provinciali	€ 16.346.336,00	Mobilità	Sicurezza e funzionalità della rete provinciale; i singoli tratti non sono specificati nel quadro generale del finanziamento.
Ancarano	Intervento in via san simplicio – edificio n. 601	€ 568.416,00	Rigenerazione urbana	Qualità dell'abitare nel centro della Val Vibrata.
Nereto	Rigenerazione urbana area ex romeo menti, area verde e marciapiedi di via veneto e via masi chelli	€ 200.000,00	Rigenerazione urbana	Spazi pubblici e percorsi quotidiani più curati.
Tortoreto	Recupero perdite di rete – realizzazione di serbatoi di accumulo e di rete interne distributrici nella città lineare della costa teramana – I stralcio funzionale	€ 9.800.000,00	Ambiente	Servizi idrici per una porta costiera dell'itinerario.
Martinsicuro	Manutenzione, conservazione e valorizzazione – intervento di rifioritura e/o ripristino barriere	€ 1.000.000,00	Ambiente	Protezione del litorale e continuità della fruizione.
Martinsicuro	Intervento di completamento approdo turistico di martinsicuro, protezione costa e dragaggio	€ 5.000.000,00	Mobilità e turismo	Accesso marittimo, sicurezza costiera e accoglienza.
Martinsicuro e Alba Adriatica	Realizzazione barriere, monitoraggio e ripascimento	€ 12.000.000,00	Ambiente	Difesa del sistema costiero che introduce alle colline.
Tortoreto – tratto Bambinopoli/Foce Salinello	Lotto II – realizzazione barriere, monitoraggio e ripascimento programmato (bambinopoli–foce salinello)	€ 12.000.000,00	Ambiente	Protezione del fronte turistico e degli accessi alla Val Vibrata.
Alba Adriatica	Intervento di riqualificazione e rigenerazione urbana di piazza del popolo	€ 1.500.000,00	Rigenerazione urbana	Nuova centralità pubblica tra costa ed entroterra.

Funded projects – Vibrata Valley and Teramo coast

Municipal projects are presented alongside supra-municipal works affecting the territorial system.
The amounts shown refer to FSC resources indicated in the frameworks examined.

Area	Project	FSC funding	Policy area	Role in the itinerary
Land Reclamation Consortium Nord – vallate del Vomano e del Tordino	Safety works and upgrading of consortium irrigation pipelines	€ 8.000.000,00	Environment	Safety improvements and upgrading of irrigation infrastructure serving the agricultural areas of Teramo.
Province of Teramo – provincial road network	Safety improvements and functional upgrading of provincial roads	€ 16.346.336,00	Mobility	Safety and functionality of the provincial network; individual sections are not specified in the general funding framework.
Ancarano	Project in via san simplicio – building no. 601	€ 568.416,00	Urban regeneration	Quality of living in the Vibrata Valley centre.
Nereto	Urban regeneration of the former romeo menti area, green area and pavements in via veneto and via masi chelli	€ 200.000,00	Urban regeneration	Better maintained public spaces and everyday routes.
Tortoreto	Reduction of water network losses – construction of storage tanks and internal distribution networks in the linear city of the teramo coast – functional phase I	€ 9.800.000,00	Environment	Water services for a coastal gateway to the itinerary.
Martinsicuro	Maintenance, conservation and enhancement – reinforcement and/or restoration of coastal barriers	€ 1.000.000,00	Environment	Coastal protection and continuity of use.
Martinsicuro	Completion of the martinsicuro tourist harbour, coastal protection and dredging	€ 5.000.000,00	Mobility	Maritime access, coastal safety and hospitality.
Martinsicuro e Alba Adriatica	Construction of coastal barriers, monitoring and beach nourishment	€ 12.000.000,00	Environment	Protection of the coastal system leading to the hills.
Tortoreto – tratto Bambinopoli/Foce Salinello	Lot II – construction of coastal barriers, monitoring and planned beach nourishment (bambinopoli–salinello river mouth)	€ 12.000.000,00	Environment	Protection of the tourism waterfront and access routes to the Vibrata Valley.
Alba Adriatica	Redevelopment and urban regeneration of piazza del popolo	€ 1.500.000,00	Urban regeneration	A new public focal point between coast and inland areas.

Gli interventi finanziati – Comuni del Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Questa selezione mantiene separato l'asse del Cerasuolo dal percorso principale e collega ogni intervento alla funzione territoriale svolta.

Territorio	Intervento	Importo FSC	Ambito	Ruolo nell'itinerario
Ortona	Opere di protezione della ciclovia costa dei trabocchi (loc. Saraceni – san donato acquabella)	€ 570.000,00	Ambiente	Tutela del percorso lento tra costa e colline vitate.
Ortona	Realizzazione interventi di riposizionamento/riparazione/ riqualificazione scogliere nord	€ 2.600.000,00	Ambiente	Difesa del litorale e delle infrastrutture di accesso.
Lanciano	Riqualificazione urbana di 24 appartamenti in piazza aldo moro n. 3, 4 E 5	€ 1.200.000,00	Rigenerazione urbana	Qualità dell'abitare e presidio del polo urbano.
Lanciano	Riqualificazione urbana di 12 appartamenti in via corradino marciani n. 16	€ 480.000,00	Rigenerazione urbana	Recupero del patrimonio residenziale.
Atessa	Digitalizzazione, monitoraggio, risparmio ed efficientamento idrico ed energetico delle reti irrigue	€ 5.000.000,00	Ambiente	Gestione efficiente dell'acqua per le campagne.
Atessa	Lavori di riefficientamento opere di derivazione e trattamento acque dell'impianto di atessa	€ 2.250.000,00	Ambiente	Funzionalità del sistema idrico e produttivo.
Chieti	Realizzazione parcheggi multipiano in via ciampoli	€ 6.529.461,65	Mobilità	Accessibilità al principale polo urbano teatino.
San Vito Chietino	Lavori di manutenzione e/o adeguamento opere di protezione della ciclovia via verde della costa dei trabocchi	€ 3.000.000,00	Ambiente	Sicurezza della Via Verde e turismo lento.
Fara Filiorum Petri–Passo Cordone	Aumento delle condizioni di sicurezza, adeguamento impiantistico ed upgrade tecnologico delle traverse di fara filiorum petri (ch) e passo cordone (pe)	€ 6.257.000,00	Ambiente	Sicurezza e innovazione delle opere idrauliche.
Provincia di Chieti	Messa in sicurezza ed adeguamento funzionale delle strade provinciali	€ 17.270.403,00	Mobilità	Rete trasversale di accesso ai Comuni del Cerasuolo, compreso Tollo.

Funded projects – Cerasuolo d'Abruzzo DOC municipalities

This selection keeps the Cerasuolo axis separate from the main route and links each project to the territorial function it performs.

Area	Project	FSC funding	Policy area	Role in the itinerary
Ortona	Protective works for the costa dei trabocchi cycle route (saraceni – san donato – acquabella)	€ 570.000,00	Environment	Protection of the slow route between coast and vineyard hills.
Ortona	Repositioning, repair and redevelopment of the northern breakwaters	€ 2.600.000,00	Environment	Protection of the coast and access infrastructure.
Lanciano	Urban regeneration of 24 apartments in piazza aldo moro nos. 3, 4 And 5	€ 1.200.000,00	Urban regeneration	Quality of living and reinforcement of the urban hub.
Lanciano	Urban regeneration of 12 apartments in via corradino marciani no. 16	€ 480.000,00	Urban regeneration	Restoration of residential assets.
Atessa	Digitisation, monitoring, water saving and improved water and energy efficiency of irrigation networks	€ 5.000.000,00	Environment	Efficient water management for the countryside.
Atessa	Efficiency upgrading of water intake and treatment works at the atessa plant	€ 2.250.000,00	Environment	Functionality of the water and production system.
Chieti	Construction of multi-storey car parks in via ciampoli	€ 6.529.461,65	Mobility	Accessibility to the main urban hub in the Chieti area.
San Vito Chietino	Maintenance and/or upgrading of protective works for the via verde cycle route along the trabocchi coast	€ 3.000.000,00	Environment	Via Verde safety and slow tourism.
Fara Filiorum Petri–Passo Cordone	Improvement of safety conditions, system upgrading and technological enhancement of the cross-river structures at fara filiorum petri (ch) and passo cordone (pe)	€ 6.257.000,00	Environment	Safety and innovation of hydraulic works.
Provincia di Chieti	Safety improvements and functional upgrading of provincial roads	€ 17.270.403,00	Mobility	Cross-cutting access network to the Cerasuolo municipalities, including Tollo.

La ricetta:
Crostata abruzzese con scrucchiata d'uva Montepulciano



La scrucchiata è una confettura rustica ottenuta dagli acini di uva Montepulciano. Il nome richiama il gesto con cui gli acini vengono schiacciati tra le dita per separare polpa e bucce dai vinaccioli. La cottura lenta concentra il colore violaceo, il profumo dell'uva e una dolcezza mai uniforme. Nella crostata la scrucchiata incontra una pasta frolla semplice e friabile: un dolce legato al tempo della vendemmia, alle dispense familiari e alle occasioni di festa.

Ingredienti per la pasta frolla

- 300 grammi di farina 00
- 150 grammi di burro freddo oppure strutto
- 120 grammi di zucchero
- 1 uovo intero e 1 tuorlo
- la scorza grattugiata di mezzo limone non trattato
- un pizzico di sale

Ingredienti per la farcitura

- 350–400 grammi di scrucchiata d'uva Montepulciano

Preparazione della pasta

1. Disporre la farina sul piano di lavoro e unire il burro freddo a pezzetti. Lavorare rapidamente con la punta delle dita fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere lo zucchero, il sale, la scorza di limone, l'uovo e il tuorlo. Impastare solo il tempo necessario a rendere la frolla omogenea, formare un panetto, avvolgerlo e lasciarlo riposare in frigorifero per almeno trenta minuti.

2. Imburrare e infarinare lo stampo. Stendere circa due terzi della frolla a uno spessore di quattro o cinque millimetri e rivestire fondo e bordo. Bucherellare la base con una forchetta, distribuire la scrucchiata in uno strato uniforme e livellarla senza arrivare al margine. Stendere la pasta rimasta, ricavare delle strisce e disporle a griglia sulla superficie. Ripiegare il bordo verso l'interno e premere leggermente per sigillarlo.

3. Cuocere in forno statico già caldo a 175 °C per circa trentacinque o quaranta minuti, finché la pasta è dorata. Lasciare raffreddare completamente nello stampo prima di sformare. Il riposo permette alla farcitura di assestarsi e rende più netto il contrasto tra la frolla friabile e la consistenza densa della scrucchiata.

The recipe: ***Abruzzo tart with Montepulciano grape scrucchiata***

Scrucchiata is a rustic preserve made from Montepulciano grapes. Its name evokes the gesture of crushing the grapes between the fingers to separate the pulp and skins from the seeds. Slow cooking concentrates its purple colour, grape aroma and a sweetness that is never uniform. In the tart, scrucchiata meets a simple, crumbly shortcrust pastry: a dessert linked to harvest time, family pantries and festive occasions.

Ingredients for the shortcrust pastry

- *300 g type 00 flour*
- *150 g cold butter or lard*
- *120 g sugar*
- *1 whole egg and 1 egg yolk*
- *grated zest of half an unwaxed lemon*
- *a pinch of salt*

Ingredients for the shortcrust pastry

- *350–400 g Montepulciano grape scrucchiata*

Method

1. *Place the flour on the work surface and add the cold butter in pieces. Work quickly with your fingertips until the mixture resembles breadcrumbs. Add the sugar, salt, lemon zest, egg and yolk. Knead only until the pastry is smooth, shape into a ball, wrap and refrigerate for at least thirty minutes.*
2. *Butter and flour the tin. Roll out about two thirds of the pastry to a thickness of four or five millimetres and line the base and sides. Prick the base with a fork, spread the scrucchiata in an even layer and level it without reaching the edge. Roll out the remaining pastry, cut into strips and arrange them in a lattice over the surface. Fold the edge inwards and press lightly to seal.*
3. *Bake in a preheated conventional oven at 175 °C for about thirty-five to forty minutes, until the pastry is golden. Leave to cool completely in the tin before removing. Resting allows the filling to set and sharpens the contrast between the crumbly pastry and the dense texture of the scrucchiata.*

La scrucchiata d'uva Montepulciano

La preparazione tradizionale parte da grappoli maturi e sani. Gli acini vengono lavati, sgranati e schiacciati; bucce e polpa cuociono lentamente, mentre i vinaccioli vengono separati con pazienza. La massa torna poi sul fuoco fino a raggiungere una consistenza compatta. La concentrazione naturale dell'uva determina colore, profumo e dolcezza: per questo ogni produzione conserva il carattere della vendemmia da cui proviene.

Montepulciano grape scrucchiata

The traditional preparation begins with ripe, healthy bunches. The grapes are washed, destemmed and crushed; skins and pulp cook slowly while the seeds are patiently removed. The mixture then returns to the heat until it reaches a thick consistency. The natural concentration of the grapes determines colour, aroma and sweetness, so each batch retains the character of the harvest from which it comes.

ITINERARIO

ITINERARY

9

TERRE PRETUZIANE

PRETUZIAN LANDS



9 Atri, Teramo e le colline verso il mare

Atri, Teramo and the hills towards the sea



I Prodotti
Products

Liquirizia di Atri · Olio Pretuziano delle Colline Teramane DOP · Pepatelli

Atri Liquorice · Olio Pretuziano delle Colline Teramane DOP · Pepatelli

I Territori
Areas

Atri · Teramo · Ancarano · Basciano · Nereto · Civitella del Tronto · Isola del Gran Sasso · Rocca Santa Maria · colline teramane verso il mare

Atri · Teramo · Ancarano · Basciano · Nereto · Civitella del Tronto · Isola del Gran Sasso · Rocca Santa Maria · Teramo hills towards the sea

La Coesione
Cohesion

Rigenerazione urbana · cultura e ricerca · infrastrutture produttive · reti irrigue · valorizzazione dei borghi e delle aree interne

Urban regeneration · cultura e ricerca · productive infrastructure · irrigation networks · enhancement of villages and inland areas

La ricetta
Recipe

Pepatelli teramani

Teramo Pepatelli

Un itinerario che parte da una radice e attraversa una terra. Le Terre Pretuziane raccontano il Teramano attraverso tre sapori diversi ma complementari: la liquirizia di Atri, legata ai terreni collinari e alla storia produttiva della città; l'olio Pretuziano delle Colline Teramane DOP, che disegna una fascia continua di oliveti tra interno e Adriatico; i pepatelli, biscotti di miele, mandorle e pepe che appartengono alla memoria domestica della città e della provincia di Teramo.

An itinerary that begins with a root and crosses a land. The Pretuzian Lands tell the story of the Teramo area through three different but complementary flavours: Atri liquorice, linked to the hilly soils and the city's production history; Pretuziano delle Colline Teramane PDO olive oil, which draws a continuous belt of olive groves between the inland areas and the Adriatic; and pepatelli, biscuits made with honey, almonds and pepper that belong to the domestic memory of the city and province of Teramo.

Il racconto

Ad **Atri** la liquirizia è un segno identitario prima ancora che un prodotto. La pianta trova nei terreni collinari e nell'area dei calanchi un ambiente favorevole; la documentazione storica ne attesta la presenza nel territorio atriano già in età moderna, mentre nell'Ottocento la lavorazione assume una dimensione produttiva stabile.

The story

*In **Atri**, liquorice is a marker of identity even before it is a product. The plant finds a favourable environment in the hilly soils and badlands area; historical records attest to its presence around Atri from the early modern period, while in the nineteenth century processing acquired a stable productive dimension.*


ANCARANO
NERETO
CIVITELLA DEL TRONTO
ROCCA SANTA MARIA
TERAMO
BASCIANO
ATRI
ISOLA DEL GRAN SASSO

Nell'Excel dell'Accordo di Coesione analizzato non compare un intervento con il **Comune di Atri** come beneficiario diretto: per questo **Atri** entra nell'itinerario attraverso il prodotto e il paesaggio, senza attribuzioni finanziarie non documentate.

Da **Atri** il percorso si allarga alle colline dell'olio. Il Pretuziano delle Colline Teramane DOP è un olio che porta nel nome l'antica identità pretuziana e nel disciplinare una geografia molto precisa. Il cuore della zona comprende interamente ventitré Comuni: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Montefino, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero e Torano Nuovo.

Qui l'oliveto non è soltanto coltura: è trama del paesaggio, presidio agricolo e continuità tra piccoli centri.





L'oliveto come trama del paesaggio

The olive grove as a landscape pattern

*In the Cohesion Agreement spreadsheet analysed, there is no project listing the **Municipality of Atri** as a direct beneficiary: **Atri** therefore enters the itinerary through its product and landscape, without undocumented financial attributions.*

*From **Atri**, the route opens out onto the olive-growing hills. Pretuziano delle Colline Teramane PDO olive oil carries the ancient Pretuzian identity in its name and a very precise geography in its production specification. The heart of the area fully includes twenty-three municipalities: Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Bisenti, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Cellino Attanasio, Cermignano, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Montefino, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero and Torano Nuovo.*

Here, the olive grove is not merely a crop: it is the fabric of the landscape, an agricultural safeguard and a link between small towns.

È proprio su alcuni di questi Comuni che la Coesione diventa visibile.

Ad **Ancarano** l'intervento ATER in via San Simplicio agisce sul patrimonio residenziale; a **Nereto** la rigenerazione dell'area ex Romeo Menti interviene su verde e percorsi urbani; a **Basciano** un'area verde pubblica in località **Zampitto** restituisce spazio collettivo. Sono interventi diversi, ma hanno un denominatore comune: rendere più vivibili i luoghi nei quali le produzioni identitarie continuano a esistere.

Teramo è il nodo urbano dell'itinerario. Qui l'Accordo sostiene due operazioni di scala regionale: la realizzazione della **Cittadella della Cultura** nell'ex manicomio Sant'Antonio Abate, finanziata per **20 milioni di euro**, che permetterà di restituire alla città uno spazio che genererà nuova aggregazione per centinaia di studenti e giovani professionisti, arginando la fuga di competenze.

Analoga finalità per il completamento del **Polo Agro-Bio-Veterinario** dell'Università, per **18 milioni di euro** che complete la proposta scientifica dell'ateneo. A queste si aggiungono **4,5 milioni** destinati all'agglomerato industriale di **Teramo** per nuova infrastrutturazione e manutenzione straordinaria.

Cultura, ricerca e sistema produttivo si incontrano così nello stesso territorio che custodisce una delle tradizioni dolciarie più riconoscibili della provincia: i pepatelli.

It is in some of these municipalities that Cohesion becomes visible.

*In **Ancarano**, the ATER project in Via San Simplicio concerns residential property; in **Nereto**, regeneration of the former Romeo Menti area focuses on green spaces and urban routes; in **Basciano**, a public green area in **Zampitto** restores a shared community space. These are different projects, but they share a common denominator: making the places where identity-based products continue to exist more liveable.*

***Teramo** is the urban hub of the itinerary. Here, the Cohesion Agreement supports two major regional-scale projects: the development of the **Cittadella della Cultura (Citadel of Culture)** in the former Sant'Antonio Abate psychiatric hospital, with **€20 million** in funding. The project will return an important space to the city, creating a new hub for hundreds of students and young professionals and helping to retain skills and talent in the region.*

*A similar objective underpins the completion of the **University's Agro-Bio-Veterinary** Hub, supported with **€18 million** in funding, which will further strengthen and complete the University's scientific and research capacity. A further **€4.5 million** is allocated to the **Teramo** industrial area for new infrastructure and extraordinary maintenance.*

Culture, research and the productive system thus meet in the same territory that preserves one of the province's most recognisable confectionery traditions: pepatelli.





***42.500.000 €**

*Totale degli interventi descritti nella sezione - *Total FSC funding allocated to the interventions described in this section*

Tre prodotti, una stessa geografia

Three products, one geography

1 Liquirizia di Atri

Atri Liquorice

Una radice che cresce nel paesaggio collinare atriano e che ha costruito nel tempo una vera specializzazione locale. Nell'itinerario è il segno di Atri: prodotto, memoria manifatturiera e relazione con il paesaggio dei calanchi.

A root that grows in Atri's hilly landscape and over time has created a genuine local specialisation. In the itinerary it is the symbol of Atri: a product, a manufacturing memory and a relationship with the badlands landscape.

2 Olio Pretuziano delle Colline Teramane DOP

Pretuziano delle Colline Teramane PDO Extra Virgin Olive Oil

È il prodotto che unisce più nettamente i Comuni dell'itinerario. Il disciplinare riconosce una fascia collinare che attraversa la provincia da nord a sud e dalla prossimità del mare verso l'interno.

Le varietà principali sono Leccino, Frantoio e Dritta, affiancate da cultivar locali come Tortiglione, Carboncella e Castiglionese.

This is the product that most clearly links the municipalities of the itinerary. The production specification recognises a hilly belt crossing the province from north to south and from near the sea towards the inland areas.

The main varieties are Leccino, Frantoio and Dritta, alongside local cultivars such as Tortiglione, Carboncella and Castiglionese.

3 Pepatelli

Pepatelli

Biscotti secchi di farina, miele, mandorle, scorza d'arancia e pepe, sono legati alle feste e alla cucina domestica teramana.

La loro lunga conservabilità racconta una cucina essenziale, adatta anche ai percorsi e agli spostamenti dell'Appennino. Nell'Atlante diventano il prodotto che connette Teramo ai Comuni BIM e alle aree interne.

Dry biscuits made with flour, honey, almonds, orange zest and pepper, linked to celebrations and domestic cooking in the Teramo area.

Their long shelf life reflects an essential cuisine suited also to journeys and movement across the Apennines. In the Atlas, they become the product connecting Teramo with the BIM municipalities and the inland areas.





I **pepatelli** sono il sapore diffuso dell'itinerario. La tradizione li associa a **Teramo** e alla sua provincia, soprattutto alle aree montane e pedemontane.

Per la mappa sono quindi rappresentati sui ventisei Comuni del BIM Vomano-Tordino, non come una denominazione esclusiva, ma come geografia narrativa della tradizione teramana.

Otto di questi Comuni coincidono anche con il nucleo interamente compreso della DOP Pretuziano: **Basciano, Bellante, Canzano, Castellalto, Cermignano, Mosciano Sant'Angelo, Notaresco e Penna Sant'Andrea.** È l'incrocio più chiaro fra i due paesaggi del gusto.

Verso l'interno, gli interventi di **Isola del Gran Sasso, Civitella del Tronto e Rocca Santa Maria** rafforzano la stessa lettura territoriale: rifugi e attrattività culturale, rigenerazione dei borghi, spazi e urbanizzazioni nelle frazioni.

Il risultato è una mappa che non sovrappone artificialmente i fondi ai prodotti, ma mostra come investimenti su **accessibilità, servizi, cultura, ricerca e qualità urbana** possano sostenere le comunità dentro cui quei prodotti sono nati e continuano a essere tramandati.

Pepatelli *are the widespread flavour of the itinerary. Tradition associates them with* ***Teramo*** *and its province, especially the mountain and foothill areas.*

On the map they are therefore represented across the twenty-six municipalities of the BIM Vomano-Tordino area, not as an exclusive designation but as a narrative geography of Teramo tradition.

Eight of these municipalities also overlap with the core area fully included in the Pretuziano PDO: ***Basciano, Bellante, Canzano, Castellalto, Cermignano, Mosciano Sant'Angelo, Notaresco and Penna Sant'Andrea.*** *This is the clearest intersection between the two landscapes of taste.*

Towards the inland areas, projects in ***Isola del Gran Sasso, Civitella del Tronto and Rocca Santa Maria*** *reinforce the same territorial interpretation: mountain refuges and cultural attractiveness, village regeneration, spaces and infrastructure in hamlets.*

The result is a map that does not artificially overlay funding onto products, but shows how investment in ***accessibility, services, culture, research and urban quality*** *can support the communities in which those products were born and continue to be handed down.*

Gli interventi dell'Accordo di Coesione

Comune / area	Intervento	FSC 21–27	Ambito	Beneficiario
Ancarano	Intervento in via San Simplicio (ed. n. 601)	€ 568.416	Riqualificazione urbana	ATER Teramo
Basciano	Realizzazione di un'area a verde pubblico in località Zampitto	€ 200.000	Riqualificazione urbana	Basciano
Nereto	Rigenerazione urbana area ex Romeo Menti, area verde e marciapiedi	€ 200.000	Riqualificazione urbana	Nereto
Rocca Santa Maria	Lavori di urbanizzazione nella frazione Fioli	€ 105.876,88	Riqualificazione urbana	Rocca Santa Maria
Isola del Gran Sasso	Riqualificazione del rifugio di montagna «Cerchiara»	€ 1.060.000	Cultura	Isola del Gran Sasso
Civitella del Tronto	«Civitella del Tronto, borgo dell'arte e della cinematografia»	€ 1.599.648	Cultura	Civitella del Tronto
Teramo	Realizzazione «Cittadella della Cultura» ex manicomio S. Antonio Abate	€ 20.000.000	Cultura	Università degli Studi di Teramo
Teramo	Completamento del Polo Agro Bio Veterinario – Lotto A	€ 18.000.000	Ricerca e innovazione	Università degli Studi di Teramo
Teramo	Agglomerato industriale di Teramo: nuova infrastrutturazione e manutenzione straordinaria	€ 4.500.000	Trasporti e mobilità	ARAP
Area Tronto–Tordino–Vomano	Messa in sicurezza e adeguamento delle condotte irrigue consortili	€ 8.000.000	Ambiente e risorse naturali	Consorzio di Bonifica

Pur non essendo interessata da cantieri diretti in questa specifica fase, Atri rappresenta il cuore storico del territorio e la porta d'accesso alle Colline Teramane ha un ruolo identitario nella produzione della liquirizia ed è integralmente compresa nella zona del Pretuziano DOP.

Projects under the Cohesion Agreement

Municipality / area	Project	FSC 2021–2027	Policy area	Beneficiary
Ancarano	Project in via San Simplicio (ed. n. 601)	€ 568.416	Urban regeneration	ATER Teramo
Basciano	Creation of a public green area in Zampitto	€ 200.000	Urban regeneration	Basciano
Nereto	Urban regeneration area ex Romeo Menti, area verde e marciapiedi	€ 200.000	Urban regeneration	Nereto
Rocca Santa Maria	Urban infrastructure works in the Fioli hamlet	€ 105.876,88	Urban regeneration	Rocca Santa Maria
Isola del Gran Sasso	Redevelopment of the "Cerchiara" mountain refuge	€ 1.060.000	Culture	Isola del Gran Sasso
Civitella del Tronto	"Civitella del Tronto, village of art and cinema"	€ 1.599.648	Culture	Civitella del Tronto
Teramo	Realizzazione «Cittadella della Culture» ex manicomio S. Antonio Abate	€ 20.000.000	Culture	Università degli Studi di Teramo
Teramo	Completion of the Agro-Bio-Veterinary Centre – Lot A	€ 18.000.000	Research and innovation	Università degli Studi di Teramo
Teramo	Teramo industrial area: new infrastructure and extraordinary maintenance	€ 4.500.000	Transport and mobility	ARAP
Area Tronto–Tordino–Vomano	Safety works and upgrading of consortium irrigation pipelines	€ 8.000.000	Environment and natural resources	Consorzio di Bonifica

Although Atri is not directly involved in any projects during this specific phase, it remains the historic heart of the area and the gateway to the Teramo Hills. It plays a key role in shaping the territory's identity through its traditional liquorice production and lies entirely within the production area of Pretuziano delle Colline Teramane Protected Designation of Origin (PDO) olive oil.

La ricetta:
Pepatelli teramani



Ingredienti
- 500 g di farina integrale o di tritello
- 500 g di miele
- 500 g di mandorle non pelate
- scorza grattugiata di due arance
- pepe nero macinato

Preparazione
1. Scaldare dolcemente il miele con il pepe.
2. Versarlo ancora caldo sulla farina, aggiungere la scorza d'arancia e le mandorle intere e lavorare l'impasto.
3. Formare filoncini bassi e compatti, cuocerli in forno fino a leggera doratura e, appena sfornati, tagliarli a fette sottili. Per una consistenza più asciutta e croccante, lasciare le fette per pochi minuti nel forno caldo ma spento.

*The recipe: **Teramo Pepatelli***

Ingredients
- *500 g wholemeal flour or tritello flour*
- *500 g honey*
- *500 g unpeeled almonds*
- *grated zest of two oranges*
- *ground black pepper*

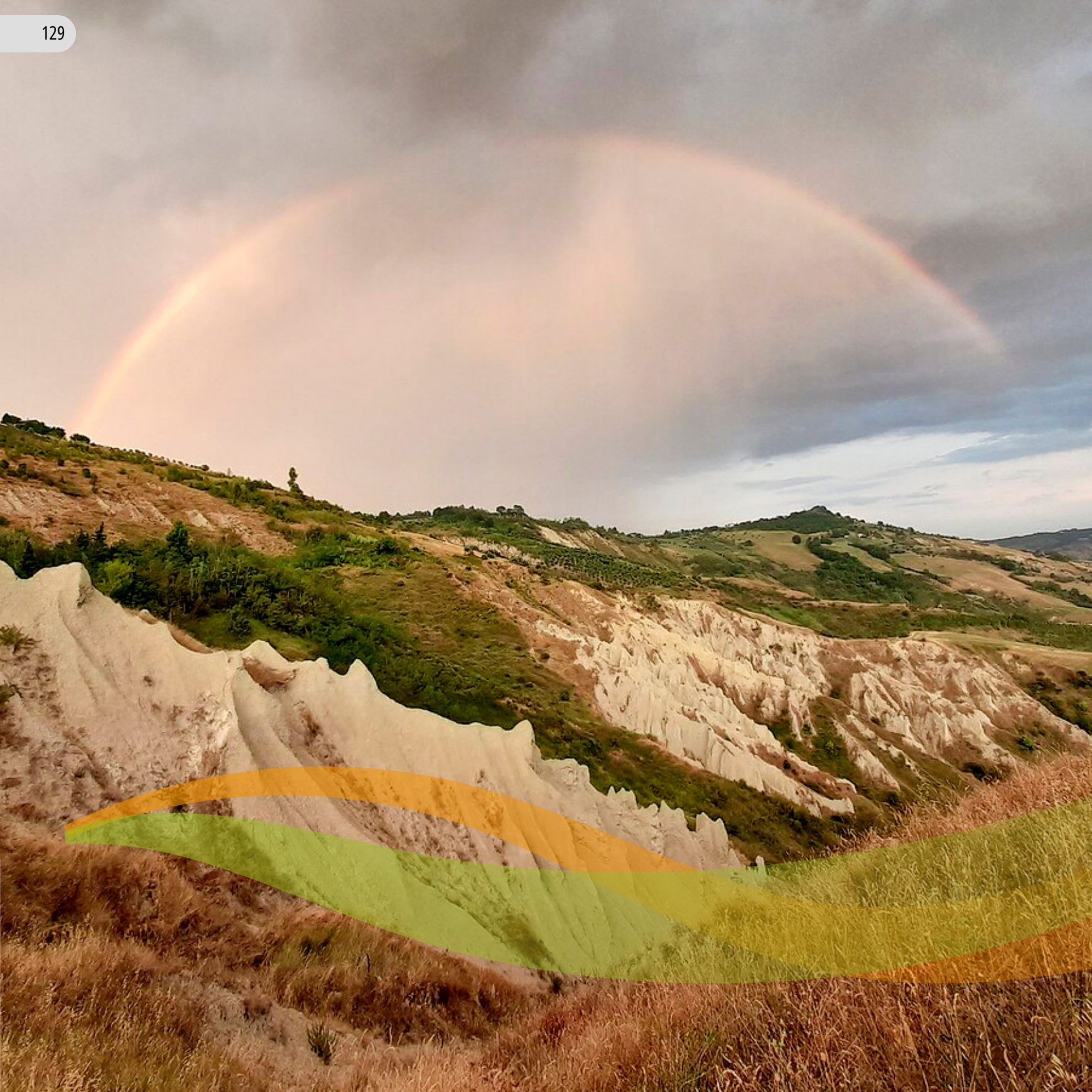
Method
1. *Gently warm the honey with the pepper..*
2. *Pour it while still hot over the flour, add the orange zest and whole almonds and work the dough. .*
3. *Shape into low, compact loaves, bake until lightly golden and, as soon as they come out of the oven, cut into thin slices. For a drier, crunchier texture, leave the slices for a few minutes in the warm but switched-off oven.*

Chiusura narrativa

Nelle **Terre Pretuziane** la Coesione non finanzia un prodotto: rafforza il territorio che lo rende possibile. Rigenera spazi urbani, sostiene cultura e ricerca, migliora infrastrutture e servizi. Tra **Atri, Teramo** e le colline verso il mare, liquirizia, olio e pepatelli diventano così tre modi diversi di leggere la stessa continuità: **paesaggio, comunità e futuro.**

Closing narrative

*In the **Pretuzian Lands**, Cohesion does not finance a product: it strengthens the territory that makes it possible. It regenerates urban spaces, supports culture and research, and improves infrastructure and services. Between **Atri, Teramo** and the hills towards the sea, liquorice, olive oil and pepatelli thus become three different ways of reading the same continuity: **landscape, community and future.***



Una costellazione di 20 sapori, un'unica storia

A constellation of 20 flavours, one story

I prodotti raccolti in questo Atlante non sono un semplice repertorio di eccellenze gastronomiche. Sono segni del territorio: testimoniano come comunità, paesaggi, saperi e attività produttive abbiano attraversato il tempo, trasformandosi senza perdere identità. Manualità, cura delle risorse, biodiversità agricola, conservazione e continuità delle tradizioni diventano così espressioni concrete della resilienza abruzzese. Nell'Atlante questa lettura incontra la **politica di coesione**: costa e aree interne non sono mondi separati, ma parti di una stessa geografia. Infrastrutture, servizi, tutela del patrimonio naturale e culturale, rigenerazione dei borghi e sostegno alle filiere creano le condizioni perché le qualità dei luoghi diventino conoscenza, lavoro e nuove opportunità di sviluppo.

*The products featured in this Atlas are not simply a collection of outstanding food specialities. They are expressions of the territory: they bear witness to the way communities, landscapes, knowledge and productive activities have evolved over time without losing their identity. Craftsmanship, stewardship of resources, agricultural biodiversity, preservation and the continuity of traditions thus become tangible expressions of Abruzzo's resilience. In the Atlas, this perspective meets **Cohesion Policy**: the coast and the inner areas are not separate worlds, but parts of the same geography. Infrastructure, services, protection of natural and cultural heritage, the regeneration of villages and support for value chains create the conditions for the distinctive qualities of places to become knowledge, employment and new opportunities for development.*

I sapori della coesione



ZAFFERANO DELL'AQUILA DOP
Stato: DOP UE; filiera certificata.
Motivazione: È uno dei prodotti simbolo dell'interno abruzzese: l'"oro rosso" nasce da una raccolta manuale, svolta all'alba, e da una lavorazione che richiede tempo, precisione e saperi condivisi.
Rende visibile il legame tra agricoltura di montagna, paesaggio e permanenza delle comunità: tutelarlo significa sostenere una filiera ad alto valore, capace di trasformare una pratica antica in reddito, reputazione e futuro per i borghi.



PATATA DEL FUCINO IGP
Stato: IGP UE; Consorzio di tutela.
Motivazione: Racconta l'ex lago del Fucino, la bonifica, la gestione dell'acqua e la trasformazione di una grande pianura interna in un distretto agricolo moderno e specializzato.
È il prodotto che più chiaramente unisce qualità agroalimentare e infrastrutture: manutenzione del territorio, uso responsabile delle risorse, organizzazione della filiera e innovazione concorrono alla competitività di un'intera area.

The flavours of cohesion



ZAFFERANO DELL'AQUILA PDO
***Status**: EU Protected Designation of Origin (PDO); certified supply chain.*
***Rationale**: One of the iconic products of inland Abruzzo, this "red gold" is harvested by hand at dawn and processed through methods that require time, precision and shared expertise.*
It makes visible the bond between mountain agriculture, landscape and the continued presence of local communities: protecting it means supporting a high-value supply chain capable of turning an ancient practice into income, reputation and a future for the villages.



PATATA DEL FUCINO PGI
***Status**: EU Protected Geographical Indication (PGI); Protection Consortium.*
***Rationale**: It tells the story of the former Fucino Lake, land reclamation, water management and the transformation of a vast inland plain into a modern, specialised agricultural district.*
More clearly than any other product, it brings together food quality and infrastructure: land maintenance, responsible use of resources, supply-chain organisation and innovation all contribute to the competitiveness of an entire area.



GRANO SOLINA DELL'APPENNINO ABRUZZESE
Stato: Presidio Slow Food; varietà tradizionale abruzzese.
Motivazione: Grano antico di montagna, adattato ai climi rigidi e ai terreni poveri, custodisce biodiversità agricola e pratiche colturali radicate nelle aree appenniniche.
La sua continuità mostra come la tutela delle sementi locali, le filiere corte e la trasformazione artigianale possano restituire vitalità economica ai territori interni e tradurre un patrimonio antico in una risorsa contemporanea.



LENTICCHIA DI SANTO STEFANO DI SESSANIO
Stato: Presidio Slow Food.
Motivazione: È una coltivazione d'altitudine legata ai piccoli appezzamenti, alla biodiversità e alla tenacia di un'agricoltura sopravvissuta in un'area montana fragile.
La lenticchia racconta una montagna abitata e produttiva, nella quale accessibilità, servizi e attrattività sono essenziali per mantenere vivi i borghi, presidiare il suolo e dare continuità alle microeconomie locali.



CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE
Stato: Presidio Slow Food e PAT.
Motivazione: È un formaggio legato alla transumanza, ai pascoli d'altura e alla cultura pastorale del Gran Sasso; concentra nel gusto la storia di un paesaggio modellato dal lavoro.
Connettere tutela ambientale, allevamento estensivo, patrimonio culturale e turismo sostenibile significa creare le condizioni perché pascoli, competenze e comunità continuino a vivere insieme.



PECORINO DI FARINDOLA
Stato: Presidio Slow Food e PAT.
Motivazione: Raro e fortemente distintivo, è noto per l'impiego tradizionale del caglio di suino e per una produzione storicamente custodita in ambito familiare.
Il suo valore risiede anche nel sapere che lo rende possibile: sostenere produttori, ricambio generazionale e reti locali permette di conservare competenze non replicabili e di trasformarle in lavoro qualificato e identità territoriale.



MORTADELLA DI CAMPOTOSTO
Stato: Presidio Slow Food e PAT.
Motivazione: Prodotto norcino di montagna, è legato alla cultura pastorale, alla conservazione invernale e alla memoria delle comunità dell'Alta Valle dell'Aterno.
La sua presenza parla di permanenza e adattamento: rafforzare piccole filiere, collegamenti e opportunità economiche aiuta i territori più fragili a contrastare lo spopolamento senza rinunciare alla propria specificità.



GRANO SOLINA DELL'APPENNINO ABRUZZESE
***Status**: Slow Food Presidium; traditional Abruzzo wheat variety.*
***Rationale**: An ancient mountain wheat adapted to harsh climates and poor soils, it preserves agricultural biodiversity and farming practices deeply rooted in the Apennine areas.*
Its continued cultivation shows how protecting local seeds, promoting short supply chains and supporting artisanal processing can restore economic vitality to inner areas and turn an ancient heritage into a contemporary resource.



LENTICCHIA DI SANTO STEFANO DI SESSANIO
***Status**: Slow Food Presidium.*
***Rationale**: A high-altitude crop grown on small plots, it is linked to biodiversity and to the resilience of an agricultural tradition that has survived in a fragile mountain area.*
This lentil tells the story of an inhabited and productive mountain landscape, where accessibility, services and attractiveness are essential to keeping villages alive, safeguarding the land and ensuring continuity for local micro-economies.



CANESTRATO DI CASTEL DEL MONTE
***Status**: Slow Food Presidium and PAT (Traditional Agri-food Product).*
***Rationale**: A cheese linked to transhumance, high-altitude pastures and the pastoral culture of the Gran Sasso, it concentrates in its flavour the history of a landscape shaped by human labour.*
Connecting environmental protection, extensive livestock farming, cultural heritage and sustainable tourism means creating the conditions for pastures, skills and communities to continue thriving together.



PECORINO DI FARINDOLA
***Status**: Slow Food Presidium and PAT (Traditional Agri-food Product).*
***Rationale**: Rare and highly distinctive, it is known for the traditional use of pig rennet and for a production method historically preserved within families. Its value also lies in the knowledge that makes it possible: supporting producers, generational renewal and local networks helps preserve unique skills and turn them into skilled employment and territorial identity.*



MORTADELLA DI CAMPOTOSTO
***Status**: Slow Food Presidium and PAT (Traditional Agri-food Product).*
***Rationale**: A mountain cured-meat speciality, it is linked to pastoral culture, winter preservation practices and the memory of the communities of the Upper Aterno Valley.*
Its continued presence speaks of permanence and adaptation: strengthening small supply chains, connections and economic opportunities helps the most fragile territories counter depopulation without giving up their distinctive character.



MIELE DELL'APPENNINO ABRUZZESE
Stato: PAT nella tradizione del Miele d'Abruzzo; produzione apistica diffusa.
Motivazione: Fioriture diverse, ambienti montani e piccoli produttori ne fanno una sintesi naturale della biodiversità e della relazione fra agricoltura e paesaggio.
Il miele rende percepibili servizi ecosistemici spesso invisibili: salute degli habitat, impollinazione e cura del territorio. La loro tutela sostiene insieme qualità ambientale, agricoltura e reddito diffuso nelle aree interne.



GENZIANA D'ABRUZZO
Stato: PAT come liquore a base di genziana; tradizione liquoristica regionale.
Motivazione: La radice, la montagna e il gusto amaricante ne fanno uno dei prodotti più riconoscibili dell'immaginario abruzzese interno.
Porta nell'Atlante la capacità delle comunità di trasformare una risorsa del territorio in cultura materiale e impresa: una filiera che richiede conoscenza, raccolta responsabile, lavorazione artigianale e trasmissione dei saperi.



CONFETTI DI SULMONA
Stato: PAT; tradizione artigianale di Sulmona.
Motivazione: Iconici, eleganti e colorati, accompagnano i momenti rituali della vita e rappresentano una delle manifatture più riconoscibili dell'Abruzzo.
Raccontano una città in cui artigianato, cultura e attrattività si rafforzano a vicenda: valorizzare botteghe, competenze e spazi urbani significa tenere insieme memoria produttiva, occupazione e capacità di accogliere.



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
Stato: DOC/DOP; Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.
Motivazione: Ottenuto prevalentemente da uve Montepulciano, ha un'identità autonoma e riconoscibile, espressa dal colore ciliegia, dalla struttura e dal legame con la tradizione enologica regionale.
È il volto di una filiera che unisce vigneti, paesaggio, cantine e mercati. La denominazione trasforma l'origine in valore condiviso e rafforza la capacità dell'Abruzzo di presentarsi all'esterno con una voce distintiva.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG
Stato: DOCG/DOP; Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.
Motivazione: È la denominazione di vertice del Montepulciano d'Abruzzo nell'area teramana, espressione di un rosso strutturato e di una viticoltura fortemente legata alle colline fra Appennino e Adriatico.
Qualità certificata, competenze e paesaggio diventano qui fattori di competitività: una filiera organizzata genera reputazione, presidia il territorio rurale e amplia le opportunità delle imprese locali.



MIELE DELL'APPENNINO ABRUZZESE
***Status**: PAT (Traditional Agri-food Product) within the Miele d'Abruzzo tradition; widespread beekeeping production.*
***Rationale**: Diverse blossoms, mountain environments and small-scale producers make it a natural synthesis of biodiversity and of the relationship between agriculture and landscape.*
Honey makes often-invisible ecosystem services tangible: habitat health, pollination and land stewardship. Protecting them supports environmental quality, agriculture and distributed income across the inner areas.



GENZIANA D'ABRUZZO
***Status**: PAT (Traditional Agri-food Product) as a gentian-based liqueur; regional liqueur-making tradition.*
***Rationale**: Its root, mountain origins and distinctive bitter taste make it one of the most recognisable products in the imagery of inland Abruzzo.*
In the Atlas, it embodies the ability of communities to transform a local resource into material culture and enterprise: a value chain that requires knowledge, responsible harvesting, artisanal processing and the transmission of skills.



CONFETTI DI SULMONA
***Status**: PAT (Traditional Agri-food Product); artisanal tradition of Sulmona.*
Rationale: Iconic, elegant and colourful, they accompany life's ceremonial moments and represent one of Abruzzo's most recognisable artisanal products.
They tell the story of a city where craftsmanship, culture and attractiveness reinforce one another: enhancing workshops, skills and urban spaces means bringing together productive memory, employment and the capacity to welcome visitors.



CERASUOLO D'ABRUZZO DOC
***Status**: DOC/PDO; Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.*
***Rationale**: Produced predominantly from Montepulciano grapes, it has an autonomous and recognisable identity, expressed through its cherry-red colour, structure and connection with the region's winemaking tradition.*
It is the expression of a value chain that connects vineyards, landscape, wineries and markets. The designation turns origin into shared value and strengthens Abruzzo's ability to present itself externally with a distinctive voice.



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE DOCG
***Status**: DOCG/PDO; Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo.*
***Rationale**: It is the highest designation for Montepulciano d'Abruzzo in the Teramo area, expressing a structured red wine and a viticulture deeply rooted in the hills between the Apennines and the Adriatic.*
Certified quality, expertise and landscape become factors of competitiveness: an organised value chain builds reputation, safeguards the rural territory and expands opportunities for local businesses.

OLIO EVO APRUTINO PESCARESE DOP
Stato: DOP UE; Consorzio di tutela.
Motivazione: Prodotto nelle colline pescaresi, nasce principalmente dalle cultivar Dritta, Leccino e Toccolana e restituisce il carattere di un'olivicoltura storica e diffusa.
Ogni oliveto curato contribuisce alla qualità del paesaggio e alla tenuta del suolo. La denominazione lega questa funzione ambientale a tracciabilità, innovazione di filiera e promozione territoriale.

OLIO EVO COLLINE TEATINE DOP
Stato: DOP UE.
Motivazione: Esprime la varietà olivicola della provincia di Chieti: la denominazione si fonda soprattutto su Gentile di Chieti e Leccino e comprende le menzioni geografiche aggiuntive Frentano e Vastese, con profili territoriali distinti.
Dalle colline interne verso l'Adriatico, la diversità diventa un elemento di coesione: qualità produttiva, cura del paesaggio rurale e riconoscibilità dei luoghi concorrono a uno sviluppo più equilibrato e sostenibile.

PEPERONE DOLCE DI ALTINO
Stato: Presidio Slow Food.
Motivazione: Colore, essiccazione e conservazione caratterizzano un prodotto identitario del territorio chietino, strettamente connesso alla cucina locale e alla tradizione norcina.
La conservazione delle sementi e il legame con altre produzioni, a partire dalla ventricina, mostrano come una piccola coltura possa alimentare una rete economica, accrescere la riconoscibilità dei luoghi e generare nuove occasioni di visita.

VENTRICINA DEL VASTESE
Stato: Presidio Slow Food e PAT.
Motivazione: È l'espressione della cultura contadina del Vastese: carni suine, peperone dolce, lunga conservazione e condivisione sul pane compongono un prodotto di forte identità.
La ventricina riunisce agricoltura, allevamento, trasformazione e gastronomia in una filiera territoriale integrata. La collaborazione fra produttori e comunità rende questa tradizione uno strumento di promozione e sviluppo locale.

FICO SECCO REALE DI ATESSA
Stato: Presidio Slow Food.
Motivazione: Dolce naturale e conservabile, nasce dall'essiccazione e da una lavorazione manuale che valorizza una varietà locale e un sapere domestico.
Mostra come una risorsa agricola minuta possa diventare patrimonio riconoscibile: recupero degli alberi, trasformazione artigianale e narrazione del luogo rafforzano insieme produzione, memoria e identità.

OLIO EVO APRUTINO PESCARESE PDO
***Status**: EU PDO; Protection Consortium.*
***Rationale**: Produced in the hills of the Pescara area, it is made mainly from the Dritta, Leccino and Toccolana cultivars and reflects the character of a historic and widespread olive-growing tradition.*
Every well-tended olive grove contributes to landscape quality and soil stability. The designation links this environmental function to traceability, supply-chain innovation and territorial promotion.

OLIO EVO COLLINE TEATINE PDO
***Status**: EU PDO.*
***Rationale**: It expresses the diversity of olive growing in the province of Chieti: the designation is based primarily on the Gentile di Chieti and Leccino cultivars and includes the additional geographical mentions Frentano and Vastese, each with distinctive territorial profiles.*
From the inland hills towards the Adriatic, diversity becomes an element of cohesion: production quality, stewardship of the rural landscape and the recognisability of places all contribute to more balanced and sustainable development.

PEPERONE DOLCE DI ALTINO
***Status**: Slow Food Presidium.*
***Rationale**: Colour, drying and preservation define this identity-rich product of the Chieti area, closely connected to local cuisine and traditional charcuterie.*
Seed preservation and its connection with other products, starting with ventricina, show how a small crop can sustain an economic network, strengthen the recognisability of places and create new reasons to visit.

VENTRICINA DEL VASTESE
***Status**: Slow Food Presidium and PAT (Traditional Agri-food Product).*
***Rationale**: It is an expression of the rural culture of the Vastese area: pork, sweet pepper, long preservation and the tradition of sharing it on bread combine in a product with a strong identity.*
Ventricina brings agriculture, livestock farming, processing and gastronomy together in an integrated territorial value chain. Collaboration among producers and communities turns this tradition into a tool for local promotion and development.

FICO SECCO REALE DI ATESSA
***Status**: Slow Food Presidium.*
***Rationale**: Naturally sweet and suitable for long-term preservation, it is produced through drying and manual processing that enhance a local variety and domestic know-how.*
It shows how a small agricultural resource can become recognisable heritage: recovering the trees, artisanal processing and storytelling about the place strengthen production, memory and identity together.



FERRATELLE
Stato: PAT nella voce "Pizzelle"; tradizione dolciaria regionale.
Motivazione: Cotte fra le piastre del caratteristico ferro, sono un dolce domestico immediatamente riconoscibile, legato alle feste, all'ospitalità e alla memoria familiare abruzzese.
Diffuse in forme e nomi diversi, uniscono territori e generazioni. La loro semplicità custodisce un patrimonio immateriale fatto di gesti, ricette e relazioni, capace di rinnovarsi nella ristorazione e nell'accoglienza.



LIQUIRIZIA DI ATRI
Stato: Tradizione produttiva legata ad Atri.
Motivazione: È una specialità fortemente associata alla memoria della città e alla lavorazione artigianale della radice, con un'identità netta e immediatamente comunicabile.
Nell'Atlante collega patrimonio urbano e cultura produttiva: recuperare memoria, competenze e racconto dei luoghi può rafforzare attrattività, rigenerazione e nuove opportunità per l'economia locale.



PEPATELLI ABRUZZESI
Stato: PAT; tradizione dolciaria regionale.
Motivazione: Mandorle, miele e pepe caratterizzano questi biscotti secchi della tradizione natalizia, nati nel forno domestico e adatti a una lunga conservazione.
Sono la dimensione quotidiana dell'identità alimentare: ingredienti del territorio, gesti tramandati e memoria familiare possono alimentare piccole filiere, artigianato e un patrimonio culturale condiviso.



FERRATELLE
***Status**: PAT (Traditional Agri-food Product) under the entry "Pizzelle"; regional confectionery tradition.*
***Rationale**: Cooked between the plates of the characteristic iron mould, they are an instantly recognisable homemade sweet, associated with celebrations, hospitality and Abruzzo family memories.*
Found in different forms and under different names, they connect territories and generations. Their simplicity preserves an intangible heritage of gestures, recipes and relationships, capable of being renewed through food service and hospitality.



LIQUIRIZIA DI ATRI
***Status:** Production tradition associated with Atri.*
***Rationale**: A speciality strongly associated with the city's memory and the artisanal processing of liquorice root, it has a clear and immediately communicable identity.*
In the Atlas, it connects urban heritage with productive culture: recovering memory, skills and the stories of places can strengthen attractiveness, regeneration and new opportunities for the local economy.



PEPATELLI ABRUZZESI
***Status**: PAT (Traditional Agri-food Product); regional confectionery tradition.*
***Rationale**: Almonds, honey and pepper characterise these dry biscuits of the Christmas tradition, originally baked in the home and suitable for long-term preservation.*
They represent the everyday dimension of food identity: local ingredients, handed-down gestures and family memory can sustain small value chains, craftsmanship and a shared cultural heritage.

Un'unica storia

Venti prodotti, territori diversi e un'unica traiettoria. Dallo zafferano ai confetti, dai grani antichi agli oli, dalla pastorizia alla viticoltura, dalle pratiche di conservazione ai dolci della memoria, ogni sapore racconta un modo diverso di abitare, coltivare, trasformare e custodire l'Abruzzo.

È questa la costellazione che chiude l'Atlante: non una somma di specialità, né una semplice divisione geografica, ma una rete di identità locali che la coesione contribuisce a mantenere vive e a mettere in relazione. Infrastrutture, ambiente, rigenerazione urbana, cultura, innovazione e sviluppo delle economie locali diventano parti della stessa storia: creare le condizioni affinché ciò che rende unico un territorio continui a generare valore. Tanti sapori. Un'unica storia. Quella di un Abruzzo che custodisce le proprie radici e le trasforma in futuro.

One story

Twenty products, different territories and a single trajectory. From saffron to confetti, from ancient grains to olive oils, from pastoral traditions to viticulture, from preservation practices to the sweets of memory, every flavour tells a different way of inhabiting, cultivating, transforming and caring for Abruzzo.

This is the constellation that closes the Atlas: not a collection of specialities, nor a simple geographical division, but a network of local identities that Cohesion Policy helps keep alive and connect. Infrastructure, the environment, urban regeneration, culture, innovation and the development of local economies become parts of the same story: creating the conditions for what makes a territory unique to continue generating value. Many flavours. One story. The story of an Abruzzo that preserves its roots and transforms them into the future.

La pubblicazione è stata redatta nell'ambito del Progetto "VOCE – Valorizzare Opportunità e Creare Evidenza dell'Accordo per lo sviluppo e la coesione 2021-2027 della Regione Abruzzo" di cui alla Convenzione del 17/11/2025 stipulata tra la Regione Abruzzo e il Formez PA a valere sull'area tematica 12 dell'Accordo per lo sviluppo e la coesione della Regione Abruzzo – CUP C91C24000050001

This publication was produced as part of the project "VOCE – Enhancing Opportunities and Raising Awareness of the 2021–2027 Development and Cohesion Agreement of the Abruzzo Region", pursuant to the Agreement signed on 17 November 2025 between the Abruzzo Region and Formez PA, funded under Thematic Area 12 of the Abruzzo Region's Development and Cohesion Agreement – CUP C91C24000050001.


COESIONE
ITALIA 21-27
ABRUZZO
REGIONE ABRUZZO
ACCORDO
PER LA COESIONE
2021–2027
FSC
Fondo per lo Sviluppo
e la Coesione
FORMEZ
AL SERVIZIO DELLA PA