

A TAVOLA CON I FRENTANI

Qualsiasi itinerario si percorra attraverso questa antica e caratteristica terra d'Abruzzo non può essere omessa una sosta in una delle tante trattorie o aziende agrituristiche nelle cui cucine si preparano, ancora in maniera tradizionale e casalinga, le più gustose pietanze della classica gastronomia abruzzese. Il piatto forse più noto, da sempre presente sulle tavole dell'intera regione, è sicuramente rappresentato dai cosiddetti "maccheroni con le pallottine", maccheroni alla chitarra conditi con ragù e saporitissime polpettine di carne tritata. Molte, sono, le specialità tipiche dell'entroterra, ma anche sulla costa è possibile gustare pietanze prelibate realizzate con ingredienti provenienti direttamente dal mare. Protagonista della cucina della zona a base di pesce è sicuramente il "brodetto alla vastese": si tratta di un piatto povero della tradizione marinara che veniva regolarmente preparato a bordo delle paranze vastesi. Non mancano neppure formaggi pecorini e salumi prodotti in maniera del tutto artigianale e acquistabili anche in diverse aziende agrituristiche della regione, come la famosa "ventricina vastese", uno tra i prodotti più tipici e particolari dell'entroterra di Vasto. Tra i dolci più famosi di questa zona non si possono non assaggiare le particolarissime "sise delle monache", dette anche Tre Monti, oppure i "bocconotti di Castel Frentano". Le prime sono un dolce tipico di Guardiagrele, comune abruzzese in provincia di Chieti facente parte del Parco della Majella. Vengono prodotte solo in questo comune e consistono in paste di pan di Spagna riempite di crema pasticcera fresca, aventi la caratteristica forma a tre cupole; i bocconotti, invece, continuano ad essere preparati seguendo l'antica tradizione: ha la forma di una tartelletta di pasta frolla farcita ricoperta da un abbondante strato di zucchero a velo ripieno di cioccolato, cannella e mandorle tostate.

Programma

1° GIORNO: Arrivo in hotel in serata. Cena e pernottamento.

2° GIORNO: Prima colazione in hotel. In mattinata visita libera di Lanciano. Pranzo libero. Nel pomeriggio consigliata visita dell'Abbazia di San Giovanni in Venere. Visita con degustazione di oli e sott'olii frentani, presso il Podere Ursini. Successiva visita ad un "Trabocco" In serata cena in ristorante ubicato sulla costa con degustazione prodotti tipici della cucina marinara. Pernottamento in hotel.

3° GIORNO: Prima colazione in hotel. In mattina visita libera di Bucchianico e Guardiagrele. Pranzo in ristorante con degustazione di piatti tipici. Nel pomeriggio visita di Fara San Martino. In serata rientro in hotel. Cena e pernottamento.

4° GIORNO: Prima colazione in hotel e partenza per il rientro.

QUOTA PER PERSONA Euro 250,00

Notte sup. € 47,00 - Sup. Camera Singola 30% - Riduzione 3° letto 10%

La quota comprende:

N° 3 notti in camera doppia con trattamento di un pernottamento e prima colazione e due mezzepensioni; 1 cena con menù degustazione della cucina tipica chietina, bevande escluse; 1 pranzo con menù degustazione della cucina tipica chietina, bevande escluse; Visita al Podere Ursini con degustazione prodotti di oli e sott'olii frentani. Visita ad un Trabocco.

SCELTO PER VOI: HOTEL GARDEN SAN VITO CHIETINO ****

Moderno albergo posto a San Vito Chietino sulla costa dei Trabocchi. Dispone di camere con servizi privati, aria condizionata, telefono, tv satellitare e minibar.