

# L'Unità vacanze

## Abruzzo balneare: la spiaggia di Pescara



# Le coste «libere» della Puglia



Non è, come potrebbe sembrare, una visione di una spiaggia giapponese ma di un tratto della costa adriatica tra Trani e Barletta. Qui nei giorni festivi il mare viene preso d'assalto dalla popolazione dei centri agricoli dell'interno alla ricerca di un po' di refrigerio dopo una settimana di duro lavoro nelle campagne arse della Puglia

# MODELLE E «PENDOLARI»

Dalla «caccia» dei pittori del Rinascimento ai «turisti per un giorno» - Due città in una - Turismo e affari

Ditelo con la foto

## Si allena



Le hanno detto che sulle nostre spiagge bisogna sapersi difendere dai pappagalli (Duranti - Ancona)

Dal nostro inviato

PESCARA, luglio. Siamo sull'arenile di Pescara. E' giorno festivo. Un gran sole ci picchia sulla testa. La spiaggia dà il «completamente esaurito». Tutto Abruzzo: dialetti, villeggianti e compostezza in tanta confusione. Si dovrebbe salire sul pennone di qualche cutter per avere un colpo d'assieme della spiaggia. Invece, siamo qui. Il nostro posto d'osservazione è rinserrato fra una matrona supina che zampilla sudore (vuol dimagrire) e il retro di due sedie a sdraiato con le sagome dei corpi di chi le occupa. Siamo seduti sulla sabbia per riposarci della grossa fatica fatta per arrivare sin lì. Cosa vediamo? In primo piano un enorme petto villosso, poi mezza schiena con bretella, tre o quattro paia di gambe, un rosso, uno specchio rosso di ombrellone, una bottiglia con asciugamano, le piante di un bel po' di piedi.

La matrona ogni tanto ci spara addosso due occhi sbalorditi, abbacinati dal sole. La comprendiamo: siamo in giacca, pantaloni e scarpe da città. Dovevamo evitare quest'impresa di aggiramento e superamento e sbucamento della muraglia di uomini e cose. Ma tant'è: volevamo stare in mezzo all'Abruzzo balneare. Un momento. Ecco il petto villosso che si mette di profilo. Giusto lo spazio per inquadrare una ragazza che si assieva fresca di bagno. Una visione refrattante. Ci fa l'effetto di una brezza. Di ragazze come questa, dal comportamento fiero, ne scorgevamo molte la sera, nell'ora della passeggiata sul lungomare. Ricordate? Ci sono parti dell'Abruzzo - Val Roveto, ad esempio - dove pittori e scultori, del Rinascimento e dopo, andavano a saccheggiare modelle dalla chioma oscura.

Qui siamo tutti assediati: noi, gli abruzzesi, gli ombrelloni e le cabine. C'è un esercito di tedeschi, svedesi, svizzeri e francesi che ci stringe da presso, tanto vicino che al mare sono visibili le punte dei pini sotto cui si celano. A sud, sotto la pineta verso Villafraanca; a nord, sotto la pineta che congiunge Pescara a Montesilvano; e poi tutt'attorno, entro il sottobosco che in alcuni punti giunge a lambire il mare.

Pescara alcuni anni or sono ci si misurò come nuova stella del turismo italiano. Organizzò manifestazioni mondane e sportive a livello europeo. Ebbe un immediato successo. Sorsero alberghi, pensioni e ristoranti. Fu ideato anche un piano basato sulla combinazione mare-montagna. Per reminiscenza dannunziana (il poeta è nato qui) il progetto lo si chiamò: dalla vetta dell'Amaro all'amarissimo. Dalla punta più alta della Maiella, di circa 3 mila metri, alle rive dell'Adriatico che compendia 225 opere figurative delle varie correnti. L'occasione della mostra dell'arte in Puglia risparmiava agli amatori la ricerca delle singole opere che di solito si trovano sparse in decine di comuni della regione e molte delle quali non è nemmeno facile reperire. Si tratta di opere rinvenute in chiese o presso collezioni private, la cui ricerca è durata due anni e mezzo.

parenti e amici o che arrivano con ogni mezzo alla mattina e ripartono la sera. In definitiva, Pescara, s'è stabilizzata su un suo grado balneare: è oggi la vacanza da bagno marina d'Abruzzo. Alla confluenza di strade importanti è anche tappa - giusto il tempo di fare un paio di tuffi - di turisti nomadi di ogni nazionalità.

Ma la pace la trovi a pochi chilometri di distanza. Nel paesaggio ora arido, ora maestoso - sempre suggestivo - dei massicci abruzzesi. Nelle vette ci sono le nevi eterne, così vicine al mare, che sanosi di salmastro. Sedetevi in una trattoria: a Guardagreife, a Popoli, a Busi, a Caramanico Terme. Ci sarà brava gente, semplice e gentile, a fornirvi di piatti fra i più succulenti d'Italia. Potrete gustare orecchie da prete, sise di monache, tacchino alla canzanese e i classici maccheroni alla chitarra. Non dimenticate perché si chiamano così. Occorrerebbe un vero e proprio trattato sul folklore abruzzese. E poi abbiamo da dirvi subito una cosa. Anche se sappiamo di andare fuori del gioco, di violare le regole di un servizio giornalistico sulle vacanze. Eccola: nei giorni di festa quei piatti li troverete sulle mense di moltissime famiglie a New York, a Parigi, a Zurigo, a Colonia, nei paesi del bacino minerario belga. Rimangono uno dei legami, uno dei segni d'amore verso la propria terra lontana. Perché è ormai da decenni che i patri governi scacciano - quasi duecentomila dal dopoguerra ad oggi - i lavoratori abruzzesi dalla loro regione.

Walter Montanari

### Arte pugliese dal 300 al 1700

BARI, luglio. Per i turisti italiani e stranieri che capitano in Puglia la stagione presenta un grosso avvenimento: la mostra dell'arte in Puglia dal 300 al 1700. E' collocata nella sede della Pinacoteca provinciale sul lungomare N. Sauro sulla strada nazionale per Brindisi. E' la prima volta che si tiene in Puglia una mostra dell'arte regionale che comprende 225 opere figurative delle varie correnti. L'occasione della mostra dell'arte in Puglia risparmiava agli amatori la ricerca delle singole opere che di solito si trovano sparse in decine di comuni della regione e molte delle quali non è nemmeno facile reperire. Si tratta di opere rinvenute in chiese o presso collezioni private, la cui ricerca è durata due anni e mezzo.

Viaggio gastronomico nel Teramano

## Ricette segrete vecchie di secoli

Tappe obbligate: Il cantinone, Lo zoppo, e La taverna - Due ore per spolare un coscio d'abbacchio - Gli «orecchietti» e il tacchino

Dal nostro inviato

TERAMO, luglio. Per chi va a Teramo, o soltanto vi sosta, IL CANTINONE è una tappa obbligata. Si tratta di un ristorante caratteristico situato nel cuore della vecchia città. Il posto è amplissimo, le volte a robusta crociera; il che rafforza l'opinione che si tratti degli stessi locali che negli antichi tempi dai signori Ciotti erano destinati alle scuderie della loro casata (IL CANTINONE sorge appunto in via dei Ciotti).

Da dieci anni a questa parte i nuovi gestori hanno tentato - e a nostro parere ci sono riusciti - di dare una fisionomia al locale adottando una cucina del tutto casalinga incentrata sui migliori piatti «casarecci» che normalmente vengono serviti solo in determinate ricorrenze. SCRIPPELLE «IMBUSSE» sono frittelle sottilissime ottenute da una pastella composta da uova freschissime, farina ed acqua. Arrotolate come canoli con parmigiano «si bagnano» in un ristretto brodo di gallina. Si tratta di un piatto delicatissimo, netta derivazione dalla cucina francese. Esiste una variante: con le stesse scripelle ripiene con mozzarella, fegatini e formaggi vari, appena appena ombrate da un po' di sugo e passate al forno si ottiene un altro ottimo piatto. Anche questa è una esclusiva del CANTINONE.

MOZZARELLE DI AGNELLO: fegato, cuore, polmone ed interiora di agnello raccolte insieme ad aglio, cipolla e prezzemolo in una foglia di insalata indivia. Il tutto avvolto a mo' di salsiccia dalle buccelle di agnello già messe a macerare. In tegame (preferire la terracotta), con olio e vino. Cottura a fuoco lento per circa due ore.

TACCHINO ALLA CANZANESE (versus CANTINONE disossato): il tacchino disossato con le carni ben disposte si ricuce dopo averlo ben pepato e salato. Viene quindi sommerso in acqua assieme alle ossa (dalle quali si ricava la gelatina) e si lascia bollire a fuoco lentissimo. Si serve freddo, assieme alla relativa gelatina.

MISTO CANTINONE: è un miscuglio di spezzatini di castrato montano, agnelo e vitellino magro con sughetto di pomodoro piccante al peperoncino. E' giocoforza accompagnarlo, per mitigarne in parte la virulenza, con i vini di Morrodero e di Colonna. PECORINO ALL'OLIO: il formaggio va scelto tra le qualità migliori, «sublimi». Lo si immerge in olio purissimo si serve a circa tre mesi. Si oliva per circa tre mesi. Si serve a circa tre mesi. Si oliva per circa tre mesi. Si serve a circa tre mesi.



CANZANO (Teramo) - Tacchini che lottano: in questo periodo - cioè quando i tacchini sono in amore - a Canzano e in tutto il Teramano non si mangia il «tacchino alla canzanese» (la carne non ha il sapore dei mesi invernali)

alberi depezzati, il secondo è situato in un fosco palazzotto dugentesco in pietra grigia. Vi si mangiano le migliori «orecchiette di prete» di tutta la zona. Si tratta di conchiglie minuscole di pasta, cotte al punto giusto e servite con il sugo che più vi piace. Ma il segreto è nella farina e nella fattura: ci vuole il grano duro, per le «orecchiette», e anche molto olio di gomito per portarle al giusto punto di consistenza, in modo che sotto il palato assieme al grido del pomodoro o dei sughetti avvertiate anche la «serietà» di codesta pasta; che scorrendo giù per l'esofago strappa un sapore di grano e di sole, di aie in festa.

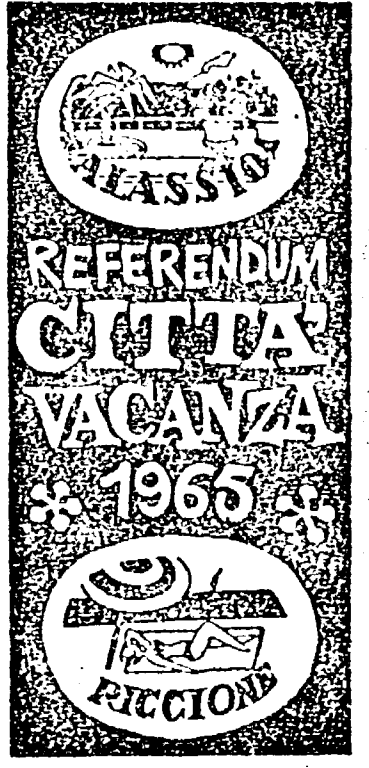
E i maccheroni alla chitarra? Li conoscono tutti o quasi tutti, anche nelle grandi città. Solo che qui le chitarre ci sono davvero, simili a cetre antiche, e ci sono le uova e la farina. E c'è ancora il carbone, carbone di legna: sul quale strigono ed esalano i loro aromi più pesanti i castrati che vengono dall'altopiano e gli agnelli. Non i gattini miserelli che ci ammanniscono nelle nostre città convulse: qui una cosa di abbacchio è cosa seria, ci si mangia attorno per ore.

IL CENTERBE: fantastico liquore, cordiale sublime, emetico, cardioclitatore, ed altro ancora. Lo fanno a mano. Lassù, a Tocco Casauria, una famiglia che da secoli si tramanda la ricetta, cocciosamente rifiuta di cedere la «formula». Producono in tutto qualche migliaio di bottiglie. Ci sono due gradazioni: quella da 40 e quella da 75 gradi. Alle signore consigliamo la prima, con l'ananas. La seconda versione è consigliabile solo agli alpini.

Michele Lalli

Volete trascorrere nel 1965 una vacanza di otto giorni, completamente gratuita, con una persona a voi cara?

Partecipate ogni giorno con uno o più tagliandi al nostro referendum, segnalando la località da voi preferita. Ogni settimana l'Unità vacanze metterà a confronto due famose località di villeggiatura. Il referendum avrà la durata di nove settimane così che le località messe a confronto saranno diciotto. Ogni settimana fra tutti i tagliandi che avranno indicato la località con il maggior numero di preferenze, verranno estratti a sorte due tagliandi. Al due concorrenti vincitori, l'Unità offrirà in premio una settimana di vacanza gratuita per due persone, più il viaggio di andata e ritorno in prima classe. L'ultima settimana sarà dedicata ad una FINALI-SIMA, con l'incontro di spargoglio fra le due località che nel corso del referendum avranno ottenuto le maggiori preferenze. I due vincitori dell'ultima settimana godranno di un doppio premio: 15 giorni di vacanza gratuita ciascuno per due persone (più il viaggio in prima classe).

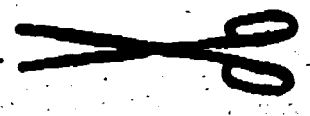


Richiedete e spedite in busta, o incollate su cartolina postale a: L'UNITA' VACANZE VIALE FULVIO TESTI, 75 - MILANO

In quale di queste due località vorreste trascorrere le vacanze del 1965? ALASSIO o RICCIONE

segnate con una crocetta il quadratino di fianco alla località prescelta

ognome e nome \_\_\_\_\_ residenza abituale \_\_\_\_\_ di villeggiatura \_\_\_\_\_



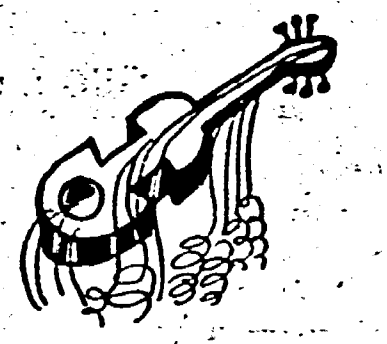
Abruzzo

## La buona cucina

PESCARA, luglio. Non ci sembra errato affermare che il turista in questa meravigliosa regione viene preso soprattutto, come suoi darsi, «per la gola». La cucina abruzzese, schiva da ogni ricercatezza, viene apprezzata da buongustai che preferiscono la saporosità e genuinità, alla raffinatezza culinaria. Il piatto caratteristico della zona è costituito senz'altro dai «maccheroni alla chitarra», oggi conosciuti in tutta Italia ma che soltanto in Abruzzo le massie manipolano avvalendosi del famoso telaio di legno (la chitarra) per tagliare la sfoglia. La particolarità di questo «piatto» non è data tanto dal «taglio» quanto dal suo ragù preparato in due diverse maniere: con carne di agnello, oppure per i più fini di palato, con un misto di salsa alla bolo-



gnese e all'amatriciana (ma quella vera). Le zone rivierasche, specialmente quella pescarese, sono rinomate per i «brodetti» di pesce e le famose seppioline alla Cetruillo. Nella provincia di Chieti, la specialità più rinomata è il «carpeselle», pesce prima fritto e poi marinato. Qui di seguito diamo per i nostri lettori alcune delle ricette tipiche della zona: PAPICCI AL POMODORO - Sono dei tagliatelli molto fini, lessati e conditi con sugo finto. SEPPIOLINE ALLA CETRULLO - Il piatto è costituito da seppioline di circa 120-150 grammi ognuna, pulite senza ta-



gliare la sacchetta che verrà poi riempita con un miscuglio composto da pangrattato, da un trito di filetti di acciuga dissalati, aglio, prezzemolo, sale, pepe, olio e capri. POLPI IN PURGATORIO - Appena pescati i polpi vengono battuti con una mazza, per renderli più morbidi, scorticati e cotti in tegame di terracotta con aglio, olio, polpa di pomodoro passata allo «straccio» e prezzemolo tritato. SCRIPPELLI DI BRODO - Sfoglia leggerissima, ma ripiena di un trito di carne.

a. p.

## Carnet

Le sorelle di Barletta



Sabina e Marcella Caporale (nella foto) sono fra le più ammirate ragazze che fanno capolino per poche ore al giorno sulla spiaggia di Barletta. Sono due sorelle che vengono ogni giorno a fare il bagno dalla vicina Canosa di Puglia. Date il caldo, i bagni - essi dicono - sono tre: uno per arrivare al mare, l'altro, quello vero, in mare ed il terzo per il ritorno. Ma sono felici lo stesso.

Ne ha già salvati 10



Sulla spiaggia «Brigantino» di Barletta il personaggio più popolare e più ricercato è il bagnino Giuseppe Ruscono (nella foto). Il suo maggiore motivo di orgoglio è che nel corso della sua carriera ha salvato dieci persone da sicura morte in mare. L'ultimo suo salvataggio è stato di qualche anno fa quando ha salvato tre persone in una volta. Giuseppe Ruscono, che ha 53 anni, ha cominciato a navigare dall'età di otto anni.

FERMO Il Rallye del Piceno

In collaborazione con la locale Azienda di Soggiorno si svolgerà domenica 26 luglio il 3. Rallye del Piceno, gara turistica-automobilistica nazionale di regolarità che toccherà i maggiori centri della provincia ascolana. Alla manifestazione possono partecipare tutti i soci dei vari Automobili Club d'Italia essendo iscritta nel calendario nazionale, purché in possesso di licenza sportiva - come prescritto dal regolamento. Vi sono ammessi i conduttori classificati di I, II e III categoria.

ASCOLI PICENO Gli spettacoli in piazza

Il Comitato ascolano per i festeggiamenti agostani ha definito in questi giorni il programma degli spettacoli che si terranno nella magnifica cornice di Piazza del Popolo. Ecco il calendario: il 25 luglio si esibirà il Balletto russo di Irina Grjebina; il 1. agosto, allestita dal Teatro Stabile di Firenze sarà rappresentata «La tempesta» di Shakespeare, con la prima ballerina della Scala Carla Fracci ed il noto attore Vittorio Sanpoli; il 5 agosto si esibiranno in Piazza del Popolo, per lo «Show musicale», il Balletto d'Israele «Alomim», il quartetto negro «The Manhattan Brothers» e l'orchestra diretta dal M. Cosimo Di Ceglie con i «Milords» e Alighiero Noschese.