



Comune
Sant'Omero



Proloco
Sant'Omero



1° Festival del
Baccalà
e dello stoccafisso

15 febbraio - 23 marzo 2013

Via Vittorio Emanuele - Sant'Omero (Te)



Slow Food
Val Vibrata - Giulianova



Slow Food

Val Vibrata - Giulianova

La condotta Slow Food della Val Vibrata-Giulianova ha accolto con grande piacere la richiesta di collaborazione da parte della Pro Loco di Sant'Omero per organizzare il Primo Festival del Baccalà e Stoccafisso nel periodo invernale, ritenendo che questo piatto sia prevalentemente invernale. La collaborazione prevede la consulenza sui menù dei ristoranti che parteciperanno alla manifestazione, nonché l'organizzazione e gestione dei laboratori del gusto dedicati al merluzzo artico, che attraverso diverse lavorazioni diventa baccalà o stoccafisso.

Il baccalà e lo stoccafisso rappresentano per Sant'Omero motivo di grande identità, in quanto fin dagli inizi del 1900 la Famiglia Monti (importatrice di baccalà e stoccafisso) con la sua attività aziendale ha connotato questa ridente cittadina sulle colline Teramane, legando il termine Baccalà a Sant'Omero. Una particolare attenzione sarà dedicata ai ragazzi, affinché la loro cultura alimentare si arricchisca di un nuovo prodotto alimentare pieno di omega 3. Saranno organizzati per i ragazzi della scuola elementare e media dei laboratori all'interno delle scuole, per far prendere coscienza agli alunni di questi straordinari prodotti proponendo una esperienza su un fritto di baccalà da realizzare in casa in alternativa a bastoncini surgelati che si trovano attualmente in commercio.

Certamente questa collaborazione proseguirà nella organizzazione della Sagra che si svolgerà in estate.

Raffaele Grilli

Fiduciario della Condotta
Val Vibrata - Giulianova



Proloco Sant'Omero Il Saluto del Presidente

Il mio ringraziamento, unito a quello di tutta la Proloco di Sant'Omero, va alla condotta Slow Food Val Vibrata-Giulianova, a tutti i ristoranti, alle cantine e a quanti con la loro collaborazione hanno condiviso il nostro progetto. Sant'Omero vanta una lunghissima tradizione sul baccalà. Trentadue anni di sagra, con 4.500 chili di baccalà cucinato, una famiglia, i Monti, importatori di baccalà da quattro generazioni, da sempre vicini alla sagra, diverse pubblicazioni con tantissime ricette sul merluzzo pescato nei freddi mari del nord, frutto di una collaborazione tra Gennaro Cristofori, Leo De Ascanis e Gabriele Di Francesco, diversi ristoranti che si sono specializzati nel corso degli anni per esaltare il gusto di un prodotto ricco di proteine e povero di grassi, considerato un tempo il piatto dei poveri e della nostra tradizione contadina. Il "I Festival del Baccalà", nasce dalla collaborazione tra Proloco e Slow Food e si pone come obiettivo il rafforzamento di una tipicità gastronomica, "Sua Maestà il Baccalà", per legarla al nostro territorio, alle nostre tradizioni, alla nostra cultura, alle risorse storiche, monumentali e paesaggistiche che non mancano nel nostro Comune, situato a pochi chilometri dal mare e dal meraviglioso massiccio del Gran Sasso. Una convenzione con gli hotel della zona, offrirà a quanti lo vorranno, la possibilità di trascorrere il fine settimana a Sant'Omero, per visitare e gustare tutto ciò che la nostra generosa terra può offrire. Un evento innovativo che deve far riflettere il mondo delle Proloco proiettandolo verso un nuovo modo di fare promozione turistica, in cui il cibo è importante, ma il territorio e tutte le sue ricchezze sono i veri protagonisti. Concludo augurandomi che, questa sinergia tra Proloco, Comune, ristoranti, cantine e Slow Food, serva a rafforzare il senso della parola "collaborazione" per troppo tempo dimenticata, ma alla base del successo, e di conseguenza della crescita culturale, sociale, turistica ed economica di un territorio.

Sandro Di Addezio

Presidente della Proloco di Sant'Omero

Saluto del Sindaco

Il nuovo anno si apre all'insegna di iniziative culturali ed enogastronomiche dirette a dare a Sant'Omero una vocazione sempre più spiccata verso un turismo sostenibile ed in grado di utilizzare proficuamente l'enorme patrimonio ambientale, monumentale, storico ed archeologico del paese. Ogni giorno, infatti, Sant'Omero offre le proprie bellezze ai turisti sempre più numerosi soprattutto durante l'estate, in occasione delle numerose ed interessanti manifestazioni organizzate sul territorio. Tra queste si possono citare "Teatri paralleli", il "Festival del teatro comico internazionale", "Borgo d'arte e sapori", "Garrufo con gusto", la "Sagra del baccalà" giunta alla 33° edizione e, per finire, la festa in campagna di Santa Maria a Vico dell'8 settembre. Quest'anno Sant'Omero, in collaborazione con la Proloco ed in sinergia con le altre realtà territoriali, sta operando al fine di creare nuove risorse turistiche ed elaborare strategie capaci di canalizzare nella nostra stupenda vallata un turismo sia estivo che invernale spalmato in tutto il territorio vibratiano, dallo splendido litorale alle montagne lussureggianti, alle belle ed accoglienti vallate. Il "1° festival del baccalà", grazie alla collaborazione della pro-loco di Sant'Omero e della Slow Food Val Vibrata - Giulianova è la prima iniziativa di vallata che di fatto dà inizio alla "destagionalizzazione" dell'offerta turistica vibratiana. L'iniziativa, patrocinata dall'amministrazione comunale di Sant'Omero, avrà inizio tra pochi giorni, si svolgerà nel corso di diversi week-end, e sarà suffragata da iniziative culturali di ottimo livello e momenti di intrattenimento e divertimento con la partecipazione ed il coinvolgimento dei giovani nel progetto eno-gastronomico e culturale.

Alberto Pompizi

Sindaco di Sant'Omero

Cenni storici su Sant'Omero

Sant'Omero è uno dei 12 comuni appartenenti alla Val Vibrata. E' tra le località più antiche della zona. Sorge su una lussureggiante collina verde, spartiacque tra i due fiumi, Vibrata da un lato e Salinello dall'altro. A 209 mt sul livello del mare e a circa 27 km. da Teramo. La storia di Sant'Omero ha radici antichissime, che si allungano fino all'età preistorica. Notevoli sono i luoghi storico-turistici da visitare, e molte le attività di carattere familiare, che offrono ristoro ai turisti. Le sue origini, forse tra le più antiche della vallata del Vibrata, si hanno grazie ad un ritrovamento di una iscrizione Sabellica su un cono di arenaria, il cosiddetto Cippo Italico, ritrovato nel 1843 proprio sui Colli di Sant'Omero e ora conservato al museo civico di Teramo, ed alla presenza di strane e misteriose costruzioni che tutti chiamano cisterne, ma il cui esatto uso non è stato ancora accertato. Con la caduta dell'Impero Romano d'Occidente i barbari invadono anche questa vallata. Per le continue pressioni dovute ai vari saccheggi, le miti e laboriose genti della Valle trovarono più opportuno spostarsi in terre più riparate e meno esposte alle incursioni. Fu così che gente di Vico lasciando la cittadina semi distrutta, si andò a poco a poco annucleando attorno ad un castello, costruito come primo baluardo di difesa su una collina vicina che prese il nome di Sant'Imerio. La prima notizia storica su Sant'Omero si ha nel 1154 quando la cittadina appare come un centro feudale di una certa importanza, sotto il dominio di un certo Gualtiero di Rinaldo. Il feudo dopo essere passato di mano in mano a tanti feudatari, nel 1644 viene venduto, insieme a Poggio Morello, a Don Alvaro Alarçon De Mendoza. Di tale periodo, cessato nel 1806, dopo la caduta del Regno di Napoli con la sconfitta degli eserciti del Re Ferdinando IV, resta in Sant'Omero il vecchio castello feudale. Tracce di storia di epoca moderna sono tuttora rintracciabili tra le antiche ruette del centro cittadino, come la sconosciuta e trecentesca chiesa della Misericordia, detta Marchesale.



Gli Ammollati

La storia della Foods Import

L'azienda nasce nel 1903 grazie all'intraprendenza di Alceste Monti che fonda a Sant'Omero, paese di origine della famiglia, la società "Malvina Monti" specializzata nel commercio all'ingrosso di articoli di largo consumo food e non food. Con l'ingresso del figlio Giovanni l'azienda cresce in modo sensibile ed inizia l'importazione delle prime casse di Baccalà dalla Francia.

Negli anni 60 i figli di Giovanni assumono la gestione dell'azienda: Alceste, Anselmo e Riccardo, decidono di fare della commercializzazione del "baccalà" il core business della loro attività; nasce così la Foods Import, azienda leader nel settore della commercializzazione dei pesci essiccati (stoccafisso), dei pesci salati (baccalà, filetti, e gaspé) e delle conserve di pesce (alici sia italiane che spagnole).

Oggi l'azienda è gestita dalla quarta generazione della famiglia Monti che, da alcuni anni, ha affiancato all'attività di puro commercio dei prodotti, quella della loro trasformazione proponendoli sul mercato "ammollati".

La sinergia tra passione, esperienza e tecnologia innovativa hanno come risultato gli "ammollati" della Foods Import che si contraddistinguono per genuinità e naturalezza. Dopo un accurata selezione e il controllo per eliminare l'anisakis, il prodotto viene posto nelle vasche di ammollo, appositamente progettate, con acqua a non più di 1°C. Durante tale fase sia la temperatura dell'acqua che della sala "ammollo" rimangono costanti, mentre il cambio dell'acqua avviene automaticamente in funzione del tipo di prodotto e della pezzatura in ammollo. Terminata la fase dell'ammollo, il prodotto viene trattato con una tecnologia innovativa, denominata **HPP***, per la pastorizzazione a freddo degli alimenti che permette una lunga conservazione del prodotto senza aggiunta di conservanti né alteranti del pH. Con l'aiuto del freddo e con il trattamento in alta pressione idrostatica (**HPP**) vengono drasticamente abbattute le cariche batteriche, disattivata la listeria e l'anisakis, in modo da non sfuggire all'apposito controllo e senza alterare le caratteristiche del prodotto.

E' possibile acquistare gli "ammollati" all'interno della manifestazione oltre che presso lo spaccio aziendale sito in via Gabbiano, 18 - ZI Corropoli - C da Ravigliano - Tel 0861 839048

**HPP (HIGH PRESSURE PROCESSING) è un processo che permette la conservazione del prodotto per almeno un mese semplicemente sfruttando l'alta pressione idrostatica e senza aggiunta di conservanti né alteranti del pH*

monti[®]





Storia del Baccalà

I migliori testimonial del merluzzo sono i Vichinghi, i grandi navigatori provenienti dal nord della Norvegia. Dalle loro parti, al largo delle isole Lofoten, di merluzzi ce n'erano a iosa: i Vichinghi li pescavano, e li facevano essiccare all'aria aperta. Ne veniva fuori un alimento perfetto per le loro esigenze: lo stoccafisso. Nutriente, leggero di lunga conservazione. Per i loro interminabili viaggi per mare, verso la Groenlandia, l'America o vattelapesca, non c'era di meglio. Un bel giorno però i Vichinghi persero il monopolio della pesca del merluzzo per colpa delle balene. Le popolazioni basche del Golfo di Guascogna (tra la Spagna settentrionale e la Francia) davano loro la caccia, e in effetti le cacciarono da lì: scappando verso nord, con i baschi alle calcagna, ben decisi a non perdersi quelle montagne di risorse alimentari, le balene si portarono nell'Atlantico settentrionale, fin nel mezzo dei Grand Banks: dei banchi di merluzzo così fitti, che per catturarli bastava affondarci dentro le mani. Una volta scoperti questi giacimenti di merluzzo, i baschi ci tornavano tutte le volte: ma per conservarlo, invece di esporlo all'aria (che in Spagna è meno fredda che in Norvegia!) come usavano fare i Vichinghi, lo mettevano sotto sale: abitudine che avevano preso con le balene. Nasceva così il bacalà. I vichinghi impararono dai baschi questo nuovo sistema di

conservazione del merluzzo, e ne estesero l'impiego. Oltre che come cibo, sulle loro navi il bacalà fungeva anche da barometro.

Dopo averlo messo sotto sale, lo appendevano a bordo con delle corde. Quando il bacalà cominciava a gocciolare, voleva dire che era in arrivo una tempesta: la maggiore umidità dell'aria faceva infatti sciogliere il sale. Oggi i barometri saranno magari più sensibili, ma non sono commestibili come quelli di una volta. I Vichinghi portarono il bacalà in molte parti del mondo, ma solo quando finì in mano agli americani la "b" di bacalà si coniugò davvero con la "b" di business. Nel 1620 i Pilgrim Fathers, i Padri Pellegrini, protestanti in fuga dall'Inghilterra, sbarcarono con la Mayflower su di un promontorio del nuovo mondo che aveva un nome profetico: Cape Cod. Che non vuol dire altro che "Capo Merluzzo". Questo nome ci fa capire di quale pesce fossero pieni quei mari. Non capendo un'acca di agricoltura, i Padri Pellegrini si diedero alla pesca. La cosa dovette funzionare, se già pochi decenni più tardi le navi degli "americani" partivano dal New England stivate e stipate di bacalà, dirette ai Caraibi, a Capo Verde e alle Canarie, con destinazione finale Portogallo. Il bacalà veniva scambiato con prodotti coloniali (zucchero, melassa, ecc.). Nei secoli il bacalà ha salvato la vita a tanta gente, che altrimenti sarebbe morta letteralmente di fame. Ancora nell'ottocento, la classe operaia inglese tirava avanti a forza di "fish and chips", un binomio in cui il fish era (ed è ancora) il merluzzo, che si coniugava con le chips (patate) per il semplice fatto di essere cheap: economico.



Venerdì 15 febbraio 2013

Ristorante La Piazzetta (*Sant'Omero*)

Roberta Nepa insieme al figlio Nico Cristofori conduce il ristorante fin dal 1988, gestiscono questo locale di Sant'Omero con grande attenzione e professionalità facendolo diventare un punto di riferimento per la ristorazione della Val Vibrata con dei menù legati al territorio, con particolare attenzione al Baccalà di cui prepara un vasto menù. Dopo l'esperienza dell'anno scorso nel periodo estivo dedicato al baccalà in Europa, ha inserito due piatti nel menù della cena di cui un norvegese e uno del Portogallo che è il più grande consumatore di baccalà al mondo. Con i suoi piatti di baccalà ha partecipato all'ultimo "Salone del Gusto" di Torino.

Laboratorio del gusto ore 18,00 € 5,00
IL MERLUZZO ARTICO: DUE VERSIONI
Gadus Morhua, Gadus Macrocephalus
Baccalà e Stoccafisso

Menu cena ore 20,30 € 30,00
Clippfish à la Harald Osa (Norvegia)
Bacalhau à Bras (Portogallo)
Brodo di testa del merluzzo con quadrucci
Linguine al sugo di baccalà
Baccalà al vapore con verdura soffocata
Loffe delle monache

Vini Azienda "Pepe Emidio"

Trebbiano d'Abruzzo 2010
Cerasuolo d'Abruzzo 2011
Montepulciano d'Abruzzo 2009

Venerdì 01 marzo 2013

Riganelli (*Vicenza*)

Giancarlo Riganelli, Fiduciario storico della condotta n°16 del Vicentino, attualmente Presidente Onorario della stessa, membro del Silver Convivium Veneto e coordinatore, per la provincia di Vicenza, dello stesso. Gastronomo e Maestro di cucina, per diversi anni ha portato nelle Condotte Slow Food del centro nord la conoscenza della cucina vicentina.

Laboratorio del gusto ore 18,00 € 5,00
I TIPI DI STOCCAFISSO
Ragno, Westre Ancona, Italiano medio

Menu cena ore 20,30 € 30,00
Insalata di stoccafisso alla vicentina
Risotto con crema di broccolo Fiolaro (verdura tipica vicentina) Riso di Grumolo delle Abbadesse presidio Slow Food
Bigoli in salsa di baccalà mantecato e basilico (i Bigoli sono dei grossi spaghetti fatti con il torchio)
Baccalà alla vicentina con polenta morbida di mais Marano (il mais Marano è tipico della provincia Vicentina)
La "putana gentile" (dolce tipico e caratteristico della storia gastronomica vicentina)

Vini Azienda Torri

Pecorino biologico 2011
Cerasuolo d'Abruzzo biologico "Da-Calà" 2011
Montepulciano d'Abruzzo biologico "Il Borgo" 2010



Domenica 03 marzo 2013

I "Cultori del Baccalà" di Sant'Omero

Il gruppo dei cultori del baccalà, che collaborano da circa vent'anni alla realizzazione della Sagra del Baccalà che è giunta alla trentaduesima edizione, preparando i piatti che vengono consumati durante la manifestazione, hanno raccolto la sfida e si sono impegnati a realizzare un pranzo nell'ambito del Festival con una serie di piatti della tradizione di Sant'Omero

Menu pranzo ore 12,30 € 30,00

Baccalà fritto con verdure pastellate
Ceci e Baccalà
Chitarra al pomodoro con baccalà e olive verdi
Baccalà in bianco con peperone dolce
Baccalà con pomodoro e uva sultanina
Stoccafisso con rape selvatiche
Loffe delle monache e ravioli fritti

Vini Azienda Cioti

Indigena 2012
Cerasuolo d'Abruzzo "Alarius" 2012
Montepulciano d'Abruzzo "Alarius" 2011
Vino cotto

Sabato 09 marzo 2013

Ristorante Pervoglia (Castelbasso)

Elenia Alcantarini, insieme al marito Marco Di Stefano, gestisce dal 2002 un locale nel borgo bellissimo di Castelbasso. Con le loro conoscenze e la loro abnegazione ne hanno fatto un vanto della zona per la particolare qualità e leggerezza dei piatti che Elenia prepara, dedicati ai prodotti del territorio e al baccalà. Alla richiesta della Pro Loco di Sant'Omero di essere presente al Festival ha risposto positivamente accettando la sfida.

Laboratorio del gusto ore 18,00 € 5,00

Quinto quarto, guance, bottarga (uova) di
Gadus Morhua fegato di merluzzo e lingue

Menu cena ore 20,30 € 30,00

Fritto di baccalà e verdure
Spaghettoni verrigni con bottarga di baccalà
Calamarata al sugo di baccalà
Baccalà con zafferano e verdure
Pizza Pasquale

Vini Azienda Montori

Pecorino Trend Colli Aprutini IGT 2011
Cerasuolo d'Abruzzo Fontecupa 2011
Montepulciano d'Abruzzo
"Colline Teramane" DOCG 2009





Venerdì 15 marzo 2013

Ristorante Lago Verde (*Sant'Omero*)

Giulio di Gironimo è lo chef del Lago Verde, ristorante nato negli anni settanta che ha avuto discreti successi in virtù della sua ubicazione e della sua cucina legata al territorio. Coinvolto dalla Proloco ha accettato con entusiasmo di partecipare a questa prima edizione del Festival del Baccalà.

Laboratorio del gusto
ore 18,00 € 5,00

I Tipi di Baccalà:

Norvegiano, Islandese, Gaspè,
Filetto salati freschi

Menu cena ore 20,30 € 30,00

Carpaccio di baccalà su letto di rucola
Gaspè su nido di peperoni arrosto
Gnocchi al ragout di baccalà con broccoli
Tagliatelle al sugo di baccalà
Baccalà al pomodoro e patate
Torta casareccia

Vini Azienda Agricola "De Antoniis"

Passerina "Delina" 2011
Cerasuolo d'Abruzzo "Sassello" 2012
Montepulciano d'Abruzzo
"Bottaccio" 2010

Sabato 16 marzo 2013 ore 18,00

Incontro dei giovani delle scuole superiori con un Funzionario della Polizia Stradale per un confronto sulle bevande alcoliche, degustazione di vino e a seguire buffet di baccalà: Fish and chips, ceci e baccalà, polpette norvegesi, bastoncini di baccalà, crostini di pane misti, dolce.

Venerdì 22 marzo 2013

Ristorante Zenobi (*Colonnella*)

Patrizia Corradetti, chef del ristorante Zenobi di Colonnella, ha iniziato la sua attività fin dal 1994 e, dal 2001, Slow Food le ha concesso la "Chiocciola" (è il massimo riconoscimento di Slow Food). Nella sua attività ha coinvolto tutta la famiglia iniziando dal figlio Marcello Zenobi a cui è intestato il locale, alle figlie Cristina e Sandra con l'ultimo inserimento del genero Riccardo. La perseveranza e la disponibilità di Patrizia, insieme a quella dei figli, hanno fatto di questo locale il punto di riferimento della zona con particolare attenzione alla grandissima cucina teramana, di cui il baccalà ne è parte integrante.

Laboratorio del gusto ore 18,00 € 5,00

Le ricette di baccalà/stoccafisso
Preparazione e cotture

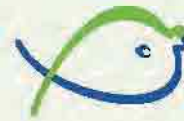
Menu cena ore 20,30 € 30,00

Baccalà e puntarelle
Tiella di Baccalà
Ceci e Baccalà
Ravioli di Baccalà
Baccalà e carciofi
Ravioli dolci zucchero e cannella

Vini Azienda Valori

Trebbiano d'Abruzzo 2011
Cerasuolo d'Abruzzo 2011
Montepulciano d'Abruzzo 2010





Sabato 23 marzo 2013

**Pranzo a "6 Mani"
in onore dei Mendoza**

Roberta Nepa della Piazzetta, Elenia Alcantarini di Pervoglia e Patrizia Corradetti di Zenobi realizzeranno un pranzo in onore dei Mendoza provenienti dalla Spagna che hanno governato dal 1639 fino al 1806 a Sant'Omero. Assaggeremo piatti della tradizione spagnola, norvegese e calabrese avendo governato anche in quella regione.

Menu pranzo ore 13,00 € 30,00

Stoccafisso e puntarelle
Baccala con patate e noci *Atascaburras*
Lingue di merluzzo *Torsketunger*
Pappardelle alla crema di stoccafisso
Bucatini alla calabrese con stoccafisso
Stoccafisso in salsa d'arancio
Bacalao en salsa de tomate
Baccalà con le mandorle all'aragonese:
"Bacalao con almendras Aragòn"
Dolci pasquali

Vini Azienda Strappelli

Pecorino Soprano 2011
Cerasuolo d'Abruzzo Superiore Colle Trà 2011
Montepulciano d'Abruzzo DOCG
Colline Teramane Colle Tra' 2008

Vignaiuoli

Az. Agricola CIOTI FILIBERTO
Villa Paterno - Campli (Te) - Tel. 0861 553003

Az. Agricola DE ANTONIIS ADELE
Via Metella N., 56 - Sant'Omero (Te) - Tel. 0861 887087

Az. Agricola MONTORI CAMILLO
Via Piane Tronto - Controguerra (Te) - Tel. 0861809900

Az. Agricola PEPE EMIDIO
Via Chiesi, 10 - Torano Nuovo (Te) - Tel. 0861 856493

Az. Vinicola STRAPPELLI GUIDO
C.da Torri, 16 - Torano Nuovo (Te) - Tel. 0861887402

Soc Agricola TORRI
Via Vibrata 22 - Torano Nuovo (Te) - Tel. 0861 887818

Az Agricola VALORI LUIGI
Sant'Omero (Te) - Tel. 0871 85241

Ristoranti

Ristorante LA PIAZZETTA
Via alla Salara - Sant'Omero (Te) - Tel. 0861 88530

Ristorante PERVOGLIA
Castelbasso di Catellalto (Te) - Tel. 0861 508035

Ristorante LAGO VERDE
Via delle Terme, 13 - Sant'Omero (Te) - Tel. 0861 810010

Ristorante ZENOBI
C.da Rio Moro - Colonnella (Te) - Tel. 0861 70581

Per partecipare

Le prenotazioni delle cene vanno fatte a mezzo:

e-mail festivalbaccala_santomero@hotmail.it

telefono +39 339 3060474

e confermate con un bonifico di euro 10,00 a persona che saranno decurtate dal prezzo, sul conto:

IBAN IT 04T 05748 77040 100000001608

Per chi volesse, è possibile pernottare nei due alberghi sotto indicati, per i partecipanti al Festival, il prezzo con colazione è di euro 25,00 a persona.

Hotel Lago Verde

Via delle Terme, 13 - Sant'Omero (Te)

Tel. 0861 810010

Hotel Davide

Via alla Salara, 24 - Sant'Omero (Te)

Tel. 0861 88600

Nel bonifico a conferma della prenotazione, sarà necessario aggiungere ulteriori 10,00 euro a persona per l'albergo.

Da visitare a Sant'Omero

Chiesa di Santa Maria a Vico

(foto di copertina)

In stile pre-románico, è la chiesa più antica d'Abruzzo. Fu edificata sulle rovine di un tempio pagano dedicato ad Ercole, intorno al X secolo. All'interno custodisce affreschi ed un'epigrafe di epoca traianea.

Chiesa di San Rocco

Eretta intorno al 1527, anno dell'epidemia della peste, al di fuori delle mura di Sant'Omero.

Chiesa della SS. Annunziata

Ora Sala Valori, fu ricostruita nel XVII secolo dai Mendoza y Alçon.

Antico frantoio oleario in legno

Torchio a vite di legno della prima metà del 1800, funzionante manualmente mediante cavo ed argano. Dalle vaschette circolari affiorava l'olio frutto della spremitura delle olive frantumate.

Le Pinciaie

Costruzioni dalle forme sobrie ed armoniose, costruite con una tecnologia semplice e materiali poveri, facilmente reperibili: la terra cruda impastata con paglia e pula.

Per ulteriori informazioni:

<http://www.comune.santomero.te.it>

Per raggiungerci





Presidenza della Repubblica



Regione Abruzzo



Provincia di Teramo



Unione dei Comuni
Città Territorio - Val Vibrata