

## Abruzzo: la nuova Guida di Repubblica è in edicola

Le **Guide di Repubblica** tornano in edicola con un nuovo volume ad arricchire la collana dedicata alle regioni d'Italia, che si rinnova anno dopo anno. Protagonista di questa uscita è l'**Abruzzo**, raccontato attraverso la quarta edizione della **Guida ai sapori e ai piaceri della regione 2017-2018**.



### ABRUZZO GUIDA AI SAPORI E AI PIACERI DELLA REGIONE 2017-2018

LUNEDÌ 19 GIUGNO - ORE 19

TEATRO GARDEN - LARGO PIGNATARI - GUARDIAGRELE

Links:

[1] <http://inedicola.gruppoespresso.it/prodotto/le-guide-di-repubblica/>

Disponibile in edicola (9, 90 euro più il costo del quotidiano), la Guida offre al lettore la possibilità di intraprendere un percorso di scoperta attraverso l'enogastronomia locale, ma non solo, perché diventa sempre più un vademecum che raccoglie preziose indicazioni e idee per conoscere le bellezze dell'intero territorio, attraverso storia, cultura e percorsi che ne raccontano i meravigliosi patrimoni naturali.

“L'Abruzzo riesce a mantenere intatta la voglia di tuffarsi in un mondo più rassicurante, più congeniale a chi vuole fare un bagno di territorio e immortalare sequenze che appartengono alla memoria di un popolo”. Queste le parole con cui il direttore delle Guide di Repubblica, **Giuseppe Cerasa**, presenta la quarta edizione del volume. Tavole d'autore, paesaggi mozzafiato, prodotti della terra e del mare invitano a scoprire gli angoli noti, ma soprattutto quelli segreti della regione.

Attraverso i **60 chalet** segnalati si intraprende un percorso che attraversa la costa adriatica dal Tronto al Trigno. In questo viaggio lungo il mare che bagna l'Abruzzo ci si sofferma a scoprire il brodetto, piatto tipico raccontato in Guida svelando i segreti dei cuochi del chietino, del pescarese e del teramano. Così il mare diventa protagonista di storie che spiegano le stagioni del pesce e nei percorsi che si aprono sull'incantevole Costa dei Trabocchi. Ci si sposta poi verso l'interno della regione, in quella parte di Abruzzo attraversata dai **cammini** sulle tracce di Celestino V o di San Tommaso: eremi ed angoli di natura incontaminata accendono i riflettori su luoghi da ammirare e questo avviene anche con gli itinerari all'interno del Parco Nazionale della Majella, attraversato dal treno storico ribattezzato “Transiberiana d'Italia”. La Sulmona-Carpinone, con i suoi vagoni d'epoca, permette di immergersi nel cuore della regione esplorandone il volto più profondo.

E sarà difficile scegliere dove mangiare tra i **353 ristoranti** presenti in Guida che rappresentano le eccellenze del territorio, differenziandosi per tipologia di proposte, dalle tavole più tradizionali a quelle gourmet. Si passa poi alle **148 botteghe** del gusto, realtà produttive che diffondono il meglio della gastronomia locale. Non mancano le proposte dedicate ai più sportivi,

a cui è dedicata la sezione che raccoglie **10 percorsi ciclabili** suddivisi in base alla difficoltà del tracciato, una novità della quarta edizione.

Per chi fosse poi interessato a proseguire l'appassionata avventura, la Guida segnala dove dormire, offrendo la possibilità di selezionare tra luoghi suggestivi in cui soggiornare, dalle camere di un antico castello alle raffinate stanze di un edificio antico circondato da vigneti.

Molte altre le eccellenze raccolte all'interno della Guida ai sapori e ai piaceri d'Abruzzo, tra cui i **birrifici artigianali**, un'altra novità ma soprattutto una realtà in crescita all'interno della regione.

E il viaggio prosegue tra la storia e il fascino dei borghi, le manifestazioni di piazza, appuntamenti annuali durante i quali scoprire le antiche radici del folclore popolare, e ancora il comparto enologico, rappresentato in guida da **42 produttori di vino**, senza dimenticare i **14 produttori di liquore**.

La Guida ai sapori e ai piaceri d'Abruzzo 2017-2018 di Repubblica è disponibile in edicola al costo di 9,90 euro più il prezzo del quotidiano, si trova inoltre in libreria e sarà presto anche online su Amazon, Ibs e sullo store delle Guide di Repubblica.