# Da Fossacesia a Pescara: Venere, vino e mare

scritto da goditilavita.it | 27 Novembre 2026



*Diari Gecheschi – Abruzzo, un viaggio da assaporare | Puntata 4*

Questa mattina l'Adriatico è ancora lì. Potrebbe sembrare una considerazione piuttosto ovvia, lo ammetto, ma durante questo viaggio sto scoprendo che il **mare abruzzese** riesce a raccontarmi qualcosa di diverso ogni giorno.

Qualche pagina fa, navigando lungo la **Costa dei Trabocchi**, avevo incontrato quelle strane creature di legno che mi erano sembrate enormi ragni marini. Naturalmente avevo deciso che, prima o poi, avrei dovuto ficcarci il naso. Quel momento è arrivato, ma prima abbiamo un appuntamento con una dea.

## Fossacesia: quando Venere incontra San Giovanni

Lasciamo Vasto e raggiungiamo l'**Abbazia di San Giovanni in Venere**, a **Fossacesia**. Appena arrivato faccio quello che farebbe qualunque Geco professionalmente preparato: ignoro momentaneamente l'abbazia e mi godo il panorama. Ulivi, campi e vegetazione accompagnano lo sguardo fino all'Adriatico, dove riconosco subito i trabocchi. Visti dall'alto confermano la mia precedente diagnosi: ragni erano e ragni rimangono.

Entriamo nell’abbazia e, tra colonne, archi e affreschi, qualcosa attira la mia attenzione. Fiori, parecchi fiori, candele e decorazioni. Qui qualcuno si sposa! Mentre cerco di capire se esista una remota possibilità di essere invitato al ricevimento, approfondisco la storia del luogo.

La tradizione vuole che qui sorgesse un antico tempio romano dedicato a **Venere Conciliatrice**, legata anche alla vita coniugale. Mi volto, riguardo i fiori e l’altare. A quanto pare, dopo duemila anni, il reparto sentimentale da queste parti continua a funzionare benissimo.

Ma non è finita. Sotto l’abbazia si trova la **Fonte di Venere**, di origine romana, alla quale è legata una curiosa tradizione popolare. Ancora fino alla metà del Novecento, le donne che desideravano avere un figlio venivano qui ad attingere l’acqua. Amore, matrimonio, figli: avevano organizzato l’intero percorso familiare con parecchi secoli d’anticipo. Mancava soltanto il battesimo con pranzo incluso!

Anche il grande ingresso dell’abbazia ha un nome particolare, **Porta della Luna**, mentre l’orientamento dell’edificio regala suggestivi giochi di luce durante l’anno. Fra coloro che avrebbero amato fermarsi davanti a questo panorama compare anche **Gabriele d’Annunzio**. La tradizione locale ricorda il suo legame con il luogo attraverso quella che viene chiamata l’esedra del Vate. Tenete a mente questo personaggio, perché oggi lo incontreremo nuovamente.

## Finalmente con le zampe sopra un trabocco

Scendiamo verso Vallevò, nel territorio di **Rocca San Giovanni**, e raggiungiamo il **Trabocco Punta Tufano**. Percorrendo la passerella di legno comincio a comprendere quanto ingegno si nasconda dietro quella struttura apparentemente fragile. Le origini dei trabocchi non sono facili da datare: guardandoli da vicino, sembrano il risultato di generazioni di pescatori alle prese con mareggiate, pali da rinforzare, corde da

sostituire e reti da sistemare.

**Il trabocco ha i piedi sulla costa e le braccia nel mare.** Permette di pescare senza doversi necessariamente avventurare in mare aperto, sfruttando un sistema di funi e grandi antenne che sostengono la rete.

Qui scopro anche un'altra storia, quella della vecchia **Ferrovia Adriatica**, che correva vicinissima all'acqua. Mi diverte immaginare il pescatore in attesa che qualcosa finisca nella rete e, a pochi metri, il viaggiatore che corre verso la propria destinazione. Due modi completamente diversi di misurare il tempo.

Nel 1960 venne realizzata una scogliera artificiale per proteggere la ferrovia dall'erosione marina. L'apertura verso sud finì per creare anche un riparo per le imbarcazioni dei pescatori: nacque così il **porticciolo di Vallevò**. Una soluzione pensata per i treni che si rivelò preziosa anche per le barche.

A questo punto la mia indagine storico-antropologica subisce una piacevolissima interruzione: arriva la **pasta ai frutti di mare**. Siamo sospesi sull'Adriatico e l'Adriatico finisce nel piatto. Più chilometro zero di così comincia a diventare complicato! Assaggiamo anche gli oli del territorio e mi piace pensare che quegli ulivi, che poco prima facevano parte del panorama osservato dall'abbazia, adesso siano diventati qualcosa da gustare.

# Ortona, il castello che ha il cielo per soffitto

Dopo pranzo raggiungiamo il **Castello Aragonese di Ortona** che, visto da fuori, promette mura, torri, stanze, corridoi e magari anche un fantasma con regolare contratto medievale. Entro e scopro invece un magnifico guscio di pietra, dove il

cielo ha preso il posto di molti soffitti e il panorama è diventato parte dell'arredamento.

Da un lato Ortona, dall'altro l'Adriatico. Poi trovo un arco: nessun vetro, nessuna tenda, nessuna stanza. Solo il mare. È probabilmente una delle finestre più belle di tutto il viaggio.

Ortona, però, custodisce anche una memoria dolorosa. Nel dicembre del 1943 fu teatro di una durissima battaglia tra le forze canadesi e quelle tedesche, con combattimenti che coinvolsero direttamente le strade e le abitazioni della città. Oggi, passeggiando fra le sue vie, è difficile immaginare quanto abbia dovuto sopportare la popolazione. Torno a osservare il castello e quei vuoti mi fanno pensare a una città che ha dovuto ricostruire se stessa.

Il Geco resta zitto. Evento raro, approfittatene.

## Citra: quando il vino diventa un ricordo

Dopo Ortona qualcuno decide saggiamente che sia arrivato il momento di occuparsi di qualcosa che possa essere versato in un bicchiere. Arriviamo alla **cantina Citra** e, tra bottiglie, etichette, vitigni e degustazioni, tutto procede secondo le migliori aspettative gechesche, finché compare una bottiglia che per la Bipede non è semplicemente vino.

Il Montepulciano nel bottiglione da un litro e mezzo. Era il preferito di papà.

I ricordi sono strani. Puoi andare a cercarli nelle fotografie conservate con cura, nei luoghi importanti, negli oggetti che hai deciso di non buttare mai. E poi loro se ne fregano. Ti aspettano sull'etichetta di una bottiglia.

Guardo la Bipede e, per una volta, non ho bisogno di fare domande. Sul suo viso compare un sorriso, quello che arriva insieme alla commozione. È uno di quei sorrisi che sembrano

dire: «Guarda un po’ dove sono venuto a ritrovarti». In mezzo a una cantina abruzzese, davanti a un bottiglione di Montepulciano. Papà probabilmente avrebbe apprezzato parecchio la situazione.

Per qualche minuto lasciamo in pace vitigni, tecniche e degustazioni, perché quel vino ha già raccontato la storia più importante. Poi naturalmente torniamo ai calici: **Montepulciano d’Abruzzo, Pecorino, Cerasuolo e bollicine**. Il Geco riprende diligentemente il proprio lavoro, portandosi via una piccola scoperta che con l’enologia non c’entra niente.

**A volte, per viaggiare molto lontano, basta riconoscere una bottiglia.**

# Pescara, d’Annunzio e un peperone che fa crunch

Quando raggiungiamo Pescara è ormai buio. Attraversiamo il **Ponte del Mare**, illuminato nella notte, con il suo grande pilone e la trama dei cavi sospesi sull’acqua. Dopo una giornata trascorsa tra costruzioni nate per convivere con l’Adriatico, mi diverte pensare che ci ritroviamo ancora una volta a camminare sopra l’acqua, ma stavolta niente pali di legno e reti: siamo decisamente entrati nel XXI secolo.

Durante la passeggiata ricompare una nostra conoscenza: Gabriele d’Annunzio. Lo avevamo lasciato idealmente seduto davanti al panorama di San Giovanni in Venere e adesso lo ritroviamo sui muri della città e davanti alla sua **casa natale**. Il Vate ci ha seguito per tutta la giornata senza neppure pagare il pullman!

Per gli approfondimenti letterari ci sarebbe tempo, ma stanno per portarci a cena. E ci sono priorità che anche d’Annunzio avrebbe probabilmente compreso.

Le porte verdi della **Chitarrina Osteria di Pesce** sono la

nostra ultima tappa. Sulla parete una frase sembra quasi scritta apposta per noi: *«Ci sono luoghi che ti rimettono a posto con le persone che ami. Il mare è il più grande.»*

Poi arriva la pasta con frutti di mare, crostacei e un ingrediente che decide immediatamente di farsi notare: il **peperone crusco**. Crunch! Il Geco drizza le antenne. Il mare incontra un sapore di terra e basta un ingrediente per cambiare il carattere del piatto. Seguono calamari, gamberi e molluschi, mentre la mia capacità di produrre considerazioni storico-culturali subisce un drastico calo.

Sto cominciando a capire che da queste parti l'Adriatico non è semplicemente uno sfondo. Entra nel lavoro, nelle pietre, nella memoria e nelle ricette. Io, invece, continuo soprattutto a entrare nei ristoranti.

**Ognuno ha il proprio metodo per approfondire la conoscenza di un territorio.** □□□

---

**Vi è venuta voglia di pranzare sospesi sull'Adriatico, scoprire antiche abbazie e perdervi tra i sapori d'Abruzzo?** Raccontate al Maggiordomo di **Goditilavita.it** come immaginate la vostra prossima vacanza: a costruirla insieme a voi pensiamo noi!

*Si ringrazia Abruzzo Travelling per questa esperienza.*

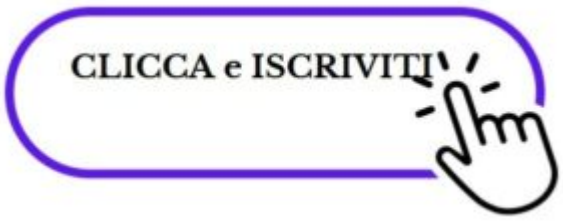
Articolo a cura di **Geco Gaudenzio**, per Goditilavita.it.

**********

**Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo famigliare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) CLICCA per connetterti e avere tutti i vantaggi**

**riservati agli iscritti**

Tutte le info le trovi sul “Chi Siamo” alla sezione “FAQ”




– Vuoi una videointervista su misura per il tuo esercizio o solo per far conoscere e condividere la tua passione? Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piaceresti.
– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?
– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?
– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it