



18 Rodi Garganico-Rodi Garganico

PROMONTORIO A DUE FACCE

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	154,9
TAPPE	
RODI GARGANICO	
MONTE SANT'ANGELO	48,3
MONTE SANT'ANGELO	
PUGNOCHIUSO	46,7
PUGNOCHIUSO	
VIESTE	20,3
VIESTE-PESCHICI	24,4
PESCHICI-RODI GARGANICO	15,2

TEMPO DI PERCORRENZA

3 ORE E 30 MINUTI

Soste escluse

DA NON PERDERE

- **A Rodi Garganico:** i resti del Castello Aragonese; l'Arco del tramonto, da dove ogni sera si ammira lo spettacolo del sole che sembra immergersi nel mare; l'Oasi Agrumaria (in contrada Canneto).
- **A Vico del Gargano:** il Castello Svevo; la chiesa Matrice con i suoi 11 altari; il "vicolo del bacio", una viuzza nel centro storico da sempre particolarmente apprezzata dagli innamorati; il Museo comunale Trappeto Maratea (tel. 3337176605), ricavato in un antico frantoio.
- **A Monte Sant'Angelo,** il santuario di San Michele Arcangelo (santuariosanmichele.it), la Tomba di Rotari, il rione Junno, il Castello (IX secolo).
- **A Mattinata:** la necropoli-santuario di Monte Saraceno, con mirabili vestigia della città dei Dauni; verso Vieste, le baie dei Mergoli e di Vignanotica.
- **A Vieste,** il Castello Svevo (tel. 0884708806), la Cattedrale di Santa Maria Assunta, risalente all'XI secolo (tel. 0884708078), e il Museo Malacologico (museomalacologicovieste.it).

P

rima d'iniziare questo anello, fate il pieno di vitamina C. L'Oasi agrumaria di Rodi Garganico è, infatti, una sorta di sancta sanctorum di arance e limoni di qualità eccelsa, che non a caso fanno parte dei Presidi del gusto di Slow food. Ma è solo il primo assaggio di un mondo a due volti: quello delle vivaci località turistiche sulla costa contrapposto alle silenziose foreste del Parco nazionale del Gargano.

Da Rodi Garganico si prende subito la via dell'interno, raggiungendo Ischitella e, cinque chilometri dopo, Vico del Gargano, semi nascosta tra i boschi a 445 metri di altezza, con un bel Castello Svevo da visitare. Un ultimo sguardo verso l'Adriatico e

la sottostante costa settentrionale e ci si addentra nella Foresta Umbra. La strada, seppur angusta, invoglia alla guida brillante, ma è meglio non esagerare e godersi le faggete tra le più estese del nostro Paese, fermandosi di tanto in tanto per avventurarsi lungo i sentieri che si spingono nel verde. La sede del Corpo forestale (a quota 794) si trova nel punto più alto dell'itinerario, che continua per altri 23 chilometri senza incontrare significativi insediamenti, fino all'innesto con la statale 272 che porta a Monte Sant'Angelo.

Qui ci si mescola con la folla di pellegrini in visita al santuario di San Michele Arcangelo, uno dei più antichi della cristianità: fu edificato, infatti, nel VII secolo nel punto in cui l'Arcangelo sarebbe apparso al vescovo di Siponto. Nei pressi della basilica, oggi



Il santuario di San Michele Arcangelo (sotto), nei pressi di Monte Sant'Angelo (in basso), è di origine medievale e fa parte del Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco



← Vieste, oltre alla splendida vista sul mare, offre la possibilità di visitare vestigia storiche importanti, come il Castello Svevo e la Cattedrale di Santa Maria Assunta

dall'aspetto gotico, si ammira anche la Tomba di Rotari, in realtà un battistero di fine XII secolo. Prima di rimettersi al volante, una piacevole passeggiata porta nel secentesco rione Junno. La discesa fino a Mattinata è un festival delle curve, ma in questo tratto l'incrocio con un bus turistico è sempre possibile, quindi meglio essere cauti... Poi ci si dirige a nord lungo la statale 89, che segue idealmente la costa. Già, perché l'orografia garganica è fatta di scogliere spesso altissime e la strada si snoda ben al di sopra di esse, in un carosello infinito di svolte (non di rado impegnative), salite e discese. E se nella stagione estiva il traffico è sostenuto, nel resto dell'anno la via è quasi a completa disposizione di chi ama divertirsi guidando.

Dopo Pugnochiuso e Testa del Gargano, le difficoltà si stemperano, fino al lungo rettilineo che da Pizzomunno raggiunge Vieste, la capitale turistica del Gargano, costruita su uno sperone roccioso tra due spiagge. L'animato centro storico raccolto ai piedi del Castello fondato dagli Svevi invita alla sosta. Quindi si riparte in direzione di Peschici, affrontando altri 24 chilometri tortuosi. Difficile, in questo tratto, resistere alla tentazione d'imboccare una delle tante stradine che scendono al mare in prossimità di baie magnifiche, spesso attrezzate con punti di ristoro. Dopo Peschici rimangono ancora poche curve prima di raggiungere San Menaio; poi si trova il rettilineo litoraneo di otto chilometri che ci riporta in fretta a Rodi Garganico.

↓ Le tipiche case bianche di Rodi Garganico, dalla quale, tra l'altro, è facile raggiungere anche le vicine Isole Tremiti: una vacanza nella vacanza...



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Edificio 15 House Elite

Via Fini 3,
Rodi Garganico
Tel. 3461798899
Prezzo medio: €
edificio15.org

A Casa di Gaia Bed and Breakfast

Via Ricciotti 16,
Vico del Gargano
Tel. 3495643368
Prezzo medio: €
acasadigaia.it

Hotel Residence Il Porto

Via del Mare, s.p. 53 Litoranea
per Vieste, km 1,5,
Mattinata
Tel. 0884552511
Prezzo medio: €€
hotelresidenceilporto.it

Forte Hotel

Lungomare Europa,
Vieste
Tel. 0884707574
Prezzo medio: €€
fortehotelvieste.com

Masseria

La Chiesa delle More

Località Padula,
Peschici
Tel. 330543766
Prezzo medio: €€€
lachusadellemore.it

PER MANGIARE

Li Jalantuumene

Piazza del Galganis 9,
Monte Sant'Angelo
Tel. 0884565484
Chiuso: martedì
Prezzo medio: 40 euro
Ristorante che propone piatti della più verace tradizione di questo spicchio di Puglia, arricchiti da qualche pizzico di creatività. Da provare, fra le sue specialità, almeno i ravioli ripieni di caciocavallo podolico con bottarga di muggine di Lesina.

Il Capriccio

Località Porto Turistico,
Vieste
Tel. 0884707899

Chiuso: mai

Prezzo medio: 65 euro
Un locale che offre cucina di mare e prodotti del territorio in tutte le varianti possibili. Piatto forte: fagottini farciti di zucchini, timo e canocchie con ristretto di asparagi.

Peschici

Via Cristoforo Colombo 38,
Peschici
Tel. 0884355167
Chiuso: in gennaio e febbraio
Prezzo medio: 45 euro
Cucina di tradizione in un ristorante a strapiombo sul mare.

DA COMPRARE

Maria Cristina Nardini

Località Canneto,

Rodi Garganico

Tel. 3289693147
Un'azienda agrituristica consigliabile per acquistare olio extravergine di oliva biologico, agrumi e confetture di qualità.

Panificio Dolcesalato

Piazza Padre Pio 7,
Rodi Garganico
Tel. 0884965244
Buon assortimento di pane e biscotti, ma soprattutto specialità come i taralli con cipolla e uvetta e la pizza rodiana al taglio.

Forno Giuseppe Santucci

Via Crocifisso 9,
Rodi Garganico
Tel. 0884966486
L'indirizzo migliore del comprensorio garganico

per fare scorta di paste di mandorle.

La Torre Taronna Azienda Agrituristica

Località Purgatorio,
Monte Sant'Angelo
Tel. 0884463813
Per il caciocavallo podolico, un formaggio particolare e molto ricercato.

Enoteca Bisceglia

Via C. Battisti 74,
Mattinata
Tel. 0884559413
Questa enoteca non si limita a proporre vini – prevalentemente – regionali, ma anche specialità alimentari del Gargano: dalle conserve ai sottoli, dalla pasta all'olio biologico.

RAZZA SUPERIORE

● **FA PARTE** del ristretto numero delle varietà delle "bianche pregiate"

italiane, la razza Podolica, assieme alla Marchigiana, alla Maremmana, alla Romagnola e alla Chianina. Prende il nome dalla presunta zona di origine, l'antica Podolia (oggi in Ucraina), e si vagheggia sia arrivata quaggiù al seguito di Attila e degli Unni. Allevata in passato, oltre che per la carne e il latte, pure per il tiro dei carri, per cui dimostrava particolare forza e attitudine, ha subito una forte contrazione in termini di capi totali a causa della meccanizzazione. Questo anche perché è una varietà assai rustica, che vive su pascoli bradi anche particolarmente disagiati, che sa nutrirsi di arbusti, cespugli e stoppie. È uno splendido animale alto di spalla, con corna lunghe e arcuate, con un mantello grigio screziato, che fornisce tagli assai versatili di carne dalle particolarità nutritive e organolettiche originali: è dolce e saporita, con una bella trama compatta che sa essere vellutata in una semplice tartare – carne cruda battuta a coltello e variamente condita – oppure che si esalta nella possanza di un formidabile stracotto. La "dieta" di questo animale, ricca di essenze del tutto naturali, ne garantisce infatti la ricchezza. Ma il vero pregio della Podolica è il latte: nonostante ne produca abbastanza

per nutrire un vitello, la produzione si ferma a 15 litri al giorno e il sapore ne trae particolare vantaggio. La cagliata che si ottiene va lavorata a caldo con particolare abilità, fino a formare le classiche forme a "fiaschetto" (foto sotto), che poi vengono appese "a cavallo", dando il nome al formaggio. È un prodotto eccezionale, denso e intenso, con una grande capacità d'invecchiamento che si spinge anche a cinque o sei anni in casi particolari. Ne basta un'idea per arricchire una preparazione o per completare un pasto: la persistenza interminabile e il gusto complesso e profondo lo rendono irripetibile. Un piatto di strascinati – altro nome locale delle orecchiette – ne risulta impreziosito.

