L'agricoltura abruzzese vive un'importante fase di trasformazione. Ha rivalutato il concetto di qualita' sulla quantita' ed ha riscoperto, nelle zone interne, le

colture dello zafferano e dei legumi. Numerose aziende, inoltre, hanno sviluppato colture biologiche e biodinamiche a tutela dell'ambiente e della salute dei consumatori. In Abruzzo, dai tempi di Ovidio, l'olivo e la vite trovano il terreno ed il clima ideale per produrre vini e olii di grande qualita'.
I vini D.O.C. abruzzesi sono il Trebbiano e il Montepulciano. Il primo ha una vastissima zona di produzione e viene ricavato dal mosto fiore del vitigno omonimo. Ha colore paglierino, profumo delicato, vinoso, gradevole, sapore asciutto, sapido, vellutato e armonico. Il Montepulciano, gia' decantato in epoca romana dal poeta Ovidio, viene prodotto in tutte e quattro le province abruzzesi. Ha colore rosso rubino con lievi sfumature violacee e tendente all'arancione con l'invecchiamento; profumo vinoso, tenue, gradevole; sapore asciutto, sapido, morbido, leggermente tannico.
A volte, vinificando l'uva di Montepulciano senza le vinacce, oppure con un leggero contatto con esse nelle annate di scarso colore, al Montepulciano d'Abruzzo si affianca la specificazione "Cerasuolo", a sottolineare il colore rosso ciliegia che lo caratterizza.Le inconfondibili sagome degli ulivi sono una presenza consueta tra i dolci paesaggi delle colline delle province di Teramo, Pescara e Chieti. Prodotto dagli uliveti che dalle falde del Gran Sasso al mare e dai colli chietini ai piedi della Majella coprono le valli e le colline fino

a 500 m di altitudine, l'olio extravergine di oliva abruzzese e' di qualita' elevata. La genuinita', il sapore ed il profumo sono dati dalla spremitura meccanica a freddo delle olive. Alcune fattorie offrono anche l'olio d'oliva limonato. L'olio extravergine DOC prodotto in queste zone (in

particolare a Loreto Aprutino, Campli, Moscufo, Lanciano, Fossacesia e Guardiagrele) regge il confronto con tutti i migliori olii italiani. Una tradizionale preparazione casalinga, diffusissima oggi anche nei ristoranti e che puo' riservare brutte sorprese agli incauti e' infine l'olio santo, un olio di prima spremitura nel quale viene tenuto a macerare del peperoncino.
L'allevamento piu' diffuso in Abruzzo e' quello ovino. Da cio' deriva l'importantissimo ruolo svolto nella gastronomia regionale dal pecorinoUn gregge sulla Laga (fresco o stagionato) e dalla ricotta di pecora, che e' possibile acquistare anche direttamente dai pastori. Tra le varieta' locali di questi formaggi segnaliamo la giuncata, fresca e profumatissima, delle montagne del Teramano. Ai piedi del Gran Sasso si puo' assaggiare il cacio (o pecorino) marcetto. Farindola e' il centro della produzione del caprino (o capruzzo) da consumare freschissimo. Un misto di latte bovino e ovino viene utilizzato per la produzione della caciotta, a volte insaporita con il peperoncino. Con il latte bovino (a volta misto con latte di capra) sono invece preparate le tradizionali scamorze, che molti abruzzesi chiamano pero' mozzarelle, da mangiare crude o cotte sulla brace o al forno. Sugli altopiani maggiori, e in particolare nella zona di Rivisondoli e Pescocostanzo, si preparano caciocavalli e latticini (trecce, bocconcini e fiordilatte) di ottima qualita'. Soprattutto nel Chietino, geograficamente piu' vicino al Molise e alla Puglia, si preparano burrelle o manteche.

Produzione artigianale di formaggio pecorino a Calascio

I salumi occupano un posto d'onore nella gastronomia abruzzese sia per il gusto che per le varieta' di lavorazione.
I piu' importanti e caratteristici sono le Annoje, salsicce di trippa piccanti; le salsicce di fegato piccanti, diffuse in tutta la regione; le salsicce di sangue nell'aquilano; le salsicce matte fatte con cotiche e scarti nel chietino; il capicollo (lonza), diffuso in tutte le province; la ventricina, specialita' del lancianese; la coppa, insaccato fatto con le cotiche, le cartilagini e le altre parti di seconda scelta del maiale lessate e aromatizzate. Molto buone le passate di pomodoro fatte a bagnomaria, ed i funghi (trifolati, farciti e tartufati) conservati sott'olio. Tra i liquori molto noto e' il fuoco verde di Tocco da Casauria, meglio conosciuto come Centerba; deliziosi i tre liquori dell'aquilano: il nocino, la ratafia (distillato di amarene) e la genziana. Le zone interne sono ricche di coltivazioni di cereali, tra cui eccelle la lenticchia nera di S. Stefano di Sessanio, piccola e tenerissima, nota per il suo sapore deciso e l'alto contenuto di ferro. Altrettanto interessanti sono le colture della cicerchia, dei ceci e dei fagioli di Paganica. Sempre nell'interno, specialmente nell'aquilano, si trova il tartufo nero utilizzato per la realizzazione di numerosi piatti della gastronomia regionale. Tra le 28 varieta' di tartufi abruzzesi, la piu' nota e diffusa e' quella del tartufo nero. Le principali zone di raccolta sono la Marsica e il

Regione Abruzzo