



CORROPOLI

Tra arte, cultura e tradizioni



Monastero (Badia di S.Maria ad
Mejulanum



Chiesa di Sant'Agnese

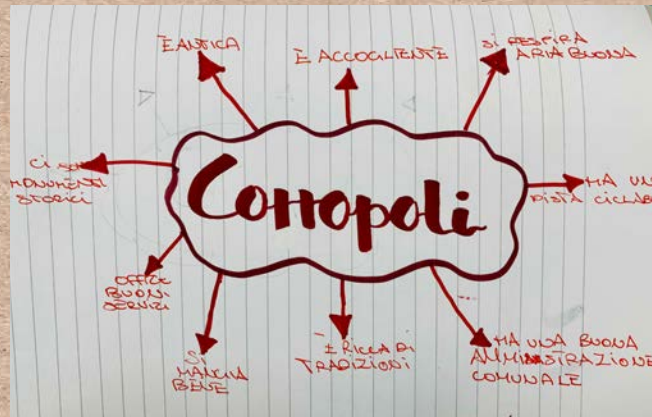


Piazza Piè di Corte

Corropoli, dal latino "Collis Ruppuli",
cioè Colle di Ripoli



Il territorio di Corropoli si trova nella Val Vibrata. Precisamente nella provincia di Teramo in Abruzzo. Confina a Nord con i comuni di Controguerra e Colonnella, ad Est sempre con Colonnella, a Sud con i comuni di Alba Adriatica e Sant'Omero e ad Ovest con i comuni di Controguerra e Nereto. E' situata ad un'altitudine di 120 metri sopra il livello del mare. Ha circa 5008 abitanti. Il territorio di Corropoli si divide in diverse frazioni: Accattapanè, Centurati, Colle Mejulano, Gabbiano, Montagnola, Pianagallo, Piane San Donato, Ravigliano, Ripoli e Vibrata.



Corropoli è una cittadina aperta e disponibile ad accogliere tutti i visitatori. Il turista che oggi viene a Corropoli gode del suo clima e dell'aria buona. Si immerge nei colori e nella vegetazione delle sue campagne; ammira con curiosità e interesse la Piazza Piè di Corte, l'Abbazia di Mejulano, il Monastero di Gabbiano, il Convento di Santa Maria degli Angeli della Montagnola, il centro storico ricco di elementi medievali

Palio de le Botti



Il Palio de le Botti e la Rievocazione storica della Pentecoste Celestiniana, colorano l'estate corropolese: un appuntamento con la tradizione e lo spettacolo per i cittadini e per i turisti. E' un'autentica festa popolare che coinvolge le nostre contrade. Le contrade del paese si organizzano in coppie/ squadre. In Piazza Piè di Corte avviene la marchiatura delle botti. Un corteo storico in costume medievale gira per le contrade del paese del centro storico. Si gareggia tra quattro spingitori di ogni contrada che devono far rotolare una botte di legnodi Zokg su un percorso diviso in due frazioni. La contrada che fa il giro nel minor tempo vince.



Gusto
e...benessere

RANE IN GUAZZETTO

Ingredienti

1 kg di rane
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 rametto prezzemolo
500 gr di passata di pomodoro
vino bianco
sale
2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

Procedimento

Fare un soffritto con olio, cipolla, aglio, prezzemolo e peperoncino.
Buttare le rane appena la cipolla si è dorata, farle cuocere su entrambi i lati a fuoco lento per 10 minuti, poi versare il pomodoro a pezzetti e farlo cuocere lentamente finché la cottura non sarà terminata.



LO STOCCAFISSO

Ingredienti

800 gr di stoccafisso
(gia' battuto, ribattuto e strabattuto
e gia' ammollato e riammollato)
50 gr di passato di pomodori
2 peperoni grossi dolci
100 gr. di olio extravergine d'oliva
prezzemolo
3 spicchi di aglio
1 cipolla media
1 peperoncino rosso
5 foglie di lauro
5 chiodi di garofano
un pizzico di cannella
sale e pepe
100 gr. di vino bianco

Procedimento

Tagliare lo stoccafisso a pezzi; lavarli ed asciugarli.
Versare l'olio di oliva (extravergine) in un grande tegame di terracotta, unire mezza cipolla affettata e far rosolare.
Buttare dentro i pezzi di stoccafisso appena infarinati.
Far cuocere a fuoco vivo per 6 o 7 minuti.
Nel frattempo tritare prezzemolo, aglio e mezzo peperoncino.
Versare il bicchierino di vino bianco e far sfumare rapidissimamente.
Aggiungere il trito di "odori", l'alloro, il pizzico di cannella, i chiodi di garofano e il passato di pomodoro diluito in poco brodo.
Appena il liquido alza il bollore, buttare i peperoni tagliati a fettine e un ramaiolo di brodo bollente.
Coprire e lasciar cuocere fin quando lo stoccafisso sarà ben tenero.



Servizi



Istituto comprensivo Corropoli-Colonnella-Controguerra



Asilo nido comunale



Municipio



Pista ciclabile



Carabinieri



Croce Rossa



Impianti sportivi

