

SUGGERIMENTI | SALENTOSHIRE

MAGIE DEL SALENTO



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

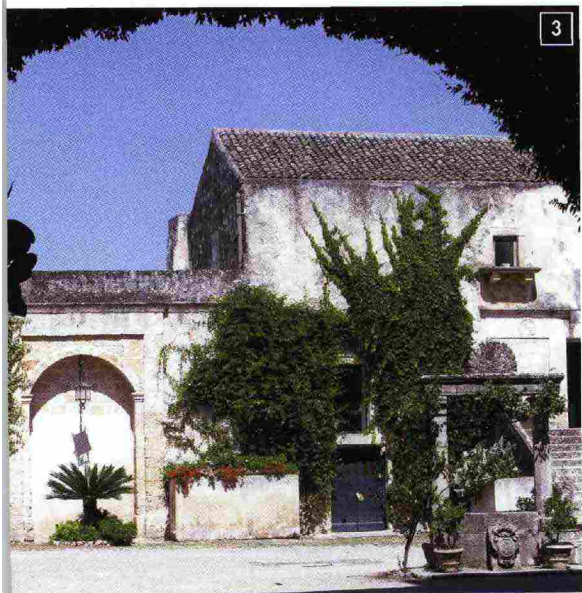
IL SALENTO TORNA IN AUGA AL PRIMO CALDO, COMPLICI UN MARE DA CARTOLINA E UN TERRITORIO CHE HA SAPUTO PROMUOVERE BENE LE SUE RISORSE. ECCO ALLORA L'OCCASIONE DI UN APPUNTAMENTO IMPERDIBILE CON LE LUMINARIE DI SCORRANO E QUALCHE SUGGERIMENTO PER UNA VACANZA BELLA, GOLOSA E SAPORITA

testi e foto di MASSIMILIANO RELLA

1 L'elegante porticato della dimora storica Don Totu, nel grazioso borgo di San Cassiano, Lecce.



2



3

Scogli e spiagge di sabbia finissima, masserie e centri storici barocchi: il Salento torna *in auge* al primo caldo, complici un mare da cartolina e un territorio che ha saputo promuovere bene le sue risorse. Qualcuno sicuramente ci starà pensando, ecco allora qualche suggerimento per una vacanza bella, golosa e saporita. Cominciamo con i vini? Il più salentino di tutti è il Negroamaro, dal nome dell'uva, derivato a sua volta dalla ripetizione della parola Nero in due lingue morte: il latino *niger* e il greco antico *maru*. Il Negroamaro o Negramaro – termine noto più per la fama del gruppo musicale, salentino doc anche questo – indica un vitigno autoctono a bacca rossa da cui si ottengono tre tipologie di vino: bianco, rosato e rosso, diverse a seconda della durata del contatto tra il mosto e le bucce, cariche di tannini e sostanze naturali coloranti; nel bianco ad esempio non c'è alcun contatto.

Con quale pietanza li accompagniamo? Naturalmente con tutto. A ogni piatto il suo Negroamaro. Carne, pesce, verdure, formaggi. Tra i primi la cu-

2. e 4. Melanzane, passata di pomodoro, formaggio, basilico... ecco gli ingredienti della Parmigiana d'oro, specialità della cucina dell'azienda agraria Duca Carlo Guarini, Scorrano, Lecce. 3. L'ingresso dell'azienda agraria Duca Carlo Guarini.

198

Parmigiana d'oro

La ricetta della cucina dell'azienda
Duca **Carlo Guarini**

Ingredienti (per 6 persone)

1 kg melanzane; 1 kg di passata di pomodoro giallo dell'azienda duca **Carlo Guarini**; 200 g di parmigiano grattugiato; 250 g di formaggio filato a tocchetti; 1 cipolla piccola; 1 ciuffo di basilico; pane grattugiato; farina di grano duro; olio extravergine di oliva duca **Carlo Guarini**; sale e pepe

Preparazione

1. Affettate per il lungo le melanzane, mettele in una ciotola e cospargetele con una buona manciata di sale grosso; copritele per $\frac{3}{4}$ di acqua e poggiate sopra un peso per circa 30 minuti. Preparate la salsa: tritate la cipolla e fatela soffriggere in un tegame con un filo di olio; aggiungete la salsa di pomodoro giallo e cuocete per circa 30 minuti a fuoco medio.

2. Scolate le fette di melanzana dall'acqua e asciugatele tra due fogli di carta assorbente da cucina, quindi passatele nella farina e friggetele velocemente in abbondante olio. Prelevatele e fatele scolare su fogli di carta da cucina.

3. In una pirofila disponete un primo strato di salsa; sistemate le fette di melanzana e cospargete con il formaggio a tocchetti; ricoprite con altra salsa e spolverizzate con pepe, basilico tritato e abbondante parmigiano. Ripetete la sequenza degli strati fino a esaurimento degli ingredienti. terminate con pane grattugiato, parmigiano, basilico e un filo di olio, e infornate a 160-180 °C per circa 35-40 minuti. Levate, impiattate e servite.



4

129

SUGGERIMENTI | SALENTOSHIRE



Da 5. a 10. Fasi di preparazione della Parmigiana d'Oro.
11. La passata di pomodoro giallo, specialità dell'azienda Duca Carlo Guarini.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



cina salentina ci riserva tanti tipi di pasta dai nomi strani: i *ricchiteddhe* (orecchiette), i *minchiarieddhi* (piccoli maccheroncini), le *sagne* (tagliatelle di un centimetro e mezzo), le *sagne ncannulate* (sagne ritorte). Ma c'è anche la pasta artigianale di Benedetto Cavaliere, pastificio a conduzione familiare attivo dal 1918, a Maglie (vedi box). Con la pasta, a seconda del condimento, possiamo abbinare qualsiasi tipo di Negroamaro, ma con i secondi i confini diventano netti. Con il pesce, i gamberoni rossi e gli ottimi crudi del ristorante *La Locanda dei Camini*, a Botrugno, abbiniamo un Negroamaro vinificato in bianco o un rosato. Con i pezzetti di cavallo, i *turcinieddhi*, gli involtini di strisce di fegato, polmone e cuore d'agnello della *Bettola di Pericle*, macelleria con trattoria nel borgo incantato di Specchia, ovviamente scegliamo i rossi, oppure i rosati un po' più strutturati. Salse e conserve sono un'altra specialità salentina, da spalmare sul pane o per i condimenti, come i pâté d'olive cellina, le creme di carciofi, le creme di pomodori secchi, la salsa di pomodori gialli; dal gusto leggermente dolce e soprattutto diverso dalle salse di pomodori rossi, cui siamo abituati.

12. I pizzi leccesi, fragranti paninetti farciti con cipolla, pomodoro, olive e zucchine, del forno Caroppo, Minervino di Lecce.

13. Il pasticciole leccese, barchetta di pasta frolla ripiena di delicata crema, della Pasticceria Ascalone, Galantina, Lecce.

14. I canestrelli con mostarda di uve negroamaro del forno Caroppo.

Pane e dolci H24

Il panificio Caroppo fa parte dell'azienda agricola di Donato Caroppo, che la gestisce con il figlio Salvatore. Quaranta ettari nelle campagne di Minervino di Lecce dove si coltivano grani senatore Cappelli, capinera e altri, macinati nel mulino aziendale annesso al panificio. Il forno, aperto giorno e notte, prepara oltre al pane, in diversi formati e anche di farina integrale, pizze semplici, pizze ripiene di verdure oppure con ortaggi nell'impasto, come cipolla, pomodoro, zucchine e olive locali. Immane le friselle, tipici taralli pugliesi di grano duro da inzuppare in acqua e condire con pomodoro, olio extravergine d'oliva e sale, ottime per una fresca cena estiva; e le *pittule*, tradizionali frittelle di pasta lievitata. Dal forno a legna in pietra leccese escono anche tanti dolci golosi: crostate, frutoni, cioè pasticciole con frutti canditi, paste a base di mandorle ricoperte di cioccolato. L'azienda include una fattoria didattica e un agriturismo con ristorante di cucina locale vicino al panificio. Aperto lunedì, senza sosta. Conto 3 portate 13 euro. Via Sant'Anna 48, Specchia Gallone (Le); tel. 0836 818519 www.panificiocaroppo.it



15

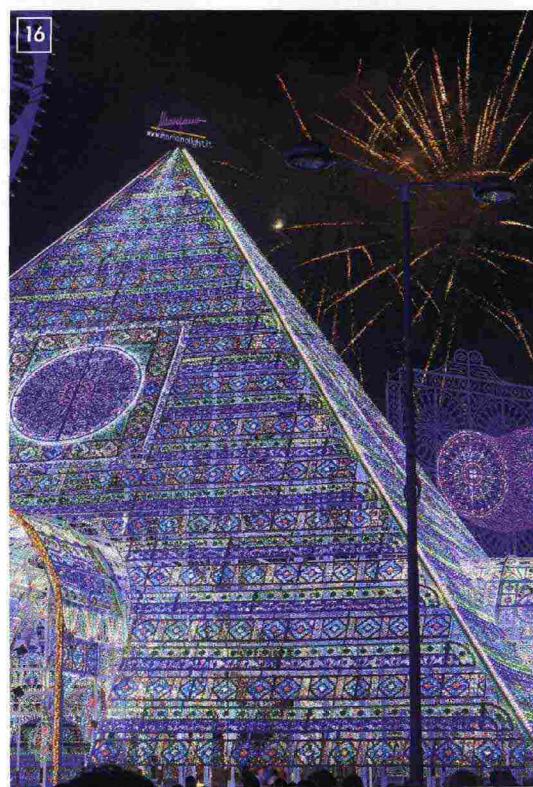
La festa delle luci

La festa della patrona di Scorrano, S. Domenica, è celebrata con uno straordinario spettacolo di luminarie. Si ricorda l'apparizione della santa, originaria di Tropea, in Calabria, morta nel 287 d.C., che secondo la tradizione nel '600 salvò il popolo dalla peste. In cambio del miracolo chiese che ogni persona guarita accendesse un lumino in suo ricordo. Con l'arrivo dell'energia elettrica ai lumini a olio furono sostituite lampadine utilizzate per realizzare originali architetture di luce: croci, tunnel barocchi, piramidi, etc. Diverse aziende specializzate del territorio si cimentano nell'allestimento scegliendo un tema segreto fino all'ultimo. Per esempio l'anno scorso la Mariano Light si ispirò a Stargate per realizzare una struttura piramidale con tunnel laterali, il tutto con 700mila lampadine. De Cagna ricordò il sacrificio rappresentandolo con una grande croce. Mentre la Massimo Mariano, in omaggio al barocco leccese, ha realizzato un tunnel ricoperto da 900mila lampadine. Santoro, infine, ha proposto una cattedrale di 500mila luci. Quest'anno la festa si svolgerà dal 4 al 9 luglio, l'occasione delle luci a partire dalle 21,30 fino a notte fonda. Info www.santadomenicascorrano.it

15. Un particolare della struttura Stargate, realizzata per la festa di Santa Domenica, patrona di Scorrano.

16. Fuochi d'artificio durante la festa delle lumiere.

17. L'incantevole portico del Naturalis Bioresort, Martano.



16



17

E proprio la salsa di pomodori gialli prodotta dall'azienda agraria Duca **Carlo Guarini** è la protagonista della ricetta del mese, la "Parmigiana d'Oro" (vedi ricetta), preparata per noi dalle cuoche salentine nella cucina – bella e d'altri tempi – di Palazzo Guarini, a Scorrano. L'azienda ha anche un frantoio ipogeo visitabile su richiesta e naturalmente produce vino. E se la visita cade a inizio luglio, quando il paese di Scorrano si veste a festa per celebrare la patrona Santa Domenica, non perdetevi neanche lo spettacolo di Luminarie unico al mondo, dal 4 al 9 (vedi box). Dura fino all'alba, ma se avrete la pazienza di tirare avanti con qualche altro centinaio di persone saprete che il buongiorno si vede dal mattino con un fantastico *Pasticciotto*, il più famoso e diffuso dolce del Salento, una barchetta di pastafrutta ripiena di una delicata crema pasticciera. Se poi avete voglia di allungare il passo di qualche km fino a Galatina provatelo nella storica pasticceria Ascalone, che li produce dal lontano 1740. Ma sono squisiti anche i dolci di Eros, un nome un programma, il locale di Luigi



Ruote pazze

Per Benedetto Cavalieri (in foto), quarta generazione dell'Antico Pastificio, la pasta non è soltanto un cibo, ma un insieme di storia familiare, tradizione, lavoro e passione. Fondata nel 1872 per la coltivazione e la molitura

di grano duro, l'azienda cominciò a produrre nel 1918 puntando sull'innovazione e la qualità, ottenuta anche con macchine tra le più moderne dell'epoca. Oggi produce pasta ed esporta in 53 Paesi, tra nord Europa, Usa, Australia, Giappone, impiegando miscele di semole di grani duri selezionati; trasformati in 45 formati diversi, dagli spaghetti lunghi 110 cm alle "ruote pazze", di forma cilindrica, fino alle orecchiette, anche "maritate". Una decina di formati sono fatti con semola integrale di grano duro biologico. Il metodo di lavorazione si chiama "delicato" per la prolungata impastatura a freddo, sotto i 35°, la lenta gramolatura, pressatura e filatura, con pressione moderata per evitare la "distruzione meccanica" del glutine. L'essiccazione può durare da 24 a 40 ore a seconda della forma e dello spessore del prodotto, sempre a bassa temperatura. Via Garibaldi 64, Maglie (Le) tel. 0836 484144 www.benedettocavalieri.it

SUGGERIMENTI | SALENTOSHIRE



18 Il Parco naturale di Porto Selvaggio, situato sulla costa del territorio di Nardò. 19. Una delle camere del Naturalis Bioresort.

Derniolo, presidente dell'associazione dei Pasticcieri Salentini. Il suo bancone è una sfida per la gola: ci sono gli Africani, sorta di meringhe al contrario, fatte con il rosso dell'uovo anziché con la chiara; la Bocca di Dama e i Dolcetti della Sposa, di vari tipi, ripieni di pasta di mandorle.

Avevamo cominciato con i vini e con i vini concludiamo, senza tante parole ma con qualche visita in cantina. Oltre al Duca **Carlo Guarini** ve ne segnaliamo due: la più conosciuta è Leone de Castris, a Salice Salentino, che produce rossi e rosati a base negroamaro, un paio d'etichette in purezza e uno spumante rosato di *negroamaro* metodo classico. Nell'azienda storica si può visitare il Museo del Vino. Ancora a Galatina, paese che segna il confine della Grecia Salentina, la Santi Dimitri è un'altra bella realtà, caratterizzata da un'architettura moderna e da una produzione di vino ed extravergine d'oliva di qualità: tra le etichette il rosato in purezza e il rosso in purezza di *negroamaro*. La cantina organizza degustazioni guidate e aperitivi *terroir-chic*. Perché in Salento si fa tutto con eleganza.

134

DORMIRE

BORGO CARDIGLIANO

Ex villaggio-azienda per la lavorazione dei tabacchi levantini in periodo fascista, con tanto di abitazioni dei coloni, forno, scuola, dopolavoro e chiesa. Oggi è un complesso turistico originale alimentato da energie alternative. Doppia e colazione da 70 euro.

Contrada Cardigliano di sopra 374, Specchia (Le)
tel. 0833 539599
www.cardigliano.it

CORTE DEI FRANCESI

B&B di charme in una dimora storica del '500, accanto a un museo dell'arte conciaria, il Lamarque Museum & Artlab, in una tipica casa a corte, con cisterne, vasche, canali e reperti di archeologia industriale perfettamente conservati. Doppia da 100 euro.

Via Roma 138
Maglie (Le)
tel. 0836 424282
www.cortedeifrancesi.it

DON TOTU

Dimora storica con 7 tra camere e suite arredate con ricercata semplicità e materiali naturali, piscina nel verde, palestra, piccolo hammam. Aperto da aprile a ottobre. Doppia e colazione da 150 euro.

Via Crocefisso 10
San Cassiano (Le)
tel. 0836 992374
www.dontotu.it



NATURALIS BIO RESORT

Esclusiva residenza di charme con 8 tra camere e suite in un borgo contadino ristrutturato con centro benessere, piscina a sfioro con acqua trattata con sale marino e Bio Brunch & Dinner. Doppia e colazione da 180 euro.

Via Traglia s.n.c., Martano (Le)
tel. 349 8251363
www.naturalisbioresort.com

IL TABACCHIFICIO

Doppia a partire da 50 euro. Ex fabbrica di tabacchi, di epoca fascista, oggi trasformata in un concept hotel, moderno e raffinato. Con ristorante e caffè gallery, arredato con mobili e oggetti di aziende salentine.

Via Sant'Antonio 33
Gagliano del Capo (Le)
tel. 0833 547328
www.iltabacchificio.com

MANGIARE
C'ERA UNA VOLTA

Nella Grecia salentina un piccolo ristorante nel centro di Calimera dove mangiare un mix di cucina locale e piemontese. Tra i primi i ravioli del pin e le orecchiette con cime di rapa; tra i secondi il brasato al Barolo e i pezzetti di cavallo. Dolci fatti casa: il bonet (piemontese) e lo spumone artigianale di Calimera. Chiusura lunedì, conto 23 euro.

Via Costantini 66
Calimera (Le), tel. 0832
872350 e 339 4894053

OLO KALÒ

A due passi dal castello baronale, in una struttura dei primi del '900 con giardino esterno, cucina tradizionale della Grecia salentina e molti

piatti a base di carne di cavallo. Chiuso martedì; conto 28 euro.

Via Umberto I 5-7, Corigliano d'Otranto (Le)



TRATTORIA LA BERSAGLIERA

Raffaele e Maria Grazia Fanciullo fanno una cucina semplice a base di ricette e materie prime locali, da gustare anche sulla spettacolare terrazza. Conto 3 portate 35 euro. Chiuso lun.

Via 2 Luglio 3, Surano (Le)
tel. 0836 938236
345 7953080



LE STANZIE

Sempre aperto ma su prenotazione. Il ristorante agriturismo in un'antica masseria, con bottega di tipicità gastronomiche, propone cucina casareccia. Menu 35 euro con bevande.

Strada Provinciale 362 Cutrofiano Supersano Km 32,9 Supersano (Le)
tel. 0833 632438
www.lestanzie.it

RUA DE LI TRAVAJ

Un locale accogliente nel centro di Patù. I piatti sono a base di materie prime locali, di terra e di stagione. Chiuso d'estate a pranzo; aperto tutte le sere, escluso mercoledì,

festivi anche a pranzo; conto 25 euro.

Piazza Indipendenza 44, Patù (Le), tel. 0833 767880 e 349 0584531

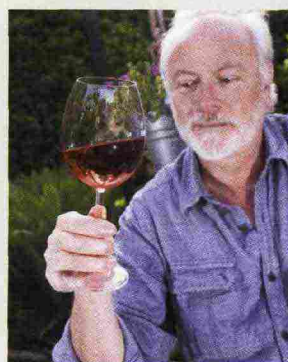


LOCANDA DEI CAMINI

Trionfo di colori e di sapori di mare nel ristorante di cucina salentina rivisitata dallo chef-pittore Oronzo Rizzello, con menu giornaliero. Menu degustazione di antipasti 6 cotti/5 crudi a 25 euro. Conto medio 45 euro. Chiuso lun.

Via V. Emanuele 36, Botrugno (Le), tel. 0836 993733 e 347 1653012
www.lalocandadeicamini.it

SHOPPING



DUCA CARLO GUARINI

La bottega aziendale dell'azienda agricola con cantina e frantoio vende vini, olio extravergine d'oliva, creme di verdure e altre specialità. Aperta lun-sab 8,30-12,30 e 16,30-19,30.



Via G. Sindaco 54, Scorrano (Le), tel. 0836.460257
www.ducacarloguarini.it

ASCALONE

Il regno dei Pasticciotti, popolari dolci salentini, in una pasticceria d'epoca.

Via V. Emanuele 17, Galatina (Le), tel. 0836 566009

EROS

Ottimi dolci salentini, dal pasticcotto ai dolci di mandorla.

Piazza S. Pietro 9, Galatina (Le), tel. 0836.566100

LEONE DE CASTRIS

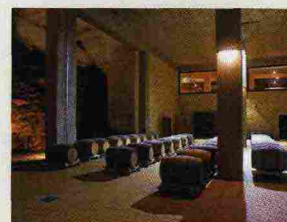
La cantina più nota del Salento, produttrice di Negroamaro e altri vini. Con Museo del Vino.

Via Senatore de Castris 26 Salice Salentino (Le)
tel. 0832 731112
www.leonedecastris.com

MAGLIO

La cioccolateria e pasticceria, da 140 anni, produce, praline, confetti, frutta ricoperta di cioccolato e delizioso marzapane. Chiuso dom e lun mattina.

Via San Giuseppe 48, Maglie (Le), tel. 0836 424609
www.cioccolatomaglia.it



SANTI DIMITRI

Vini da uve negroamaro e olio extravergine d'oliva. Visite e degustazioni.

Via Guidano, contrada S. Dimitri, Galatina (Le)
tel. 0836 565866
www.santidimitri.it