

in viaggio gourmet

TESTI E FOTO DI MASSIMILIANO RELLA

SALENTO

NON SOLO COSTA: UN VIAGGIO NELLA TERRA D'ARNEO TRA
ARCHITETTURE BAROCHE, CUCINA TRADIZIONALE E VINI CELEBRI

Mare a Torre Luzzo (a dx), nel Parco regionale di Porto Selvaggio, a Nardo (Lecce)

40

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Giugno è il mese perfetto per sdraiarsi sulle spiagge del Salento: bassa stagione, stabilimenti pieni solo di domenica e prezzi ancora economici. Se le acque cristalline stuzzicano la voglia di vacanza, a tavola ci attendono sorprese di tutt'altro sapore. Siamo nel "tacco" d'Italia, sulla costa ionica in provincia di Lecce, terra di eccellenze agroalimentari e di vini come il Primitivo e il Negroamaro, due rossi dal carattere allegro e generoso, come i salentini. Il secondo esiste anche nella versione rosé e il suo nome è reso famoso da un noto gruppo musicale, i Negramaro, così chiamati in omaggio alla loro terra.

41

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Ingresso all'azienda agraria Duca
Carlo Guarini nell'omonimo
Palazzo Guarini a Scorrano (Lecce)

shopping

Masseria Bellimento Caseificio

con ristorante, Strada Cucchiara 177, Nardò (Le)
tel. 0833.579963, cell. 328.6827165

Dolciaria Caroppo

Via S. Anna 48, Minervino, fraz. Specchia/Gallone
tel. 0836.818519 www.panificiocaroppo.it

Pasticceria Ascalone

Via V. Emanuele 17, Galatina (Le) tel. 0836.566009

Pasticceria Eros

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

AL CENTRO DELLA COSTA IONICA, appena sopra Gallipoli, nota località balneare e pittoresco agglomerato di case bianche, merita una visita la **Terra d'Arneo**, territorio salentino che resiste al turismo di massa. L'area lambisce Porto Cesareo, il paese forse meno attraente, ma si addentra fino a **Copertino, Leverano** e **Nardò**, ripagandoci con la bellezza e l'eleganza di questi paesi dell'entroterra, poco distanti dal mare. Il territorio abbraccia **nove comuni** di particolare ricchezza artistica e gastronomica, un patrimonio barocco che il Gruppo di Azione Locale Terra d'Arneo sta valorizzando a 360 gradi, con progetti e misure in ogni campo: agricoltura, artigianato, ambiente e turismo. Dopo un lungo viaggio a sud di Lecce ci fermiamo per un primo assaggio di Salento, un saporito piatto di ci-

ceri e tria nella bella Corte Santa Lucia, antica "curte" salentina nel centro di Nardò. Nel Seicento custodiva grano, pozzi e abbeveratoi, oggi è un'osteria con giardino d'agrumi e cucina tradizionale: dalle *pittule* (palline di pasta lievitata frita) alle *sagne 'ncannulate* con ceci, vongole e filetti di mandorle, il pranzo è servito! Ci addentriamo poi nei vicoli di Nardò fino a piazza Sallandra, autentico salotto barocco: al centro si staglia la guglia dell'Immacolata e tutto intorno i palazzi storici, la bella chiesa di San Trifone e il Sedile, un'originale struttura barocca costruita nel Cinquecento come sede del governo civico e oggi adibita a centro informazioni. Per un primo assaggio di vini facciamo un salto al moderno winebar della cantina Schola Sarmenti, che produce 11 etichette, dal bianco Igt Salento (uve fiano in purezza) al Negroamaro rosato Masserei. Vini freschi e piacevoli che accompagniamo a specialità salentine e ottimi crudi di pesce.

Un altro esempio di tradizione e modernità è il laboratorio sensoriale di cantina Cantele, nella vicina Guagnano. Questo spazio minimal con area degustazione, terrazza sulle vigne e cucina a vista si chiama iSensi Laboratorio Sinestetico: un nome che ci invita ad assaporare i vini dei fratelli Cantele in abbinamento ai piatti che ci prepara lo staff de L'Orecchietta, un originale pastificio artigianale con cucina espresso. Anche

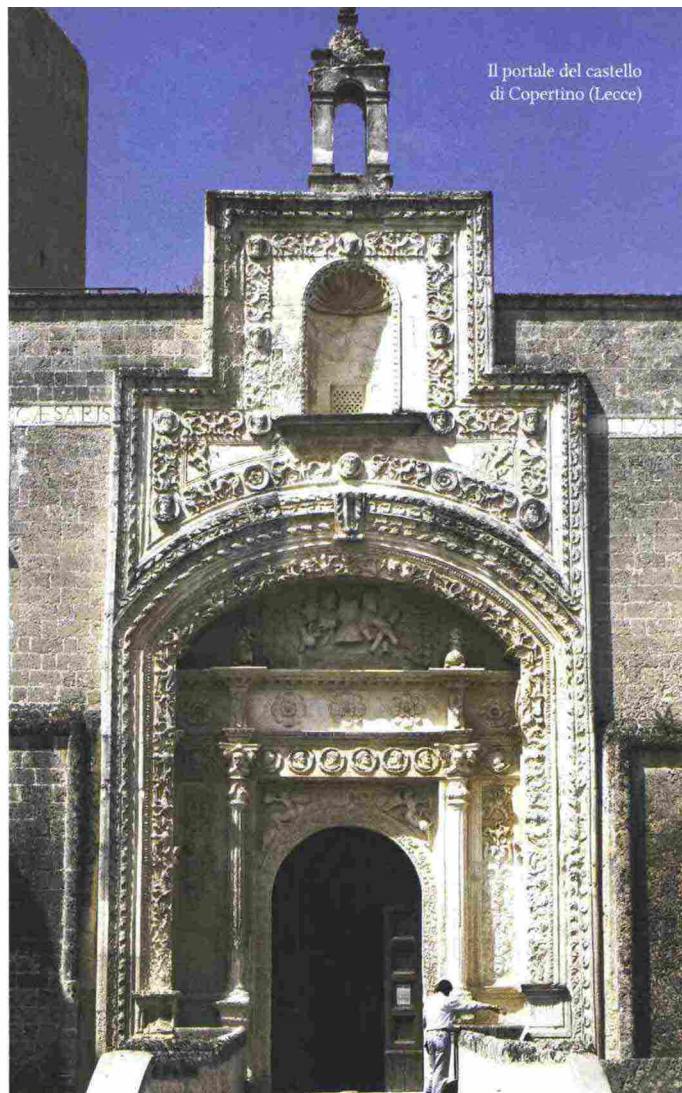
questo si trova a Guagnano e lo gestisce la famiglia Santoro. Aperto nel 1991, vende pasta fatta in casa e a pranzo ce la propone pure cotta, per soli 3-5€ a piatto. Noi assaggiamo un piatto di sagne 'ncannulate con pomodorini e cozze preparato dalla signora Santoro.

UNA PEDALATA A PORTO SELVAGGIO

Il parco protetto di **Porto Selvaggio** e **Palude del Capitano** è sopravvissuto alla concentrazione edilizia, che ha rovinato invece altre zone costiere. L'area vincolata nacque nel 1980 come parco naturale attrezzato tra Santa Caterina, Torre Uluzzo e Frascione, lungo un tratto frastagliato di 18 km di costa, tra insenature spettacolari e acque cristalline. Negli anni Settanta il territorio fu individuato per lo sviluppo di villaggi turistici, progetto di speculazione cui si oppose la politica locale Renata Fonte, poi uccisa dalla malavita. Il Parco è dedicato proprio a lei. La vegetazione è particolare. Tra le piante insolite troviamo lo "spinaporci", un arbusto spinoso utilizzato

la Grecia salentina

Nel cuore del Salento, a sud di Lecce, la **Grecia salentina** è un'enclave d'origine greca, un tempo più estesa, dove sopravvivono nella lingua grika e nella cultura le antiche radici elleniche. Il benvenuto nel Salento dei greci ce lo offre Calimera, piccolo paese che prende il nome da Kalòs Meros (la parte buona, nel senso di terra fertile) ma che ricorda l'espressione Kali Emera, il "buongiorno" in greco. Nel centro del paese troviamo la Casa-museo della civiltà contadina e della cultura grika, che espone utensili da cucina, costumi popolari in cartapesta, oggetti d'artigianato, ricami, libri e ospita un centro di ricerca e indagine culturale. Calimera è solo uno dei 12 paesi dell'**Unione dei Comuni della Grecia salentina**. Gli altri sono: Carpignano, Castrignano dei Greci, Corigliano d'Otranto, Cutrofiano, Martano, Martignano, Melpignano, Sogliano, Soleto, Sternatia e Zollino.



Il portale del castello di Copertino (Lecce)



Il cortile del castello di Copertino (Lecce)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Ulivi di varietà ecclina a Nardo, nei dintorni di Levetano (Lecce)

indirizzi

CANTINE

Cantele, SP 365 (Salice Salentino-Sandonaci) Km 1 Guagnano (Le), tel. 0832.705010 - www.cantelevini.com

Monaci, Via Galatina, Tenuta Li Monaci, Copertino (Le), tel. 0832.947512 - www.aziendamonaci.com

Duca Carlo Guarini, Largo Frisari 3, Scorrano (Le) tel. 329.6223916 - www.ducacarloguarini.it

Leone de Castris, Salice Salentino (Le), tel. 0832.731112 - www.leonedecastris.com

Schola Sarmenti, Via Generale Cantore 37, Nardò (Le), tel. 0833.567247 - www.scholasarmenti.it

MANGIARE

L'Orecchietta, Via Vittorio Veneto 49, Guagnano (Le), tel. 0832.705796 - www.loreccietta.com

Hostaria Corte Santa Lucia, Via S. Lucia 46, Nardò (Le) tel. 0833.835275 - www.cortesantalucia.com

DORMIRE

Don Totu Dimora Storica, Via Crocefisso 10, San Cassiano (Le), tel. 0836.992374 - www.dontotu.it

Naturalis Bio Resort, Via Traglia, Martano (Le), tel. 0836.575042 - www.naturalisbioresort.com

Masseria Bosco, Via per Erchie, Avetrana (Ta), tel. 099.9704099, dimora storica in mezzo agli uliveti, situata tra Punta Prosciutto e Manduria

dai romani per fare spessore negli imballaggi. E poi: la salicornia glauca, sorta di cespuglio con foglie cilindriche, e la capelvenere, una felce rara che cresce nella roccia in

ambienti poco illuminati. Il suolo è invece caratterizzato dalla presenza delle "sprofondate", cioè voragini nel terreno carsico tipico di questo territorio ricco di bacini idrici che racchiudono ambienti microclimatici, flora e fauna particolari. Possiamo aggregarci ai gruppi di Avanguardie, associazione che organizza tour in bici e a piedi.

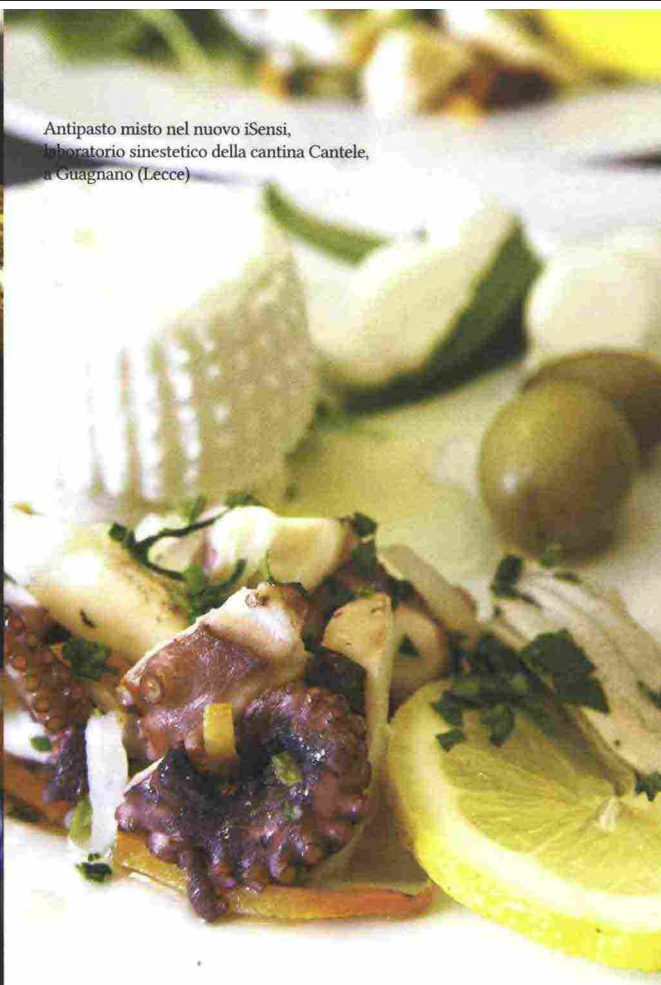
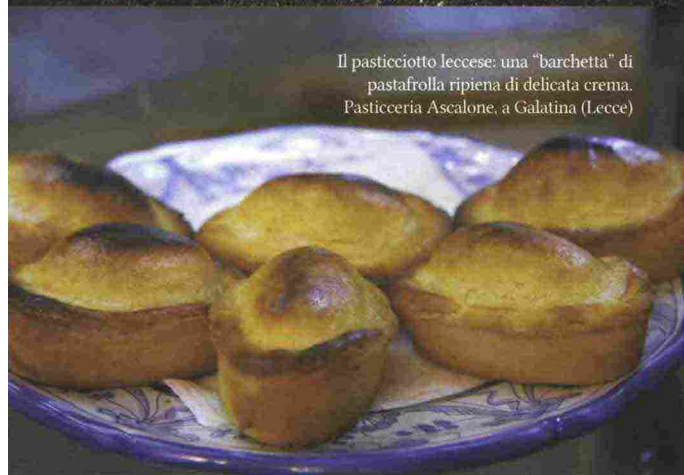
Nel Parco troviamo anche cibo di qualità. Ad esempio nell'azienda agricola Masseria Bellimento, che produce ottimi formaggi e che nel fine settimana apre il ristorante interno, ideale per assaggiare orecchiette, carni alla griglia, verdure di campo e ottime caciotte, caciocavalli, primosale, ricotta, marzotica e mediterranea, un formaggio che profuma di macchia di mirto, timo e lentisco. Nei terreni aziendali pascolano i 60 bovini e le 350 capre ioniche dei fratelli Enzo e Giuseppe Presicce, in un ambiente ventilato dalla brezza marina. Il risultato è un latte ricco di proteine e carotene che trasferisce ai formaggi salinità e sentori erbacei.

UNA BARCHETTA CHIAMATA PASTICCIOTTO

Il **Pasticciotto** è un popolare dolce della terra leccese, una barchetta di pasta frolla ripiena di delicata crema pasticcera. Tra i più buoni in circolazione quelli di Ascalone



Il pasticcetto leccese: una "barchetta" di pastafrutta ripiena di delicata crema. Pasticceria Ascalone, a Galatina (Lecce)



Antipasto misto nel nuovo iSensi, laboratorio sinestetico della cantina Cantele, a Guagnano (Lecce)

sono preparati, fin dal lontano 1745, nell'omonima pasticceria nel centro storico di Galatina, altro paese barocco dell'entroterra salentino. Sulla piazza principale merita una sosta anche la Pasticceria Eros, che ci delizia con Dolci della Sposa, Bocche di Dama, Africani e Spumone; quest'ultimo è un semifreddo a strati di vario gusto, mentre gli Africani sono una sorta di meringa al contrario, fatta col tuorlo d'uovo. Dopo la degustazione visitiamo la basilica di Santa Caterina d'Alessandria, uno dei pochi esempi di architettura gotica del Salento, con affreschi di artisti locali rifatti a inizio Quattrocento. Per completare il giro facciamo visita alla Dolciaria Caroppo nel centro di Minervino per gustare crostate e fruttoni (pasticciotti con frutti canditi ricoperti di cioccolato). Anche panificio, Caroppo ha 40 ettari di terreno dove coltiva grano delle varietà senatore Cappelli, capinera e rossarola macinati poi nel mulino aziendale. Accanto al panificio gestisce un agriturismo con ristorazione.

I VINI DEL SALENTO

Il **Negroamaro** (o Negroamaro) è ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente in Puglia. Anche il **Primitivo** prende il nome dall'uva primitivo. Il viaggio comincia a Salice Salentino, a nord di Lecce,

con una visita al Museo del Vino della cantina Leone de Castris, azienda fondata nel 1665 e nota per aver imbottigliato il primo rosato in Italia (nel 1943): il Five Roses, ottenuto da uve negroamaro e malvasia nera di Lecce. A Copertino possiamo assaggiare il Negroamaro di Masseria Monaci, tipica struttura rurale tinggiata di bianco, con vecchie cantine e grandi botti. Dopo la degustazione andiamo a visitare il castello che, completato nel 1540, include una fortezza d'epoca normanna ampliata durante la dominazione angioina e una cappella gentilizia dedicata a Santa Maria Maddalena, con affreschi quattrocenteschi. Situato in centro, ha un cortile quadrato e quattro bastioni angolari. Arriviamo poi a Scorrano, piccolo centro abbellito da palazzi barocchi, come il Palazzo Guarini, proprietà dei discendenti di una nobile famiglia normanna, che ospita l'azienda agraria Duca **Carlo Guarini**, tappa da non perdere per le etichette di Primitivo, Negroamaro e vini, ma anche per l'olio extravergine d'oliva da varietà cellina e ogliarola e le golose conserve. Si possono visitare la barriera e il frantoio ipogeo del Cinquecento.

Anche Scorrano è una località da non perdere, soprattutto a luglio in occasione del Festival delle Luminarie (dal 5 al 10 mese), spettacolare manifestazione che coinvolge le aziende salentine di luminarie.