



## Da cinema a ristorante

**Salento.** Nella graziosa località di Maglie, all'interno di un palazzo dei primi del Novecento, sorge un locale legato alla tradizione, che propone genuini piatti tipici dai profumi di un tempo

Pullula di palazzi nobiliari, chiese, botteghe artigiane, caffè storici e pasticcerie, una delle più eleganti cittadine del Salento: **Maglie**. Qui, dopo oltre un secolo di abbandono e otto anni di accurata ristrutturazione, l'antica **conceria Lamarque** è stata trasformata in un museo dedicato all'arte della lavorazione del pellame, corredato di un ampio spazio per *happening* artistici. E non solo. Annesso alla struttura si trova anche **La Lanterna**, ristorante a conduzione familiare dove gustare piatti della tradizione salentina. Situato all'interno di un edificio che fino a poco più di vent'anni fa ospitava un cinema, il locale vanta l'estro di **Piero Piccinno** (foto in alto) in cucina e la calda accoglienza di **Domenica Rausa** in sala. Uniti nel lavoro e nella vita, i due formano un connubio vincente particolarmente apprezzato dai clienti del locale. Fra i quali spiccano personaggi celebri del teatro italiano. Che in occasione di tournée salentine, non mancano di concedersi una

pausa all'insegna della gastronomia più sana. Non a caso, lo chef utilizza solo prodotti freschi da agricoltura e pesca locali. Ecco quindi che ogni portata ha, davvero, il profumo del mare e della terra. Tra gli antipasti della casa segnaliamo le **melanzane bottonate al sugo** o nella versione piccante con mollica di pane e aceto e la **peperonata alla contadina** con funghi, zucchine e salsicette. Tra i primi, vanno provate le gustosissime **orecchiette alla contadina** con melanzane, pomodori e peperoni, **alla ricotta e con vongole e zucchine**. Tra i secondi, il piatto forte è costituito senza dubbio dagli involtini di agnello, detti in dialetto locale **turcinieddhri** (nella foto in basso). Notevoli sono anche le lumache alla pugliese. Come dolce, ottimo lo spumone artigianale, da accompagnare con uno dei vini da dessert della carta di qualità. Per chi desiderasse pernottare a Maglie, proprio di fronte a La Lanterna c'è un bed & breakfast decisamente originale, la **Corte dei Francesi**, un'affascinante dimora storica del '500 (foto in alto) che nell'800 era la struttura intorno alla quale ruotava la vita della conceria Lamarque. Solo sei stanze per questo piccolo hotel *sui generis*, ma tutte ampie, dotate di ogni comfort e curate nei minimi dettagli: dagli importanti letti in ferro battuto alle volte a stella riportate all'antico splendore da sapienti restauri.

Una speciale promozione valida fino al 9 aprile propone un soggiorno di 3 giorni e 2 notti in bed & breakfast, pickup in aeroporto o in stazione, una bottiglia di vino salentino in omaggio, la visita guidata del museo Lamarque e di una cantina locale, al costo di 140 euro per due persone in camera doppia.



**DOVE & COME**  
**Ristorante La Lanterna**  
via Roma 164  
Maglie (Lecce)  
tel. 0836424446.  
Chiuso mercoledì  
e domenica a pranzo.  
Coperti: 80 all'interno  
(1 sala con un angolo  
privé e una veranda  
coperta) e circa 70  
nel giardinetto esterno.  
Prezzo medio  
di un pranzo, bevande  
escluse: 15 €.

> ANNIKA ABBATEIANNI

