

Sempre a Maglie, ecco la **Dimora Storica Corte dei Francesi** (località Corte dei Francesi, via Roma 172, 0836/42.42.82), un edificio del XVI secolo che nell'800 ospitò la conceria dei francesi fratelli Lamarque, di cui si vedono le vasche, i canali di scolo e le cisterne che la ristrutturazione ha mantenuto in evidenza. Delle camere, 6 hanno bei soffitti con volte a stella. Tariffe da 90 a 130 euro per la doppia con colazione. La struttura ospita anche un Museo dell'Arte Conciaria e spazi espositivi.



Salento

Il grande orto vista mare

Vendura e legumi in cattedra sul tacco della Penisola. Con carne e pesce a fare da "contorno"

Estrema lembo meridionale di Puglia, il Salento è una vasta regione agricola protesa nelle acque dello Ionio e dell'Adriatico. Una terra affabile e accogliente da sempre, dai tempi in cui si apriva ai Fenici, agli Illirici, ai Veneziani, e alle loro usanze culinarie, povere negli ingredienti, fastose nei sapori. Ma i "debiti" maggiori sono quelli contratti con la dirimpettaia Grecia, da cui ha mutuato il candore abbinante delle case, la cultura pastorale e, nel mondo dei sapori, la coltivazione dell'olivo e della vite, l'amore per i formaggi soprattutto ovini, e le verdure, cucinate qui con grande maestria. Lo spicchio di Salento che

prendiamo in considerazione inizia dalla bellissima, barocca Lecce e si conclude sul mare di Otranto, città carica di storia e di suggestioni. Si diceva che le verdure sono il punto di forza della cucina locale: al forno, bollite e condite con l'autoctono olio, mescolate alle zuppe, ai sughi per la pasta fatta a mano, imbottite di formaggi e in tante altre cotture che sanno di antiche ricette. Sostituiscono egregiamente la carne che compare poco, spesso sotto forma di involtini o di frattaggi, soprattutto ovine. Una gastronomia che guarda anche al mare, ma con pochi piatti in cui il pesce è preparato "alla crudele", come si dice qui: con cotture rapide su fuoco vivace.



A sinistra: una sala dell'Osteria degli Spiriti di Lecce. In basso: bottiglie di vinoetto variamente aromatizzato, specialità dell'azienda agricola Calugiuri che ha sede a Lizzanello.

Lecce

Nel cuore della città, la Pasticcceria Alivino (piazza Sant'Oronzo 30, 0832/27.74.36) è uno dei locali storici di Lecce. È celebre per i pasticciotti, irresistibili dolci di pasta morbida imbottiti di crema, ma anche per i taralli alle varie aromatizzazioni. Tra le altre specialità, il caffè ghiacciato e i gelati dai sapori classici: nocciola, pistacchio e gianduia. Buona la torta di pan di Spagna con crema e cioccolato. Spazio anche

al salato con le pucce, focaccine con le olive. Altro indirizzo notevole per i dolci è l'antica Pasticceria Maglio Arte Dolciaria (via Templari 16, 0832/24.38.16), accanto alla chiesa di Santa Croce. Qui si preparano carciofate (pasti di siegla arrostiti e fritti), pasticciotti di pastafrola con crema, mustazzoli, bocconotti di pasta di mandorle e cotognate. Dal dolce ai sapori forti dell'Antica Salsamella Reana (piazza Congedo 7, 0832/34.75.73), con bella varietà di salumi e formaggi salentini e pugliesi. Da segnalare il capocollo, le salsicce, varie qualità di olio e di pasta artigianale, verdure sott'olio come i tipici lampascioni. Per sedersi a tavola con la certezza di gustare la selda cucina locale, l'indirizzo è quello dell'Osteria degli Spiriti (via Battisti 4, 0832/24.62.74), dai piatti rasserenanti serviti in due amiche sale. Per iniziare, melanzane in agrodolce, crocchette di patate e polpette; quindi l'immancabile minestrina di ceci e tria (pasta e ceci), le orecchiette con ceci e cozze o le cime di rapa, poi i rucinieddi (involentini d'intorria di agnello), molto apprezzati in loco, e ancora salsiccia o polpette con sugo. Spesa mai oltre i 30 euro.

dell'Azienda Agricola Calugiuri (via Leonardo da Vinci 12, 0832/65.17.29). Gianni Calugiuri usa due qualità di vino, il Negroamaro e la Malvasia nera, costati sino a estenuazione per ottenere un denso sciroppo che fa invecchiare in botti di rovere: da centellinare su piatti sia salati che dolci. Anche nelle versioni aromatizzate all'arancio, limone, peperoncino, lampone, fico. Costa 40 euro al litro. Follo extravergine da 9 a 12 euro al litro.

Prignano

Si fa la fila per acquistare le botti del Casaffio L'Alto Vecchio (contrada Margette, 0832/89.11.54), dove la lavorazione è artigianale e la genuinità garantita. Con il latte degli ovini allevati sul posto vengono preparati formaggi freschi, semi stagionati e stagionati. Il vanto è il Margette, un carastro con 80 per cento di latte di pecora e il rimanente di capra, da consumare dopo 180 giorni. L'Acia, invece, è un cacio dal sapore in bilico tra il taleggio e lo stracchino, seguito dal cuor di latte e dalla caciotta. Prezzi tra i 10 e 14 euro al chilo.

Acaja

Qui si viene per ammirare il castello, piccolo gioiello che racchiude un borgo rimasto intatto nei secoli. La Locanda del Gallo (largo Castello, 0832/86.11.02) ha due grandi sale e un menù che si attiene ai piatti di sempre: pitta (pizza) di patate, polpette, verdure e il muersi, un mix piccante di piselli, rape e pane. Poi pasta fatta in casa, arrosti e spezzatini di manzo. Vini tutti pugliesi. Conto intorno a 30 euro.

Galatina

I vini più importanti della zona si producono nel territorio circostante Galatina. L'Azienda Viticola Valle dell'Anso (via Guidano 18, 0836/56.14.70) è una tenuta vasta più di 50 ettari e produce



Lizzanello

Foco distante dal capoluogo, è il paese dove comprare buon olio extravergine di olive leccine e il famoso vino cotto, una specialità sempre più rara, fiore all'occhiello

■ BUONA ITALIA



A sinistra: una stanza della masseria Appiolo di Corigliano d'Otranto, residenza rurale settecentesca. In basso: lo spazio espositivo inserito nel contesto della dimora storica Corte dei Francesi, bed & breakfast di Maglie.

Corigliano d'Otranto

Nella bella campagna salentina, tra secoli oliveti eleganti come giardini e campi di cereali, s'incontra la Masseria Appiolo (località Appido, via Case Sparse, 0836/42.79.69). È una casa rurale che risale al 700, il cui nome deriva da quello greco dei pini selvatici. Si presenta con un bel loggiato, ha camere arredate con colori freschi e mobili in stile. Il silenzio è garantito, così come la cortesia dell'accoglienza. Una piscina molto ampia e un putting green per i golfisti completano l'offerta. Tariffe da 80 a 150 euro per la doppia, con una colazione che mette di buon umore. Il suo nome nel dialetto greco di queste parti, i griks, significa "tutto buono" e al Ristorante Olo Kalo (via Umberto 15, 0836/47.10.04) è proprio così. Tra muri in pietra vengono servite le pitule, cioè crocchette di patate e carne, poi verdure fritte e grigliate, cicori e tria con fagioli e cozze, fassili di grano e orzo alle seppie, la taiedda (tiegia di verdure). I secondi vedono carne grigliata;

pasticcicotti e crostate per dessert. Conto intorno a 25 euro.

Melpignano

Da queste parti si coltiva ottima verdura: peperoni, carciofi, melanzane, pomodori. Il Laboratorio Pr.alma (Produzione alimenti naturali, zona Industriale, 0836/43.98.33) le trasforma in squisiti condimenti, sughi, creme e più. La specialità è il sugo alle cime di rapa, poi ci sono quelli alle melanzane e alle olive. Tra le creme, quelle ai funghi e ai carciofi sono ottime. In vendita nello spazio, accanto a miele, nocchio, mirto e frutta sotto spirito: albicocche, amarene, uva sultana.

Maglie

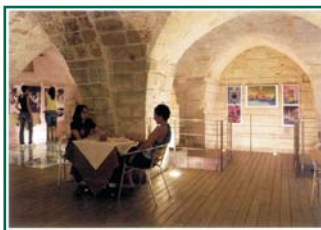
Il 1918 è l'anno di fondazione del Parificio Benedetto Cavalieri (via Garibaldi 68, 0836/48.41.44). Nello storico stabilimento, un edificio art nouveau, la pasta di grano duro si fa come un tempo. Prodotta con un mix di ottime semole provenienti solo dal Salento, è saggomata con trafilé di bronzo e asciugata in essiccatoi di legno. Tutto ciò contribuisce a ottenere un prodotto eccellente, tanto da portare l'azienda a conquistare nel 2001 l'Oscar della pasta al Fancy Food, la celebre fiera agroalimentare di New

La ricetta

TUBETTI CON LE COZZE

Ingredienti per 4 persone: 400 grammi di tubetti (pasta corta rigata), 800 grammi di cozze con il guscio, 500 grammi di pomodori pelati, una manciata di prezzemolo tritato grossolanamente, una spicchia d'aglio schiacciata, sale, pepe, mezzo bicchiere di olio d'oliva extravergine.

Preparazione: lavare le cozze sotto acqua corrente, aprire, staccare i molluschi cercando di conservare l'acqua che sottopone le due valve della conchiglia. In una teglia larga mettere l'olio, aggiungere l'aglio schiacciato ben rosolare, poi tagliarlo e unire le cozze con le loro sappe. Cuocere a fuoco medio per non più di tre minuti; in un'altra teglia mettere un filo d'olio e i pomodori pelati ben spezzettati, unire metà del prezzemolo e cuocere per dieci minuti. Infine, aggiungere le cozze e far insaporire con sale e pepe. Cuocere la pasta al dente, unire il sugo con le cozze, spolverare con il restante prezzemolo e servire.



24

BUONA ITALIA ■

York. Premiato il formato "ruote pazzе", perfetto per raccogliere il sugo. Altre specialità sono gli spaghetti essiccati a cavallo di bastoni di bambù e le orecchiette "maritate" con i casarecci, pasta corta e un po' aguzza. Il sabato pomeriggio lo spazio non apre al pubblico.

Sempre a Maglie, ecco la Dimora Storica Corte dei Francesi (località Corte dei Francesi, via Roma 172, 0836/42.42.82), un edificio del XVI secolo che nell'800 ospitò la confraternita dei francesi fratelli Lamarque, di cui si vedono le vasche, i canali di scolo e le cisteme che la ristrutturazione ha mantenuto in evidenza. Delle camere, 6 hanno bei soffitti con volte a stella. Tariffe da 90 a 130 euro per la doppia con colazione. La struttura ospita anche un Museo dell'Arte Concettista e spazi espositivi.

Specchiagallone

Nel paesino, al Forno di Donato Garruppo (via per Poggiodato 44, 0836/81.85.19) si impasta e si cuoce al fuoco di rami d'ulivo, proprio come una volta. Tante le varietà di pane e molto altre: friselle di grano, orzo o soia; croccanti taralli al peperoncino, al finocchietto selvatico, al sesamo; le puoce, una via di mezzo tra i panini e le focacce arricchite di olive, pomodoro e cipolle; le pitille, l'antico pane contadino d'origine remota messo a cuocere nel forno dentro contenitori di coccio. Infine, la pitta di patate e prozzemolo, oltre a tanti biscotti.

Uggiano la Chiesa

Una bella masseria riattata ospita il Ristorante Gattamura (via Campo Sportivo, 0836/81.79.36), con la grande sala da pranzo allestita nell'ex stalla dalle alte volte e i tavoli apparecchiati anche sotto al porticato che guarda il giardino interno. Cucina di terra e di mare che si è guadagnata due forchette Michelin e la

citazione del Gambero Rosso. Tra i piatti sempre in lista: panè di fave con cicoria e crostini, lasagna di steglia d'orzo con caccicotta, polpettine e zucchini, sgombrino grigliato con fave e carciofi, tria con noci e peccorino o con le cozze, agnello al lino cotto nel pane, spumone al croccante. Da provare gli gnocchetti Gattamura con crema di lattuga e gamberetti. Conto da 35 euro in su. Il locale dispone anche di alcune stanze, arredate con buon gusto: 90 euro per la doppia con colazione.

Giurdignano

Carmelo Bene è stato l'idolo dei signori Pollicio, padroni di casa alla Masseria Nostra Signora del Tuñeti (via Madonna del Rosario 8, 0836/81.31.00). La bella casa di campagna che hanno aperto agli ospiti ha il nome di una delle pituce più famose del grande uomo di teatro. Un nome che riecheggia le scenerie pitagoriche a lungo subite in queste contrade e la devozione alla Vergine cui le inermi popolazioni salentine impetravano protezione. Le camere

sono fresche e di buon gusto; bandita la televisione, ci sono una bella piscina e il campo da tennis. Prezzi da 100 a 200 euro per la doppia con colazione.

Otranto

È molto nota la Trattoria Zia Ferdinando (via 25 Aprile 1, 0836/80.18.84), ma la celebrità nulla ha tolto alla validità della sua proposta gastronomica. Qui si gustano, tra l'altro, impregnata di cozze, tubetti con cozze e fagioli, orecchiette con ricotta forte, carpaccio di spada, cicori e tria con pomodorini freschi, zuppetta di scampi e le munciciddie, cioè cozze piccole preparate con ricetta della casa. Non soggliendo i pesci più costosi il conto si mantiene entro i 30 euro. In città una buona alternativa è il Ristorante Da Sergio (corso Garibaldi 9, 0836/80.14.08), dove Sergio Piccone va fiero del suo tortino di cozze e rape, delle sighe "carnulate alla pescatora (pasta casareccia con sugo di pesce) e dei calamari con le cipolle. Conto da 25 euro in su.

Donato Garruppo con una selezione dei pani che produce nel suo forno di Specchiagallone, piccolo centro tra Maglie e Otranto.

