

Alberghi di charme nascono in ex
concerie di pelle, come la bella *Corte dei Francesi* a Maglie
(cortedeifrancesi.it).

Il mondo nelle mani
Viaggiando
VIAGGIANDO TV

TRADIZIONI ITALIANE
Viaggio nella cultura e nella gastronomia
SALERNO E VARESE

THAILANDIA
New Bangkok!
Per quelli che vivono di giorno e stravivono di notte

NAMIBIA
Un giorno... coi leoni!
A spasso nell'Etosha National Park

PERÙ
Natura, brujos e falciatore
un percorso mozzafiato attraverso
il Paese sudamericano

FRANCIA GERMANIA GALLES
Emozioni insolite per tre protagonisti:
PARIGI, WITTENBERG E CARDIFF

CURAÇAO
Antilles are cool!!!
Fascino coloniale e spiagge caraibiche

**DOCUMENTARI
DI VIAGGIANDO**
www.viaggiando.it

VIAGGIANDO CON GUSTO | PUGLIA | DI MASSIMILIANO RELLA

GRECIA SALENTINA

Pizzica, Barocco e Negroamaro

A sinistra, la masseria Aquilè, a Corigliano d'Otranto; in un altro esempio di recupero di un tipico dimora agricola, trasformata in un'ospitale struttura alberghiera con tutti i comfort, Santa Maria di Leuca, all'estrema della penisola salentina, si trova a mezzogiorno della Calabria.

UNO DEI POSTI PIÙ incantevoli del Salento è proprio Corigliano d'Otranto, che si sviluppa attorno al castello del Montù, d'impianto medievale con quattro torrioni e varie cannoniere. Accanto al portone d'ingresso si accede al Museo multimediale della Grecia Salentina, mentre al bar della terrazza potete godervi un calice di Negroamaro e costosi al tartufo di Corigliano, una bontà riscoperta negli ultimi anni. Altra destinazione interessante è Sternatia, dove troviamo la chiesa Matrice, costruita sui resti del tempio in stile barocchetto e pietra leccese, dai toni caldi. Annesso al Palazzo Granfante, una residenza gentilizia settecentesca, possiamo visitare un frammento oppido del Cinquecento che ricorda la forte vocazione agricola salentina. Andando in disuso con l'avvento dei macchinari moderni, il frantoio è composto da una doppia camera, in totale 350 metri quadrati, che ospita grandi macchine in roccia calcarea. A Setaia ammiriamo la guglia trecentesca di Raimondotto Orsini, la cui cima venne rivestita nel Settecento da una copertura a lamelle in ceramica po-

che, con portico turistico e una serie di ville ecclettiche di gran pregio. Una terra punteggiata di palazzi barocchi, masserie, chiese bizantine e origie affrescate. È anche una terra di buona gastronomia, di prodotti tipici e di una musica travolgente: la Pizzica, la danza delle tarantolate, celebrata ogni anno in agosto a Mottigiano con la notte della Taranta. Dal punto di vista della ospitalità, il Salento ha fatto passi da giganti. Alberghi di charme nascono in ex concerie di pelle, come la bella Corte dei Francesi a Maglie (cortedeifrancesi.it). Altri rimangono sempre in stile e accoglienti strutture, come la Masseria Appidi (appidi.it), un Corigliano d'Otranto, un esempio di recupero e riuso di un'antica struttura agricola immersa nel verde, con tetti soffici a stella e a botte, vecchie mangiatoie e un ristorante sempre aperto. E nella vicina Otranto c'è l'originale Corte di Mettano (cortedimettano.it), che accoglie gli ospiti da una collezione di oggetti di antica materina, che si rincorrono nelle sale, nelle camere e nelle corti esterne.

ANDAR PER FESTE
Tra fine ottobre e inizio novembre il Salento ospita molte manifestazioni enogastronomiche. In ordine cronologico la prima è la Fiera di San Vito a Otranto, dedicata al maiale salentino di Otranto-Vigevano. La festa si svolge in questo piccolo centro da ben 500 anni, a tavola dell'abbazia domenicana di Otranto (genotano dal 20 al 24). Una decina di allevatori a conduzione familiare, "pransa" per l'occasione un numero di maiali (quest'anno 200), allevati e allevati in modo naturale. Gli animali vengono macellati prima della festa, la carne venduta e degnata in 19 caratteristiche carni: alcune lungo un percorso che attraversa il paese. Sono in programma anche musica e spettacoli. Il maiale di Otranto-Vigevano dal 2004 è centro di un progetto di tutela e valorizzazione dell'Università di Teramo. La particolarità sta nel fatto che non viene identificato in una razza ma in un tipo di allevamento, che garantisce salubrità e qualità (Tel. 0874 981014 - Cell. 320 886 99 01 - www.igi.it). A Martano, nel secondo fine settimana di ottobre, si celebra la Festa della Nocciuola. La protagonista è fava, schiacciata e tenuta in acqua e sale, condita con aglio, prezzemolo e peperoncino. Viene offerta con pane, vino e porretti di carne di cavallo. Oltre ai barbacotti, la manifestazione prevede un programma di spettacoli e musica popolare, oltre a visite guidate del centro storico, del barocco e delle case (Associazione Cucina Mottigiano - Tel. 0884 571 440). A novembre iniziano le rassegne del vino. Dal 7 al 7 a Levente si svolge Nuovo in Festa, una kermesse che valorizza la tipica agrodolce del territorio. Nella splendida cornice del centro storico, tra palazzi e chiese antiche, sono allestiti stand per degustazioni vino, carni, cereali e dolci. Nel Salento dei novelli di Puglia si tengono degustazioni guidate (comune levente.it - www.levente.it). In tutto il Salento, infine, durante il fine settimana a inizio della settimana di San Martino, il 14 novembre, si tiene San Martino in Cantina. Per l'occasione le aziende vinicole del territorio aprono le porte per visite e degustazioni, di novello e non solo. Levento è organizzato dal Movimento Turismo del Vino (www.mturismo.it).

VIAGGIANDO CON GUSTO | PUGLIA



Nella pagina a fianco, a sinistra, una delle ville in stile eclettico di Santa Maria di Leuca. Al centro, un vicolo di Stemmata e, sullo sfondo, il campanile della chiesa Matrice del Seicento. Sotto, il produttore vinicolo Giovanni Guarni, titolare della cantina Duca Carlo Guarni a Scorrano. A destra, l'interno della Locanda dei Camini di Botrugno; i quadri alle pareti sono delle chef-pittore Ornora Rizzello, proprietaria del locale.

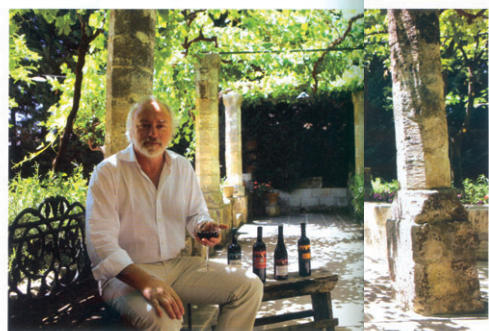


NON SOLO NEGROAMARO

Il più salentino di tutti i vini è il Negroamaro. L'origine del nome deriva dalla questione della parola "nero" in due lingue: niger in latino, mauro in greco. Il termine identifica un vitigno, un'uva carica di aromi e profumi, da cui si ottiene un vino rosso e un rosso. Il primo è perfetto con il pesce, il secondo con piatti di carne, verdure e formaggi. Insomma, un vino per tutti i gusti, suntuoso, quasi carnosio. Ma la provincia di Lecce offre una grande varietà di vini pregiati e tra le più note Doc della zona troviamo il Salice Salentino, il Nardo, il Galatina, il Levensano e il Copertino. Il vitigno Negroamaro viene vitificato da tutte le più importanti cantine del territorio. Tra i produttori da non perdere per una visita enoologica, la famosa azienda vinicola Leone di Castro di Salice Salentino, che ha un interessante Museo del vino (Tel. 0832 731 112 - leonecastro.com). A Galatina, ai confini della Grecia, c'è Sant'Onofrio, una bella realtà produttrice di olio extravergine d'oliva. Negroamaro e altri vini interessanti. L'azienda organizza degustazioni guidate e apre le porte agli enoturisti per aperitivi terranchi e come in cantina il venerdì su prenotazione (Tel. 0965 565 966 - santonofrio.it). Un altro buon indirizzo è l'azienda agraria Duca Carlo Guarni, a Scorrano. Anche qui molta qualità, un buon Negroamaro, un particolare olio extravergine d'oliva agrumato e poi conserve di ortaggi e piatti di olive. Da qualche tempo, la cantina offre la possibilità di pernottamento in uno storico palazzo in pietra leccese con giardino annesso. Per gli enoturisti organizza anche il weekend, vale a dire itinerari in bicicletta tra le vigne, con pranzi in azienda (Tel. 0836 460 288 - duccarloguarni.it). A questo punto vale la pena di esplorare i possibili abbinamenti con i piatti tipici locali. La versione rosata del

Negroamaro, da bere fresca, accompagna perfettamente i piatti di mare ed è ideale con le ostriche e i fantastici gamberi rossi di Gallipoli. Con il Negroamaro rosso, al contrario, abbiamo un elenco di pietanze di terra. Tra i primi piatti vanno assaggiati le ricciocchie (le ceci fritte), i maccaricelli (piccoli maccheroni), le sagne (foglioline di cicca un centimetro e mezzo) e le sagne 'ncantate (o sagne ritorte). Tra le verdure le cicciocchie (o le fave ritorte) (cicce selvatiche con pane di fari), ma anche melanzane, pomodori e carciofi rossi. Tra i secondi gli immancabili pezzetti di cavallo (sono deliziosi quelli del ristorante-macelleria La Bottaia a Specchia, uno dei borghi più belli d'Italia). E' anche il taroncinello involtato a stracc di fegato, polmone e cuore di agnello, con prezzemolo, pepe e sale. Le frattaglie sono tenute insieme, come un gomitolo, da budella di agnello. Uno dei migliori ristoranti di cucina salentina risiata è nel porto di Tricase (Tel. 0836 993 733 - locandadeicamini.it). Nella sponda della spessa, infine, non può mancare la pasta dell'Arcipelago (Benedetto Cavalieri 1918, nel centro storico di Maglie via Garibaldi, 64 - Tel. 0836 494 144). Cavalieri è pasta di qualità con miscele di semole di grano duro selezionati e biologici, lavorati in modo "delicato". Tra i formati più noti: tubertini rigati, spaghetti lunghi e notte pace.

licroma. Sempre a Soleto c'è la chiesa di Santo Stefano, della fine del Trecento, che vanta affreschi di scuola tardobizantina nell'abside, scene bibliche, cartigli, scritte in greco, un ciclo cristologico e immagini della vita del santo. Rimandando in tema religioso, va ricordata di nuovo Galimera per la cappella del Crocifisso con i suoi tre cicli di affreschi recentemente restaurati: il crocifisso, un'opera lignea del Seicento, rappresenta il Cristo con gli occhi ancora aperti e senza ferite al costato, mentre gli affreschi della volta raffigurano gli Evangelisti, lo Spirito Santo, la Madonna e San Giovanni Evangelista su uno sfondo chiaro. Anche tra le attrazioni di Martignano c'è una chiesa, Santa Maria dei Martiri, che custodisce tele e statue dedicate al medico e martire orientale San Pantaleone. Merita una visita anche Palazzo Palmieri, che diede i natali a Giuseppe Palmieri, riformatore illuminista del Regno di Napoli. Zolliro è da segnalare per la presenza di due menhir, pietre verticali conficcate nel terreno di origine preistorica, e della chiesa matrice dei santi Pietro e Paolo, che custodisce un pregevole gruppo scultoreo.



VIAGGIANDO CON GUSTO | PUGLIA

ANIMA GRIKA

La Grecia è terra di antiche tradizioni. A partire dal giorno delle Ceneri, ad esempio, sui tetti delle case notevoli una vecchiaia in abiti scuri che fila con il fuso e la conocchia. E la Quaresima (da Quaresima, una grande bambola fatta in casa per motivi religiosi). Alla ciotola della Quaresima è appesa un'arancia amara, perché amaro è il tempo della Quaresima. Nell'arancia sono infilzate sette penne di gallina, come sette sono le settimane della Passione e sette le spade che trafiggono il costato della Madonna Addolorata. Ogni sabato viene sfilata una penna fino al sabato di Pasqua, quando la vecchia finisce arata tra le fiamme del fuoco purificatore. Oggi la cultura, le tradizioni e la lingua grika sono oggetto di maggiori attenzioni. Sei anni fa è stato inaugurato il Museo della civiltà contadina e della cultura grika, a Calimera. Al suo interno raccoglie oggetti di cucina, costumi popolari in cartapesta, indumenti da bambino, piccolo artigianato, ricami, libri e giornali. E' anche un centro di ricerca e indagine culturale. Su prenotazione si effettuano visite guidate del territorio. Info: Tel. 0832 873 557 - greciasalentina.org



MARTANO, INVECE, VA RICORDATA per il centro storico d'impianto medievale e il castello, un esempio di architettura militare aragonesa, ricostruito dopo l'attacco dei turchi del 1480. Appena fuori il paese, ecco un altro luogo dell'anima: il monastero di Santa Maria della Consolazione. Al suo interno i frati cistercensi sono dediti ad attività artigianali e agricole. Fermatevi nella bottega per acquisti di liquori, di marmellate di mele e albicocche, dell'amaro San Bernardo e delle Gocce Imperiali, un digestivo alle erbe prodotto proprio dai monaci. Verso sud arriviamo a **Carpignano Salentino**, uno dei due comuni, insieme a Cutrofiano, che appartengono amministrativamente alla Grecia Salentina, anche se purtroppo nessuno degli abitanti parla più il griko, il dialetto greco derivante dalla lingua bizantina medievale, che ancora fa saldamente parte delle tradizioni degli altri nove comuni. Il paese conserva la testimonianza artistica più importante del periodo bizantino della Grecia: la cripta di Santa Cristina, che custodisce affreschi del X e XI secolo attribuiti in parte a Teoflato (1020 d.C.) e a Eustazio (1099 d.C.). Un'altra cripta interessante si trova nella vicina Castriignano dei Greci: la cripta bizantina di Sant'Onofrio. L'ultimo paese di origine grika è **Cutrofiano**. Il suo nome deriva da *Kutra*, "vaso", e testimonia un'altra vocazione tradizionale salentina: la lavorazione della terracotta e della ceramica.



L'ANTICA ARTE DELLA TESSITURA

In un incantevole scenario a due passi da Oriano, Porto Badisco, Santa Cesarea Terme e Castro, la Fondazione Le Costantine di Casamassella vuole riscoprire l'importanza delle antiche tradizioni attraverso originali corsi di tessitura che avranno luogo tutti i fine settimana di settembre, ottobre e novembre. La Fondazione è stata voluta dalla nobildonna Giulia Starace di Casamassella, che la elesse destinataria di tutti i suoi beni, così come in seguito fece la coppia Lucia De Viti De Marco, figlia del celebre economista Antonio De Viti De Marco, perché fosse continuata nel tempo l'illuminata azione filantropica che aveva caratterizzato la sua vita e quella di altri membri della sua famiglia. Scopo della fondazione è l'istituzione di un centro di studio, di ricerca, di promozione e di divulgazione di attività agricole, artigianali e pedagogiche che mira a favorire una sana crescita intellettuale e morale della comunità locale. In questo contesto e in una delle aree più belle dell'entroterra salentino, in cui la natura offre uno spettacolo ricco di profumi e suggestioni, le tessitrici del laboratorio Giulia e Aracne mettono a disposizione con maestria e dedizione le tecniche del passato e raccontano con le loro mani le particolari atmosfere di questa terra. Si avvia il venerdì mattina in un'isola di pace di 53 ettari, a cinque chilometri dal mare di Oriano, e si visita la tenuta, il bosco, gli ulivi, l'argumeto, le coltivazioni, la casa padronale e il laboratorio. La fondazione è, infatti, una realtà in cui si trovano a convivere più anime. Da una parte la tessitura artigianale, che con la sua produzione di manufatti tessili realizzati con antichi telai a quattro lacci ripropone tecniche risalenti a centinaia di anni fa e con l'intensa attività didattica mette a disposizione professionalità ed esperienza a tutti coloro che vogliono avvicinarsi all'arte della tessitura. Dall'altra, l'agricoltura biodinamica "pulita" ed etica che lavora per la fertilità della terra e la qualità degli alimenti, e quindi la produzione di olio, marmellate e conserve, tutte certificate a marchio Demeter. Nel pomeriggio, e poi per l'intera giornata di sabato e la domenica mattina, si scoprono i segreti per ordine manufatti di sua bellezza, dall'ideazione alla progettazione e realizzazione di un oggetto interessato in una delle tecniche applicate nel laboratorio, da quella dei "pini" alla più recente, detta "a fiocco". Prima di ripartire si visita la splendida osteria barocca di Lecce accompagnati da una guida e si fa shopping nella fondazione per portare a casa un ricordo dalla ricca produzione di tappeti, arazzi, coperte, tovaglie, borse e stoffe dai colori naturali e disegni esclusivi. Il soggiorno è previsto nella casa per ferie destinata Casa di Oia, ottenuta dall'esperto restauratore di una vecchia masseria. I più sportivi potranno godere di suggestivi panorami facendo trekking lungo i sentieri naturalistici interni alla tenuta tra boschi e uliveti, o in bici nella valle dell'Oia, in direzione Oriano, che si trova a soli due chilometri di distanza. Gli appassionati di sapori mediterranei, invece, potranno conoscere le tradizioni della cucina locale partecipando, presso la Casa di Oia, compatibilmente con le esigenze organizzative della stessa, alle attività di preparazione dei pasti, che prevedono la produzione della pasta fatta a mano o di marmellate e conserve, per rendersi conto di come il lavoro dell'uomo possa essere in piena armonia con le leggi della natura. Per informazioni: Fondazione Le Costantine - Via Costantine, fraz. Uggiano la Chiesa, Casamassella (Le) - Tel. 0836 812 110 - lecostantine.eu



In alto a sinistra, la Quaresima, bambola della tradizione grika che spesso si trova sui tetti delle case durante la festività della Pasqua. A fianco, Imma Parnalato, grande chef del Bolla, acclamato ristorante di cucina salentina risiata nel porto di Tricase. Sotto, la macina dell'antico frantoio spugno di Stemmata della fine del Quattrocento. A destra, particolare di un edificio sulla piazza del paese albergo di Specchia.