

Unterkunft



●Corte dei Francesi ****

MEIN TIPP! Im Salento zeigt sich Süditalien von seiner modernsten Seite, ohne dabei die eigenen (Bau-)Traditionen zu verleugnen. Ein gutes Beispiel ist auch diese noble Unterkunft in einem Palazzo des 15. Jh., im 19. Jh. Stadtresidenz der Lederfärber-Dynastie *Lamarque*, deren historische Gerberei (*dimora storica*) nebenan heute ein modernes Kulturzentrum mit Galerie beherbergt (www.lamarque.it). Komfortable Zimmer in hoch gewölbten Räumen, Mobiliar und Badezimmereinrichtungen setzen zeitgemäße Akzente (in solchen Räumen lebten früher acht bis zehn Personen!). Dépendance mit eigener Küche und Platz für bis zu vier Personen. Ruhig im Norden der Stadt gelegen, wenige Schritte von der Chiesa Madonna delle Grazie mit der großen Mariensäule und nahe der Ferrovia del Sud-Est. WiFi gratis. 7 Zi., 2 Suiten, Standard-DZ/ F 70–110 Euro.

Via Roma 172, Tel. 0836424282,
Fax 0836424283, Mobil 3287347464,
www.cortedeifrancesi.it



MAGLIE

●**L'Alca - Museo Civico di Paleontologia e Paleontologia**, Via Vittorio Emanuele 117, Tel. 0836485820, www.maglie.chnet.it. Di bis Sa 9–12 und 18–22 Uhr, Eintritt 3 Euro, ermäßigt 2 Euro.

Information

●**IAT-URP**
Tourist-Info im Rathauspalazzo. Mo bis Fr 8.30–13.30 Uhr.
Piazza Aldo Moro 1, Tel. 0836489203

●**Pro Loco di Maglie**
Via E. Sticchi 23, Tel. 0836428025,
www.vivimaglie.it/prolocomaglieunpli/

●**www.comune.maglie.le.it**

Unterkunft

●Corte dei Francesi ****

MEIN TIPP! Im Salento zeigt sich Süditalien von seiner modernsten Seite, ohne dabei die eigenen (Bau-)Traditionen zu verleugnen. Ein gutes Beispiel ist auch diese noble Unterkunft in einem Palazzo des 15. Jh., im 19. Jh. Stadtresidenz der Lederfärber-Dynastie *Lamarque*, deren historische Gerberei (*dimora storica*) nebenan heute ein modernes Kulturzentrum mit Galerie beherbergt (www.lamarque.it). Komfortable Zimmer in hoch gewölbten Räumen, Mobiliar und Badezimmereinrichtungen setzen zeitgemäße Akzente (in solchen Räumen lebten früher acht bis zehn Personen!). Dépendance mit eigener Küche und Platz für bis zu vier Personen. Ruhig im Norden der Stadt gelegen, wenige Schritte von der Chiesa Madonna delle Grazie mit der großen Mariensäule und nahe der Ferrovia del Sud-Est. WiFi gratis. 7 Zi., 2 Suiten, Standard-DZ/ F 70–110 Euro.
Via Roma 172, Tel. 0836424282,
Fax 0836424283, Mobil 3287347464,
www.cortedeifrancesi.it

Essen und Trinken

●Donna Lisa

Edel gestyltes Ristorante in altem Palazzo in einer Quergasse der Via Roma, wenige Schritte von der zentralen Piazza Duomo. Besonders schön sitzt man im Hof. Gehobene Territorialküche mit Schwerpunkt Fisch.

Die Bar nebenan serviert auch Aperitive. Tägl. mittags und abends. 25 Euro.
Via Ospedale, Tel. 0836311865,
Mobil 3934806640, 3282672286

●Maglio

Schokoladenmanufaktur seit 1875 (der Laden öffnet Mo bis Sa 9–13 und 16.30–20 Uhr, im Sommer länger!) Modern ist die schicke Eisdielen nebenan (gleiche Öffnungszeiten). Tische im Freien in einem der typischen Innenhöfe der Altstadt. April bis Okt.
Via S. Giuseppe 48 – Corte S. Giovanni 17,
Tel. 0836424609, www.ciocolatomaglio.it

●Osteria da Pierino

Winzige Osteria hinter der Markthalle, von der zentralen Piazza Aldo Moro schnell zu erreichen. Plastikmöbel stehen einvernehmlich neben alten Trattoria-Tischen in dem gekachelten Raum. Für ein Spöttelchen bekommt man anständig zu essen, z.B. *pezzetti di cavallo* in Tomatensugo oder auf Holzkohlen gegrillte Lamminereien oder Schweinswürste. Der lokale Wein wird von den Einheimischen mit *gassosa* (Zitronenbrause) gemischt. 5–10 Euro. Nur abends. So Ruhetag.
Piazza Mercato 4, Tel. 0836485060

Einkäufen

●Antico Pastificio Benedetto Cavalieri

MEIN TIPP! Es ist wahrscheinlich keine Übertreibung zu behaupten, dass es in dieser 1918 begründeten Pasta-Fabrik (die Firma existiert seit 1872!) die besten Hartweizennudeln Italiens gibt! Verwendet wird ausschließlich biologisch erzeugter Hartweizen der Sorte „Senatore Capelli“ in Demeter-Qualität. Es werden über 50 Nudelformen produziert, die sich alle durch eine raue Oberfläche auszeichnen. Das ist den bronzenen Pressformen geschuldet. Der Trocknungsvorgang dauert hier 44 Stunden, bei guten Industrienudeln sind es sonst ca. drei Stunden! Südöstlich in Gehdistanz zur Piazza Aldo Moro. Der kleine Verkaufsraum öffnet Mo bis Fr 8–13 und 16–19.30 Uhr, Sa 8–13 Uhr.
Via Garibaldi 64, Tel. 0836484144

Internet

Die **Piazza Aldo Moro** ist eine WiFi-Zone. Infos auf der Website der Kommune (s.o.).