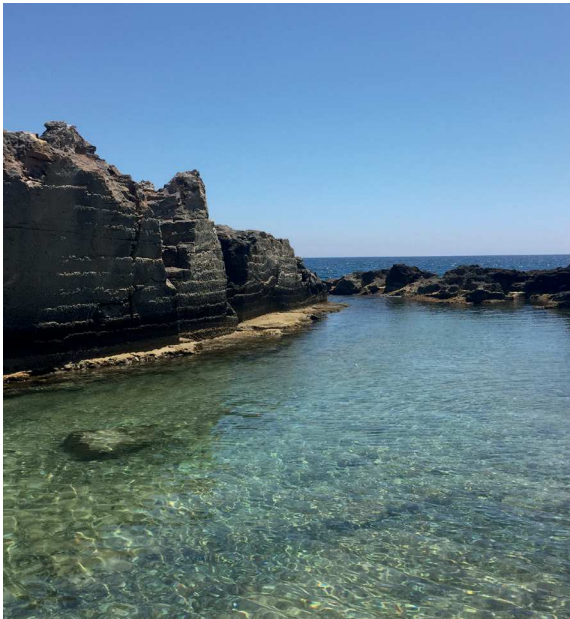




*“Salento
è soprattutto
mare. Chilometri
di coste affacciate
su colori del mare
che ricordano
i Caraibi”*

IL SALENTO

Da Lecce a Leuca, da Otranto a Gallipoli, da Galatina a San Foca: ogni angolo ha qualcosa da raccontare, un'altalena di emozioni che stupisce per i suoi sapori, i suoi panorami, il sorriso della gente e la bellezza semplice delle cittadine salentine



Punta estrema dell'Italia, il Salento è il tacco della nostra Penisola, la forma più originale della Terra, riconoscibile anche dai satelliti. Racchiuso tra lo Ionio e l'Adriatico, il Salento è una terra abbracciata dalla luce, senza montagne e senza fiumi, guarda verso il mare e disegna sulle coste spiagge e calette meravigliose, dall'acqua cristallina.

Le spiagge e le grotte del Salento

Salento è soprattutto mare. Centinaia di chilometri di coste affacciate su colori del mare che ricordano i Caraibi. O le Maldive. Il tratto di mare nei pressi della località di Pescoluse, sul mar Ionio, è stato ribattezzato "le Maldive del Salento": la spiaggia bianca, il mare cristallino ha il colore del cielo: la lunghissima lingua di sabbia candida incanta per la sua perfezione. C'è poi Punta Prosciutto di Porto Cesareo con la sua sabbia candida e l'acqua trasparente; i colori di Porto Selvaggio di Nardò; la grotta La Poesia di Roca Vecchia, raggiungibile anche a nuoto: qui ci si tuffa dalle rocce nell'acqua verde smeraldo. La zona di Castro è un'altra località per chi ama le coste rocciose: qui si trovano tante grotte naturali, tra cui la più famosa, Grotta Zinzulusa, con acqua trasparente e pareti di roccia scavate dal vento e dal mare.

Santa Maria di Leuca

Oltre alle incantevoli spiagge, il Salento strega i turisti per l'atmosfera magica delle sue cittadine, avvolte dal sapore antico della tradizione. Partendo dall'estremo sud, Santa Maria di Leuca profuma di mare e svela una ricchezza di insediamenti rupestri, solenni castelli, palazzi nobiliari e grotte carsiche da visitare in barca. Il Santuario De Finibus Terrae sancisce la "fine" ufficiale del territorio italiano. Qui tutto finisce. O forse comincia?



Il mare del Salento garantisce pesce fresco e di ottima qualità

A due passi da Leuca, Palazzo San Giovanni si trova nel borgo storico di Morciano di Leuca, a pochi chilometri dalle "Maldive del Salento" e vicinissimo anche alla costa adriatica. È un antico palazzo salentino, ristrutturato di recente da Paola Cagnazzi e protetto dalle Belle Arti di Lecce. Conserva molti elementi architettonici antichi, risale infatti al XVII sec. Ora è una struttura turistica di charme, dotata di tutti i confort, che offre sia appartamenti con cucina indipendenti, sia camere in trattamento di B&B.

Otranto

Da Santa Maria di Leuca ci si dirige a Otranto, passando attraverso il Parco Naturale Otranto-Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase, che comprende 57 chilometri di costa, 3.200 ettari di natura con infiniti paesaggi che si sviluppano tra vertiginose falesie e un entroterra che sembra un dipinto. Otranto, la città dei Martiri, è una perla dell'Adriatico con uno dei centri storici più belli di tutto il Salento: chiuso tra antichissime mura e ampie baie è un gioiello architettonico da visitare a piedi, con ritmo lento. Per i cuori romantici, al tramonto, una gita all'inconsueta Cava di Bauxite regala immagini da custodire nella memoria: con il calare del sole, le colline arancioni brillano in un tripudio di mille colori. Per fare il pieno di sole e di aria di mare, si va invece alla Baia dei Turchi e Baia dell'Orte. Imperdibile è la città barocca di Lecce, che incanta con angoli di storia e cultura: l'anfiteatro di Piazza Sant'Oronzo, la Piazza del Duomo e la magnifica Basilica di Santa Croce.



DOVE DORMIRE

**VIVOSA APULIA
RESORT**

Tra Gallipoli e Santa Maria di Leuca, il Vivosa Apulia Resort è un eco-hotel affacciato sulle acque cristalline. Qui i concerti delle cicale, lo sciabordio delle onde e il vento tra gli alberi, sono la colonna sonora che accompagna gli ospiti durante la vacanza.

Tra i punti di forza c'è anche la formula all inclusive, che permette di vivere una vacanza senza stress: dalla colazione alla cena, dal pranzo alla merenda, è tutto incluso, compresi gli alcolici al bar. L'orto interno, rigorosamente bio, e l'esperta nutrizionista Paola Di Giambattista, uniti all'esperienza dell'executive chef, Mario Romano, creano pietanze dal sapore autentico salentino. La colazione, il pranzo e la cena sono sempre a buffet, fatta eccezione per il solo ristorante con terrazza 'A Puteca, "à la carte", e aperto solo a cena, che propone specialità tipicamente regionali e mediterranee in un percorso gastronomico guidato dallo chef Mario Romano.

Sito web:

www.vivosaresort.com

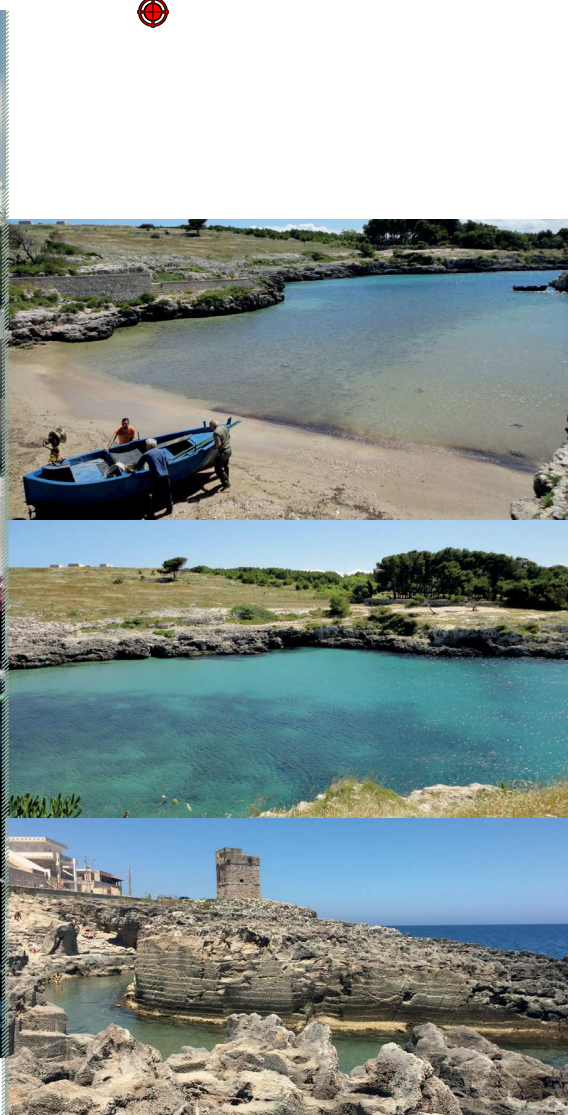


La movida del Salento è a Gallipoli

Gallipoli è la meta ideale per chi ama la vita notturna e le spiagge mondane. Da Punta Pizzo a Punta della Suina, da Baia Verde a Rivabella, da Lido Conchiglie a Padula Bianca ci si diverte a ogni ora del giorno con musica, locali sulla spiaggia e animazione. Discoteche come il Praja, il Samsara, il Rio Bo invitano a ballare tutta la notte; mentre il Parco Gondar accoglie concerti all'aperto con ospiti di livello nazionale e internazionale. La sera, Corso Roma diventa il cuore pulsante di Gallipoli, dove fermarsi a fare tappa nelle gelaterie e lounge bar.

La cucina salentina

Orecchiette, friselle, pasticciotti, ricotta, burrata e i celebri taralli sono solo alcuni dei piatti tipici del territorio. Il Salento svela il suo goloso patrimonio gastronomico, che mescola tutti i prodotti che questa terra generosa, baciata dal sole sa regalare praticamente tutto l'anno. A incrementare il sapore di questa ricca cucina, aiutano anche la salvia, il rosmarino, il timo, la maggiorana, la menta e l'origano che crescono praticamente dappertutto, profumando l'aria. Nel Salento si respira a pieni polmoni, inebriandosi dei profumi della terra che si mescolano con quelli del mare. Nell'entroterra, i contadini sanno coltivare le verdure migliori, il grano e l'orzo; il mare garantisce pesce fresco e di qualità; l'allevamento è un'attività proficua e gli alberi da frutto crescono rigogliosi.



Con la ricchezza di tutti questi ingredienti rigorosamente a chilometro zero, è facile dedurre che la cucina salentina è un tripudio di sapori molto variegato, a cui vanno aggiunte anche le lumache e le cicorie selvatiche, che non possono mancare nei piatti locali. La carne di cavallo, in passato, era molto diffusa, in quanto erano impiegati in grande quantità nel lavoro agricolo e come mezzo di trasporto; oggi rimane sulla tavola salentina, con tante ricette tradizionali.

I dolci salentini

Protagonista assoluta dei dolci del Salento è la pasta di mandorla, ottenuta dalla macinazione di mandorle sgusciate e zucchero, che viene modellata a seconda del periodo dell'anno: a Natale assume la forma di pesce (l'antico simbolo cristiano che rappresenta il Cristo), mentre a Pasqua diventa un agnello (anch'esso simbolo del Cristo pasquale). In entrambi i casi la ricetta prevede il ripieno di marmellata, precisamente di cotognata (marmellata di mele cotogne), oppure la marmellata d'uva locale di varietà negroamaro, detta mostarda. Con le mandorle ricoperte da zucchero caramellato e miele si prepara anche la squisita cupeta. Un altro ingrediente molto utilizzato nelle pasticcerie salentine è la patata dolce, nella varietà caratterizzata dalla buccia arancio-rossiccia e dalla polpa gialla. Viene arrostita nel forno o sotto la cenere calda, oppure fritta nell'olio d'oliva e spolverata di zucchero. Con la patata dolce lessata e ridotta in poltiglia si prepara anche

un'ottima torta ripiena di ricotta. Non c'è itinerario in Salento senza che ci si imbatta nel "pasticciotto leccese", presente in tutte le pasticcerie e ristoranti. Si tratta di una preparazione a base di pasta frolla (in cui invece del burro si usa lo strutto) e crema pasticciera, realizzata in forme piccole ovali, oppure a forma tonda. La sua nascita risale all'inizio del Settecento, a Galatina. I pasticceri consigliano di assaggiarlo ancora caldo per assaporare al meglio il profumo della crema e la consistenza della pasta frolla appena sfornata. Una variante del pasticciotto è il fruttone, che è riempito di pasta di mandorla e marmellata, invece che di crema pasticciera e, nella parte superiore, è ricoperto di cioccolato fondente. Poi ci sono i mustazzoli, biscotti a base di mandorle, cacao e cannella, rivestiti di una glassa al cioccolato. Molto particolare è lo spumone, un gelato di gusti misti stratificati (la tradizione imporrebbe la nocciola, cioccolato e pistacchio), fatto solidificare in ciotole arrotondate.

Il pane salentino

In Salento, il pane occupa un posto importante sulla tavola. Solitamente viene ottenuto da farine di grano poco raffinate, con anche la crusca che regala il colore scuro; nel forno di pietra, le fascine di rami di ulivo regalano al pane un profumo particolare. Il tradizionale pane con le olive, detto anche puccia, è preparato con una farina di grano più raffinata rispetto al pane semplice e si ottiene semplicemente aggiungendo all'impasto le olive leccesine, olive nere di dimensioni particolarmente piccole. I pizzi invece sono ottenuti aggiungendo all'impasto del pane pomodoro, cipolla, zucchine, capperi, olive nere e olio; hanno una forma non ben definita, come ci ricorda il nome 'griko scèblasti' che vuol dire, appunto, informe. In Salento ci si imbatte anche nella frisella, un pane duro, disidratato, con doppia cottura, che serviva per essere conservato a lungo. Altrettanto celebri sono i taralli e i tarallini, anch'essi conservabili per lunghi periodi. E per chi ama il pane morbido, la pitta è una gustosa e morbida focaccia di patate ripiena, assolutamente da provare.

Le verdure

La cucina salentina è ricca di verdure: dalle cime di rapa ai vari tipi di cavolo (verze, mughnuli, cavolfiori, cavoli cappuccio), dalle bietole ai pomodori, melanzane, carciofi e cipolle porraie, per passare a tutti i legumi, come fagioli, ceci (o ciciri), piselli (da sottolineare il pisello nano di Zollino con il marchio D.E.C.O.), fave fresche in primavera e secche durante la stagione invernale (il purè di fave non può mai mancare). Oltre alle verdure coltivate, crescono abbondanti anche le verdure selvatiche come le cicorie selvatiche, i lampascioni (cipolline selvatiche), il crespigno, gli asparagi selvatici, la senape selvatica, i cardi selvatici, le piante del papavero raccolte prima della fioritura della pianta stessa, e tradizionalmente cucinate con il lapazio.

ARTE A GALATINA: PALAZZO DELL'ELEFANTE DELLA TORRE

Dormire in un palazzo d'epoca nel cuore del Salento? A Galatina, il Palazzo dell'Elefante della Torre è una dimora storica nel centro storico che accoglie ospiti nelle due camere situate al piano nobile. Interamente recuperato mantenendo le tracce originali dal 1723 ad oggi, è uno spazio sempre in movimento che ogni anno si rinnova con proposte e spazi che mutano. Arredato con pezzi iconici dei designer italiani degli anni '50, come Gio Ponti, Caccia Dominioni, Borsani, offre anche una collezione di opere d'arte contemporanee. Il 13 agosto inaugura "Hotel Nomade Objects", una collettiva di pezzi unici di design creati per la mostra curata dai due proprietari da un'idea di Ilaria Bona, visitabile su appuntamento (per info: telefono 3388543309).

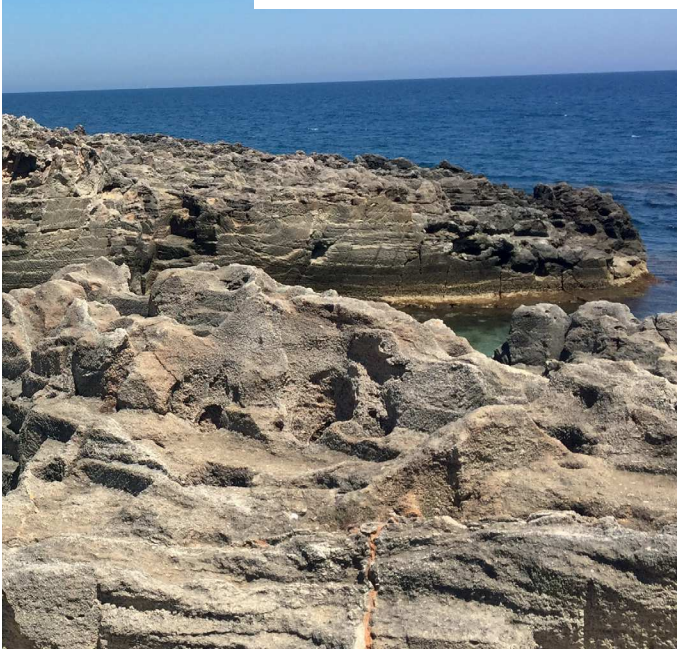
Galatina è l'ombelico del Salento: equidistante dai due mari, 20 km da Gallipoli e Otranto, si trova a soli 10 chilometri da Santa Maria al Bagno. Galatina custodisce uno dei gioielli del Salento: la Basilica di Santa Caterina di Alessandria è tra i monumenti meno noti ma più preziosi del sud che vale la pena visitare.



Lumache in tavola

Golosità salentine sono le lumache, di cui si mangiano diverse varietà tra le quali le municedde o munaceddhri (Helix aperta) che sono caratterizzate dal guscio color marrone. Le lumache uddhratieddhri sono le più pregiate e hanno il guscio chiuso da una patina bianca, indice di freschezza. Vengono raccolte a partire dalle prime piogge autunnali, dopo il tramonto. Cannole è la Città delle lumache, e ogni anno vi si svolge in agosto la frequentatissima Festa della Municedda.

Ⓣ A Leuca il mare è estremamente limpido: tra le numerose calette e grotte ci si diverte a fare snorkeling



Tipica (IGT), mentre DOC sono il Salice Salentino rosato e bianco prodotto nelle province di Brindisi e Lecce; il Leverano rosato e bianco DOC prodotto nella provincia di Lecce; il Lizzano rosato e bianco DOC prodotto nella provincia di Taranto, l'Ostuni bianco DOC (vitigni Impigno e Francavilla), prodotto nella provincia di Brindisi.

Ⓣ Sembra che l'ulivo più vecchio d'Italia si trovi in provincia di Lecce, a Borgagne, una piccola frazione di Melendugno. È una pianta che racconta secoli di storia, anzi, millenni, dal tronco dalla forma bizzarra. Nemico degli ulivi è il parassita *Xylella Fastidiosa*, il batterio killer che dal 2013 si è insinuato nel Salento decretando la fine di centinaia di alberi

Il pesce

Se l'entroterra è il regno della carne e delle verdure, il pesce azzurro, molluschi e crostacei sono i protagonisti delle coste salentine. Lu purpu alla pignata è il polpo cucinato in umido e prende il nome dal contenitore in terracotta utilizzato per la cottura, la pignatta. Soprattutto a Gallipoli, si usa la scapèce, una preparazione che permette la conservazione del pesce per un lungo periodo: si utilizza del pesce azzurro, in particolare una varietà chiamata pupiddi, che vengono fritti e conservati in un preparato di pane grattugiato, aceto, zafferano e olio extravergine d'oliva.

Olio e uliveti

L'albero più diffuso sul territorio salentino è l'ulivo, ideale per le caratteristiche del terreno e per la scarsità d'acqua. Gli uliveti scandiscono i paesaggi regalando immagini suggestive. Le olive vengono conservate in salamoia, e altri tipi di preparazione, sono le olive schiacciate, condite spesso con peperoncino, e le olive seccate. L'olio d'oliva è un cavallo di battaglia del Salento, insieme al vino. La sua produzione ha antiche origini, come testimoniato sia dalla presenza di uliveti secolari che da quella di frantoi ipogei. L'olio extravergine d'oliva salentino ha la Denominazione di origine protetta (DOP).

I vini

Negroamaro, Malvasia, Primitivo, Sangiovese, Aleatico, Montepulciano, Ottavianello: ecco i principali vini salentini. In dialetto, il vino viene spesso chiamato anche "mieru", che vuol dire "schietto", e se pensiamo che i Romani lo definivano "merum", cioè "vero", paragonandolo a quello greco, più leggero e annacquato, possiamo affermare che i vini salentini hanno un sapore deciso e autentico. In particolare, il Salento rosso prodotto nelle province di Brindisi, Lecce e Taranto, ha la denominazione Indicazione Geografica