

LA REGIONE NEL CUORE DELL'EUROPA

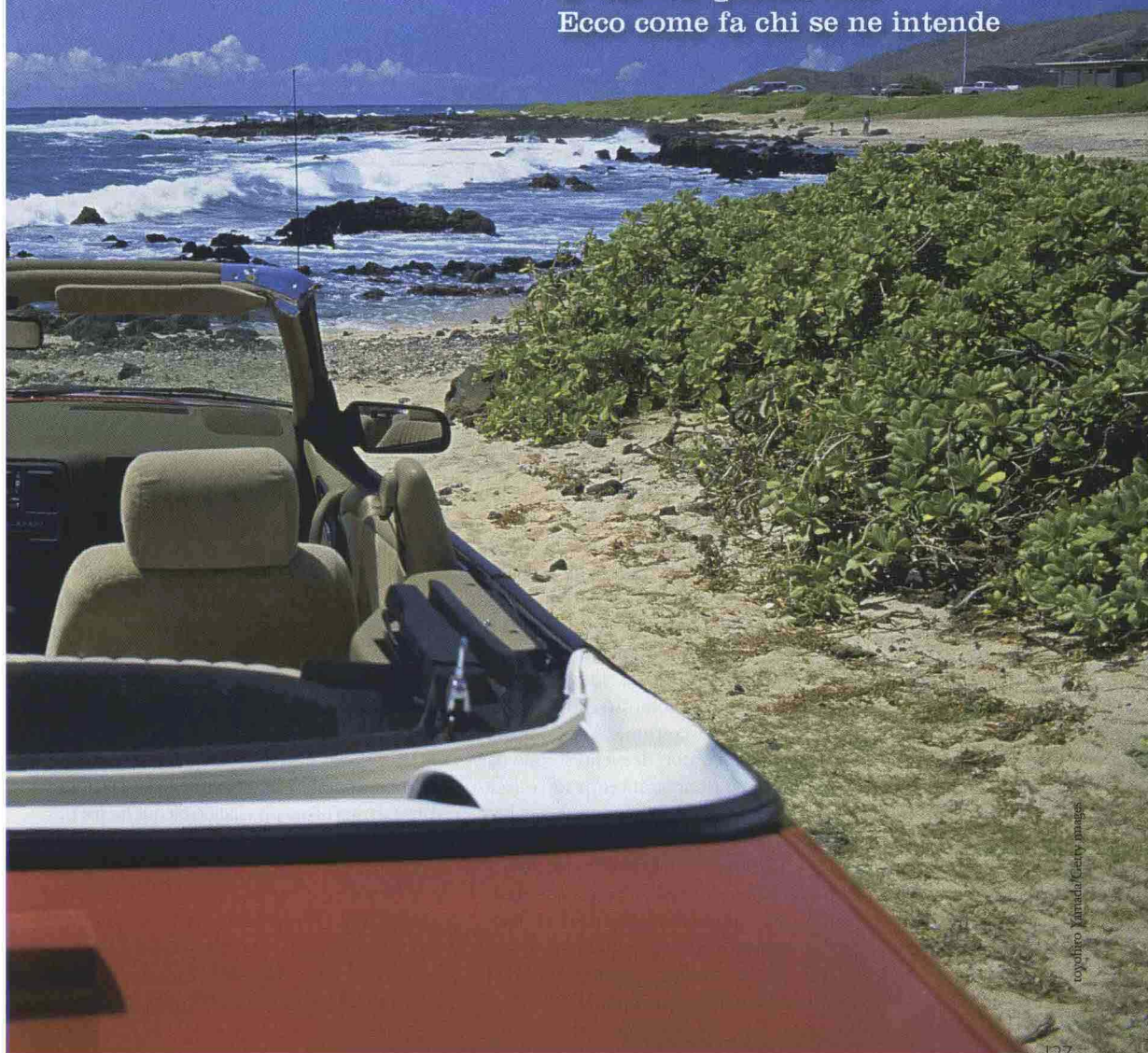
Voi low cost, masserie aperte tutto l'anno, prezzi al ribasso. Calette da godersi in solitudine, eventi culturali. Questa è la Puglia fuori stagione.

126

costume: le nuove scelte in vacanza

I fuoriclasse? Fuori stagione

È un trend che cresce. Andare a godersi mare, città, campagna non solo d'estate. La Puglia ora è sempre aperta. Biglietti aerei e super-resort a prezzi stracciati. Pescaturismo sulle rotte delle ricciole. E caccia ai cibi e ai grandi vini. Ecco come fa chi se ne intende



royalphoto / Yamada/Getty Images

127



1-2. Nella campagna di Nardò, **Masseria Bernardini** è un art-resort di grande fascino: dimora storica con design italiano, opere contemporanee e una bella **piscina tra ulivi e agrumi**.

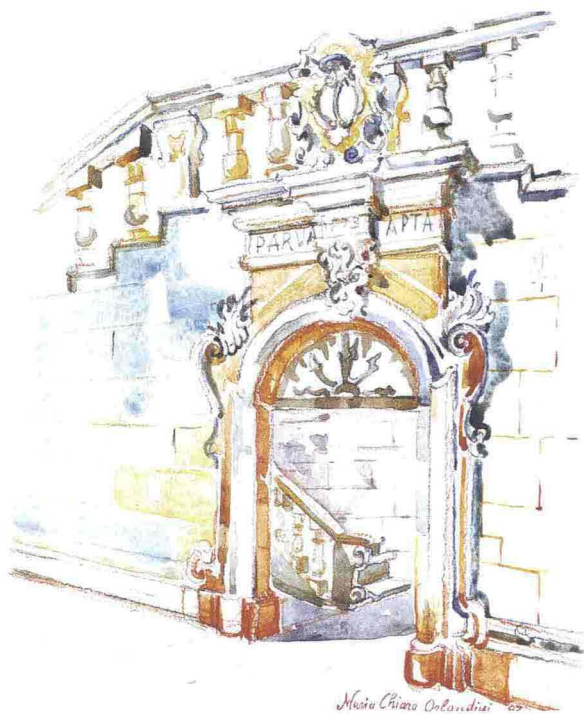
3. L'entroterra del Salento è perfetto per gite primaverili in bicicletta, quando il paesaggio è un tripudio di **fioriture**.

Accattivante: colori nitidi, cieli tersi, meno folla, prezzi che invogliano. E tutto aperto. Se in Europa il viaggio o il long weekend fuori stagione è ormai lifestyle, in Italia resta un obiettivo ancora da raggiungere. Tranne che in Puglia. Dove il governo della Regione ha promosso e incoraggiato questo fenomeno di costume. Assessorati, albergatori, organizzatori di eventi si sono dati da fare. Ecco dunque incentivati collegamenti aerei a tariffe low cost; masserie e b&b nei palazzi barocchi aperti in inverno e primavera con tariffe vantaggiose; visite guidate gratuite nei borghi più belli; ed eventi di gastronomia e cultura di livello internazionale. Soprattutto nel Salento che, con il suo entroterra, è una destinazione perfetta. In primavera, per esempio, è un tripudio di fioriture

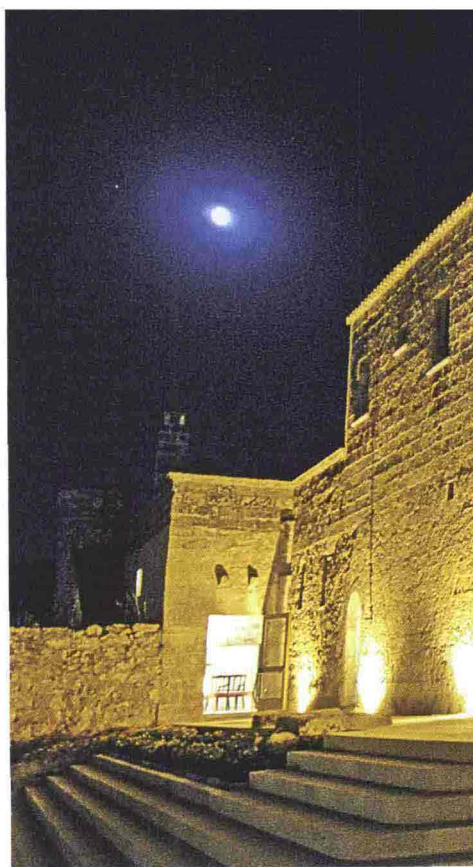
mediterranee, con manifestazioni a tema come *Note Fiorite*, la mostra d'arte botanica di Leverano, quest'anno prevista per il 25 e 26 aprile, oppure *Lecce Cortili Aperti* nel mese di maggio, dove si possono visitare giardini storici solitamente chiusi al pubblico. Da aprile a settembre poi, tutte le località salentine si trasformano in un palcoscenico interculturale, con *Salento Negroamaro*, nella provincia di Lecce, che propone musica, teatro, danza, incontri letterari con autori ed esposizioni d'arte. In autunno un viaggio da queste parti, invece, è una rassicurante fuga in luoghi dove si fa il bagno fino a metà ottobre, si vive con ritmi lenti, ma è anche l'occasione per visitare cantine innovative, firmate da noti architetti, provare ristoranti creativi e la saporita cucina dell'entroterra. Un periodo ideale per i gastronomi. Anche a novembre non mancano



1

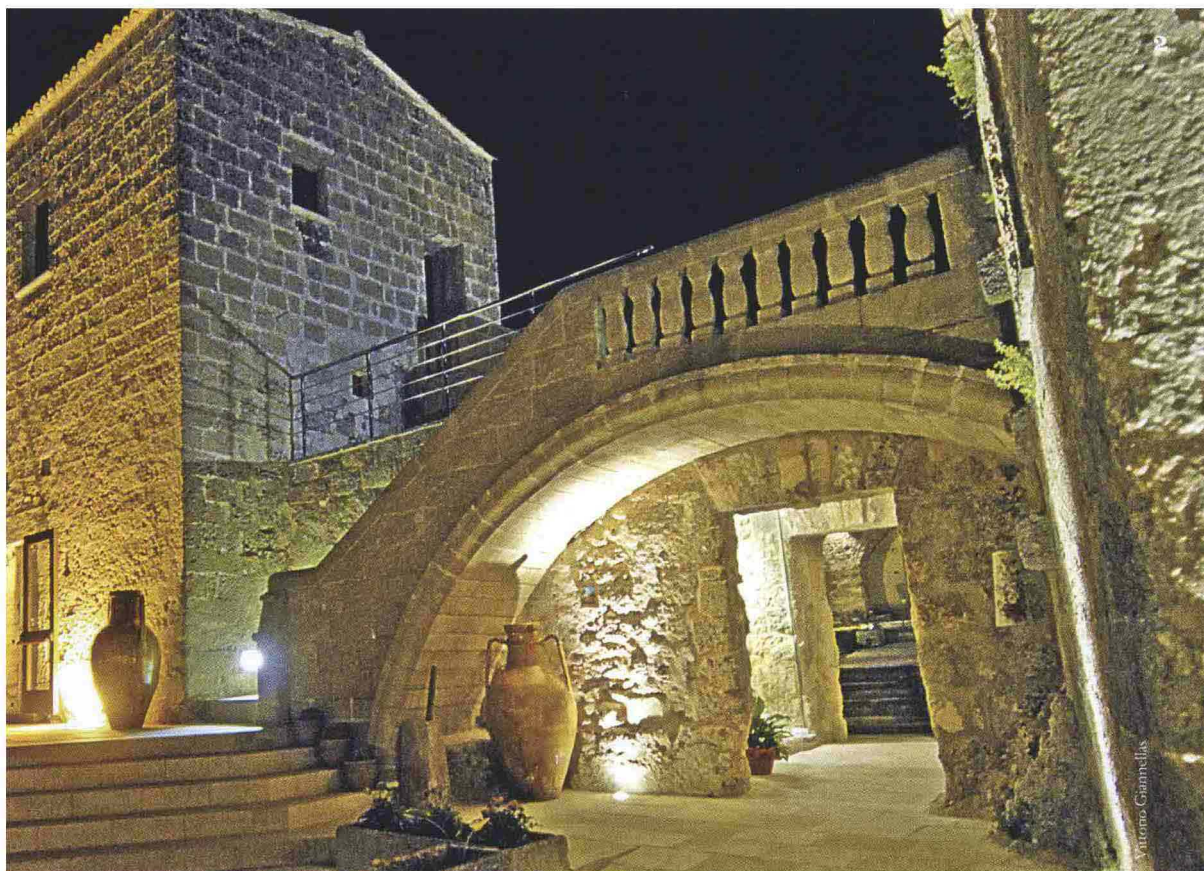


130

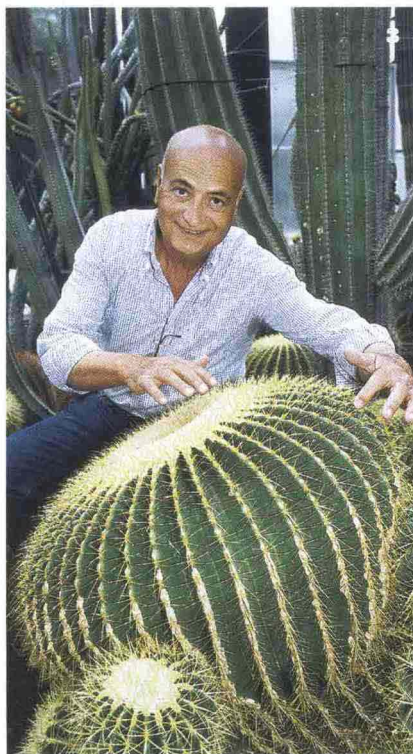


gli appuntamenti culturali, come la rassegna *Città del Libro* di Campi Salentina e il *Novello in Festa* di Leverano, kermesse internazionale all'insegna della cultura, della musica e dell'enogastronomia.

Un numero sempre crescente di imprenditori turistici ha saputo valorizzare l'enorme patrimonio architettonico – dalle masserie alle case a corte, ai sontuosi palazzi – per tradurlo in un'offerta originale e di qualità, come **Tenuta Monacelli** di Annalisa e Giuseppe Piccinni. La campagna è quella di Casalabate, al confine con il Parco del Rauccio e l'antico feudo di Santa Maria di Cerrate. Dai Cicala, baroni di Castro, passò al Convento dei Domenicani di San Giovanni d'Ajmo, quindi a nobili famiglie, poi fu a lungo abbandonata. Oggi è un relais aperto tutto l'anno, in un uliveto di 350 ettari con un bosco di lecci a meno di un chilometro dal mare. Dall'alto della torre fortificata di **Masceria Giampaolo**, il nuovo corpo inaugurato un anno fa, si ammira il mare verde-argenteo di ben 50.000 di ulivi. Tre suite e 22 camere con vecchie chianche, pavimenti in carparo (pietra naturale color giallo oro) e letti in ferro battuto, alcune con camino, altre con vasca-piscina



scavata nel pavimento. La reception è nell'antica cappella, gli eventi (degustazioni, feste, cene) in un suggestivo frantoio ipogeo, la nuova sala massaggi vicino alla piscina. Nel ristorante **Il Rifugio del Re** lo chef Emanuele Spagnolo offre piatti della tradizione con ortaggi biologici e olio extravergine molito nel frantoio interno: da provare il purè di fave con cicorie e orecchiette, e il filetto di manzo con lenticchia e cipollotti selvatici. Gli ospiti possono avventurarsi in trekking lungo le stradine di campagna che si snodano tra gli ulivi, o seguire i tratturi della transumanza, delimitati da muretti a secco. Possono anche seguire un minicorso di cucina; far ginnastica nella palestra tra gli ulivi o farsi massaggiare con l'olio della linea beauty prodotta dalla Tenuta; o visitare la vicina Abbazia di Santa Maria di Cerrate (prima metà del XII sec.) a 4 chilometri dal mare. Seguendo il file rouge dei capolavori d'arte si giunge a Galatina per ammirare la trecentesca Basilica di Santa Caterina di Alessandria, un'immensa pinacoteca con le pareti e le volte coperte di affreschi. Nella vicina galleria d'arte contemporanea, **Art&Ars** (www.aegallery.it) sono esposte, invece, sculture in metallo e installa-



1. Masserie pugliesi,

nelle guache di C. Orlandini, dal libro *L'architettura rurale in Puglia. Le masserie* (ed. Schena, 38 euro).

2. Nella campagna di Supersano, la **Masseria**

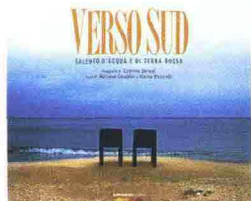
Pizzofalcone, borgo agricolo dell'800

trasformato in relais con 21 camere, chiesetta e ristorante.

3. Salvatore Cezzi nel suo giardino botanico **La Cutura**:

una serra di 1000 mq, la più grande in Europa, con oltre 2000 esemplari di piante.

Un omaggio al Salento

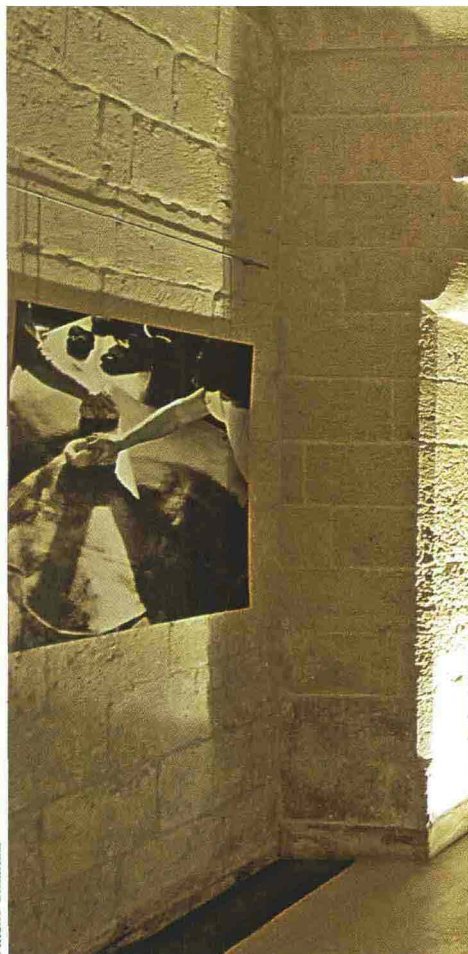


Terra integra e affascinante, il Salento è protagonista del libro *Verso sud - Salento d'acqua e di terra rossa*, un omaggio a questi luoghi di luce, di storie, di **esili volontari**. Quelli di **artisti e intellettuali** di fama internazionale che hanno eletto la Puglia a **buen retiro**. Edito da AnimaMundi, con le fotografie di Caterina Gerardi e i testi bilingue

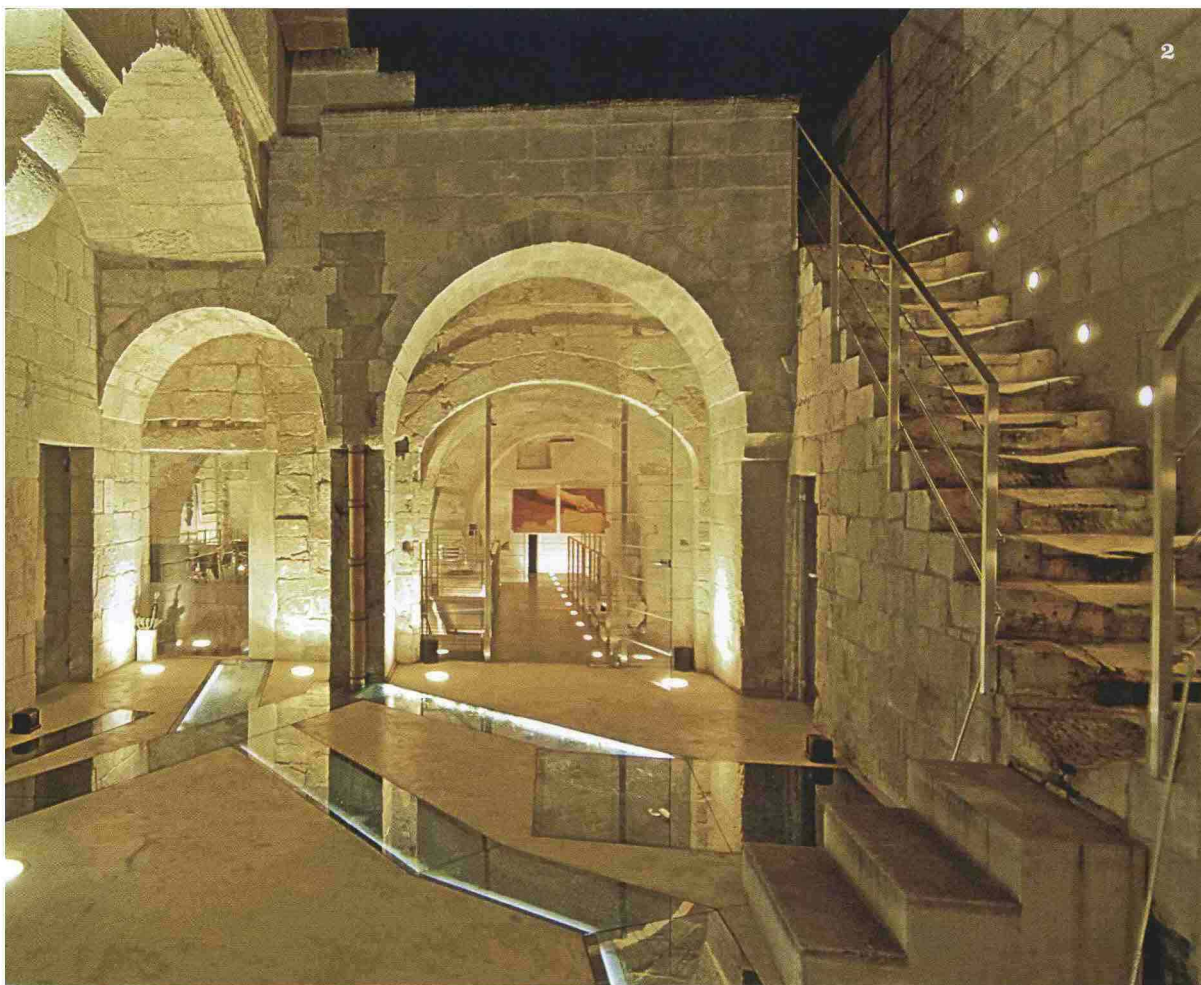
(italiano e inglese) di Marilena Cataldini e Marina Pizzarelli, è un viaggio fisico e spirituale attraverso i paesaggi, i ricordi e i **volti** di chi questa terra l'ha amata pur non essendoci nato. Pittori, artisti, registi, scultori italiani e stranieri che, incantati dalla **magia dei suoi panorami**, ne hanno fatto il domicilio del cuore. Dal pittore tedesco Gerhard Cerull all'artista viaggiatore Klaus Voswinkel, al pittore Michael Binder e alla famiglia Winspeare. Sedici storie di protagonisti della **cultura contemporanea** che nel Salento hanno trovato humus per la ricerca artistica e che del Salento offrono un'**insolita prospettiva**, quella degli occhi degli altri. Prezzo: 35 euro.



Virorito Giannelias



zioni di artisti pugliesi o in qualche modo legati al Salento. Alle spalle della basilica, merita una sosta il ristorante **Corte del Fuoco**, inaugurato a dicembre in un palazzo quattrocentesco, un mix di elementi antichi, con volte a botte, muri con pietra a vista, e arredi moderni: tavoli in legno laccato nero, poltroncine in pelle, un bancone simile a un gigantesco pianoforte. Nel piccolo showroom gastronomico si fa provvista di grappe, distillati e prodotti tipici. Piatti creativi, ma rispettosi del territorio, del giovane chef Andrea Serravezza: minestra di ceci salentini con tria frita all'extravergine di spremitura a freddo e cipollotto selvatico; filetto di triglia di scoglio in brodetto. Poco fuori dal centro storico, tra ulivi e vigneti, si trova una delle cantine più innovative della Puglia, la **Santi Dimitri** di Vincenzo Vallone. Spicca candida nel verde la costruzione di pietra leccese disegnata dall'architetto Luca Scacchetti, con una bottaia suggestiva che si ammira dalle vetrate della sala degustazione. Organizza an-



che visite per i turisti curiosi di conoscere i segreti dei vini locali, come il Negroamaro Aruca, il Margia Salento Igt rosso e il Primitivo Sharav. Per la notte, da aprile a ottobre, si può dormire nella campagna di Nardò: **Masseria Bernardini** è un art-resort di grande fascino, ideale per chi apprezza la fusion di dimore storiche con design italiano e pittura contemporanea, ma soprattutto lo spazio, la luce e il silenzio. Bella la piscina nella corte retrostante tra ulivi e agrumi; il terrazzo panoramico e la corte dove è imbandita la colazione. Le suite sono colorate e arredate con pezzi originali.

Il viaggio fuori stagione nel Salento è anche l'occasione per fare acquisti di qualità, golosi e non solo. A Martano, nella **liquoreria** all'interno del **Monastero** che appartiene all'**Abbazia di Santa Maria della Consolazione**, un'oasi di pace sede anche di un'interessante pinacoteca, si acquistano il noto Amaro di San Bernardo e le Gocce Imperiali, marmellate, miele e cioccolato. A Uggiano La Chie-

sa, una piacevole scoperta è la **Fondazione Le Costantine**, sede di un importante laboratorio-scuola di tessitura tra ulivi, querce e agrumi. Con i vecchi telai si realizzano tappeti, cuscini, tende, copriletti e sciarpe in cashmere. La Fondazione produce anche un buon olio extravergine biodinamico ed è luogo di vacanza per disabili e famiglie. A Maglie si va nella bottega artigianale di **Pippi Toma** per acquistare i dolcetti della sposa con pasta di mandorle e i cioccolatini in 150 combinazioni, ottenuti secondo ricette tramandate dal 1910: dai classici con latte e miele, fichi, nocciola, prugne e clementine ai sapori innovativi al peperoncino, violetta, tè e menta. Al 1918 risale, invece, **L'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri** (via Garibaldi 64, tel. 0836.48.41.44), sinonimo di pasta di prima qualità apprezzata in tutto il mondo e prodotta ancora oggi con il metodo di lavorazione originale, che si chiama delicato, per la prolungata impastatura, la lenta gramolatura, pressatura e trafilatura e per

1. La bottega di **Pippi Toma**, a Maglie, tappa da non perdere per acquistare i **cioccolatini in 150 combinazioni** realizzati con ricette tramandate dal 1910.
2. Sempre a Maglie, l'hotel **Corte dei Francesi** è un esempio unico di archeologia industriale: una conceria dove nell'Ottocento lavoravano le pelli, trasformata in **museo e dimora di charme** con poche camere.

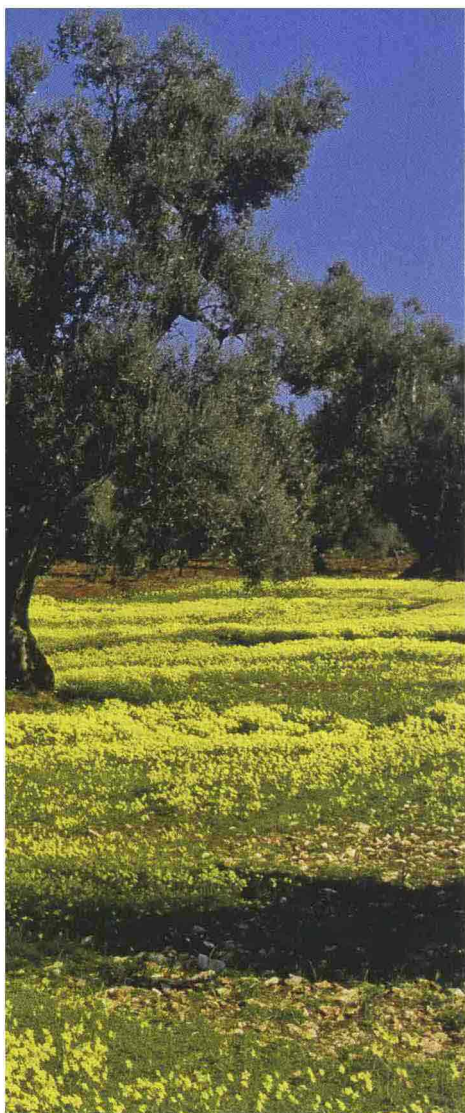


1

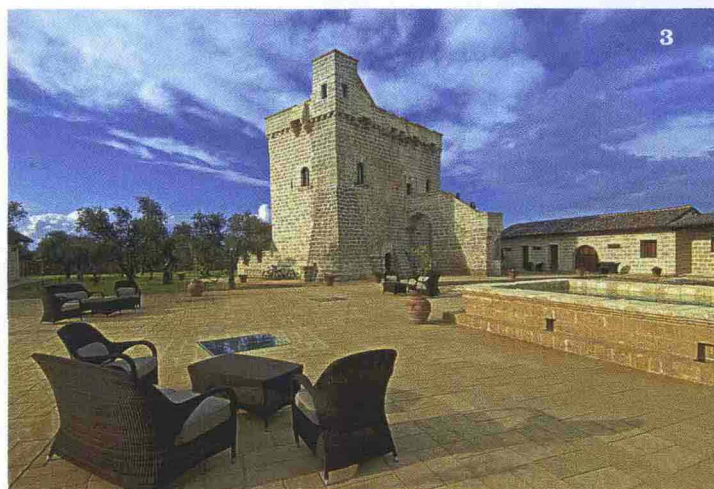
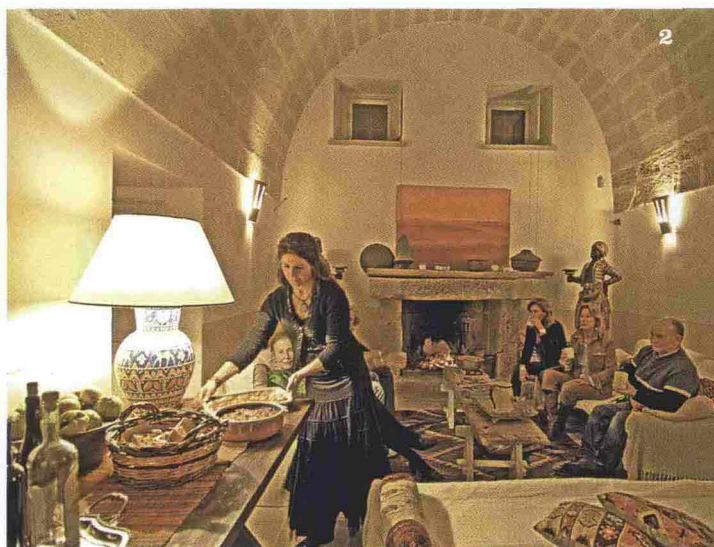
1. Le **fioriture di acetoselle**: da non perdere a marzo.
2. La **Masseria Le Pezzate**, tra Maglie e Scorrano, propone corsi di acquerello, lezioni di cucina e 5 camere.
3. Nella campagna di Casalabate, **Masseria Giampaolo** ha 3 suite e 22 camere.
4. Uno spettacolo di *Salento Negroamaro*, kermesse itinerante, da aprile a settembre.

l'essiccazione a basse temperature. Per dormire si sceglie un esempio unico di archeologia industriale, la **Corte dei Francesi**: una conceria dove nell'ottocento lavoravano le pelli i fratelli Lamarque, che Luigi Orione Amato ha scoperto casualmente e restaurato con gusto, trasformandola in un museo permanente sull'arte conciaria, in uno spazio per happening artistici (Lamarque Museum & Artlab) e in una dimora storica di charme. Poche camere, tutte diverse e ricche di atmosfera con muri in pietra a vista, camini, letti in ferro battuto, coperte realizzate da tessiture artigiane. La reception e la saletta colazioni sono all'interno della conceria, che un tempo ospitava la bottega per la vendita delle pelli e i magazzini. I canali per la raccolta delle acque, le vasche per immergere

le pelli e le cisterne sono tutte a vista. Una guida accompagna gli ospiti a Maglie, alla scoperta di indirizzi segreti, come l'alta sartoria artigianale **Wholeman** (piazza Capece 8, tel. 0836.31.26.92), dove il personal dresser Umberto Mariano realizza camicie su misura, e la profumeria **Lidia Valentini** (via Trento e Trieste 37-39, tel. 0836.48.44.03), per selezionare il profumo giusto dopo aver seguito un minicorso olfattivo (2 notti, un drink di benvenuto e visita del museo Lamarque costa 90 € a persona in camera doppia). Sulla strada tra Palmari e Giuggianello, a pochi minuti da Maglie, c'è un giardino botanico davvero originale, **La Cultura**: intorno a un antico casale su 35 ettari di terra Salvatore Cezzi ha costruito il suo regno vegetale e dal 2000 ha aperto al pubblico una

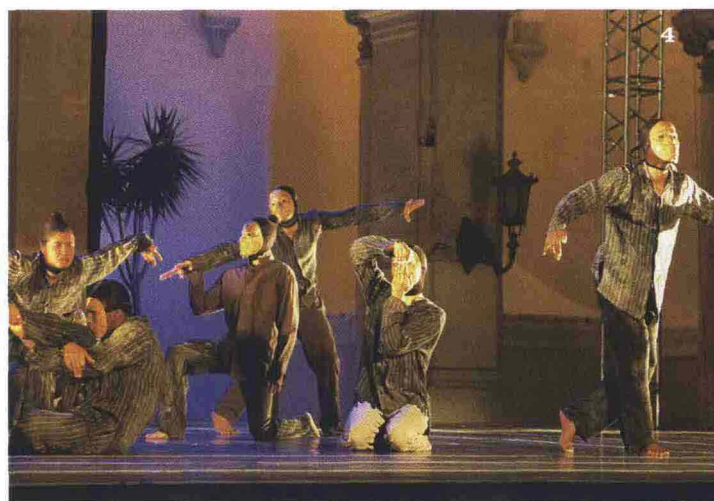


Vittorio Giannellis



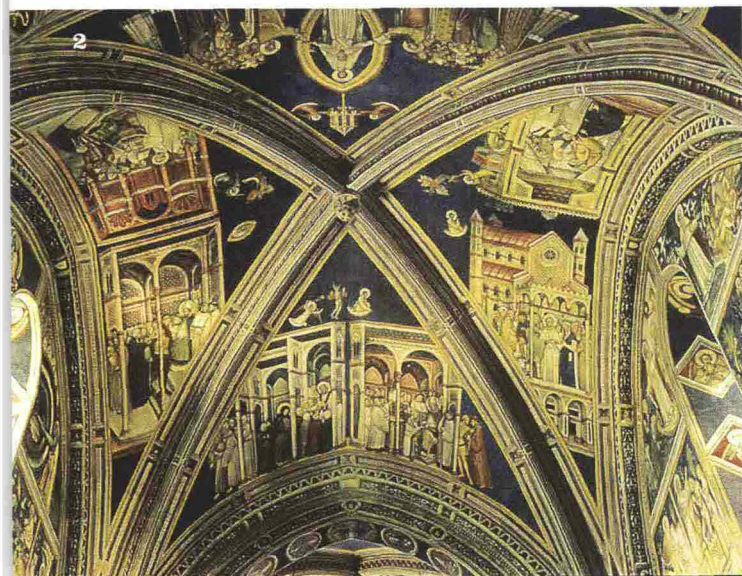
Vittorio Giannellis

serra di 1000 metri quadri, la più grande in Europa, dove sono raccolti oltre 2000 esemplari di piante. Nella campagna tra Maglie e Scorrano, ricca di ulivi e agrumi, la **Masseria Le Pezzate** offre ai suoi ospiti corsi di acquerello con una pittrice francese e lezioni di cucina. Sulla corte interna, si affacciano cinque camere che la proprietaria ha arredato con semplicità e gusto. Pochi chilometri e si arriva a Scorrano, dove è stato aperto di recente all'ospitalità un palazzo settecentesco, residenza dei **Duca Guarini**: due raffinate suite e due camere nelle dépendance dell'antica costruzione, circondate da un parco di fine Ottocento, tra agrumi, palme, piante esotiche, roseti storici, colonnati e fontane. Eleganti, le camere hanno volte a stella, letti in ferro battuto, mobili di famiglia.

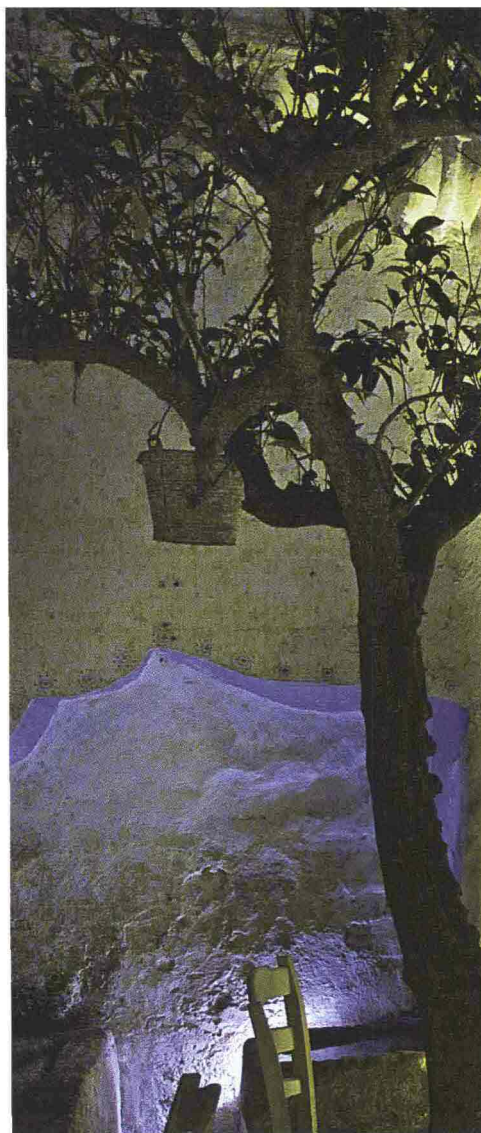




Vittorio Giannella



Vittorio Giannella



Gli ospiti possono visitare la cantina a pochi metri dal palazzo, con l'antica barricaia all'interno di un frantoio ipogeo del Cinquecento. Le degustazioni sono servite sotto il pergolato, in un giardino che profuma di aranci. Gli assaggi sono a base di vini, olio extravergine e squisite creme di ortaggi di produzione propria (che si possono anche acquistare nella bottega aziendale della cantina).

Nella vicina Supersano la **Masseria Pizzofalcone**, borgo agricolo ottocentesco trasformato in un relais di campagna con 21 camere, chiesetta e ristorante tradizionale, propone pacchetti che guidano alla scoperta dei monumenti del Salento meno noto, come gli affreschi (terminato il primo ciclo di restauri) della Cripta della Coelimanna a Supersano e la



Chiesa di Casaranello a Casarano, uno dei più importanti monumenti di culto pugliesi dell'Alto Medioevo. Fino al 15 marzo la masseria organizza anche un minicorso di pizzica, per apprendere i passi dell'antica danza salentina, resa famosa dalla Notte della Taranta di Melpignano.

I più giovani si incontrano al **Naitendi** di Cutrofano, lounge bar & restaurant con arredi metropolitani, vini a vista su pareti retroilluminate e giardino dove si cena d'estate. Bisogna arrivare a Botrugno, per scoprire, invece, la creatività dello chef pittore Oronzo Rizzello de **La Locanda dei Camini**, un ristorante d'arte, con una mostra permanente dei quadri del cuoco. D'inverno si cena in sale con camini e volte a stella di un palazzo ottocentesco;

d'estate nella corte-giardino. Le ricette non sono mai scontate: trionfa il pesce, anche crudo. Nel borgo di Spongano, un antico palazzo con corte settecentesca ospita il b&b **La Macchio-la**, della famiglia Rizzelli, che organizza per gli ospiti lezioni di cucina e degustazioni di olio biologico. Si soggiorna in spaziosi appartamenti che si affacciano sull'atrio ricco di verde e la colazione è servita in una grande sala con camino, oppure nel giardino all'italiana. Proprio accanto, nascosta in un vicolo, **La Strittula** è una "masserella" con torretta del Settecento, antiche corti, un frutteto, terrazze panoramiche, un portico e cinque camere. Non lontano, a Tricase, il ristorante **Lemi** sorprende per la sua ricerca sui gamberi, che propone in tante varianti: al limone con mousse di ricotta e

1. Una camera del **Monteforte Resort**, a Ugento. 2. Gli splendidi affreschi della Basilica di **Santa Caterina d'Alessandria** a Galatina. 3. Il pastificio Benedetto Cavalieri produce pasta dal 1918 con un metodo di lavorazione originale. 4. Il ristorante **L'Acchiatura**, a Racale: cucina tradizionale in un ex convento.

Valgono un viaggio



gennaio

A **Novoli**, 16-18, la **Focara**, festa del fuoco in onore del patrono Sant'Antonio Abate. **Non è il solito folclore**, ma un evento unico nel Mediterraneo. Una pira alta 25 metri viene incendiata tra musica e fuochi d'artificio (www.comune.novoli.le.it).

febbraio

L'arte contemporanea torna nei castelli di Puglia (quello svevo di **Bari** e quello di **Barletta**) con

Intramoenia Extra Art, evento promosso dalla Regione Puglia con la direzione di **Achille Bonito Oliva** (www.ecletticaweb.it).



marzo

Fioritura eccezionale di orchidee selvatiche ai piedi di **Castel del Monte** e nel **Parco Nazionale del Gargano** (www.parcogargano.it). Da Leuca a Capo d'Otranto si ammirano invece le fioriture spontanee di asfodeli e papaveri. Per **trekking botanici guidati**, anche con i figli, Cooperativa Ecogargano (www.ecogargano.it).

maggio

L'apertura dei cortili negli **storici palazzi di Lecce** permette di ammirare splendidi esempi di giardini segreti, di **architettura barocca** e di assistere agli **eventi** culturali allestite in questi spazi privati (www.leccoenelsalento.it/cortili-aperti).



aprile

Note Fiorite, mostra d'arte floreale nel centro storico di **Leverano**, 25 e 26 aprile. **Sculture e installazioni vegetali** delle più note scuole d'**arte botanica**, nelle vie, piazze, case del paese. Una cascata di fiori abbellisce ogni angolo del borgo, tra i più belli della Puglia (www.notefiorite.com).



settembre

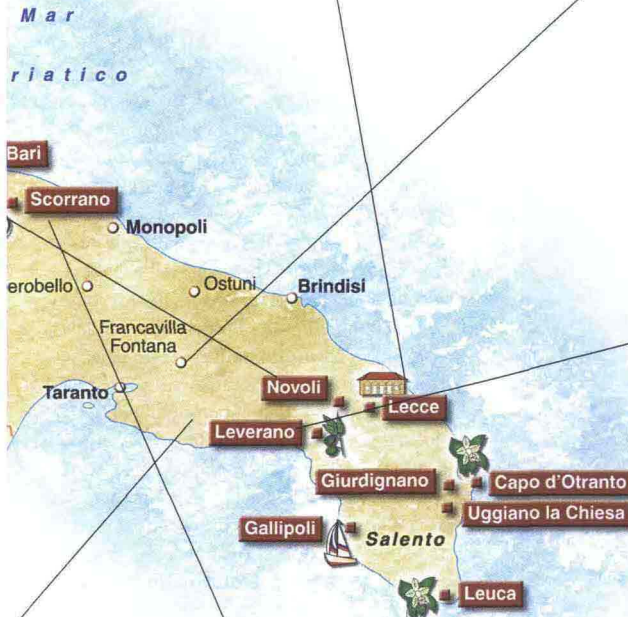
Per il festival **Salento Negroamaro** la provincia di **Lecce** si trasforma in un palcoscenico con **eventi** di musica, teatro, danza, incontri letterari.
Per informazioni: www.salentonegroamaro.org.

**ottobre**

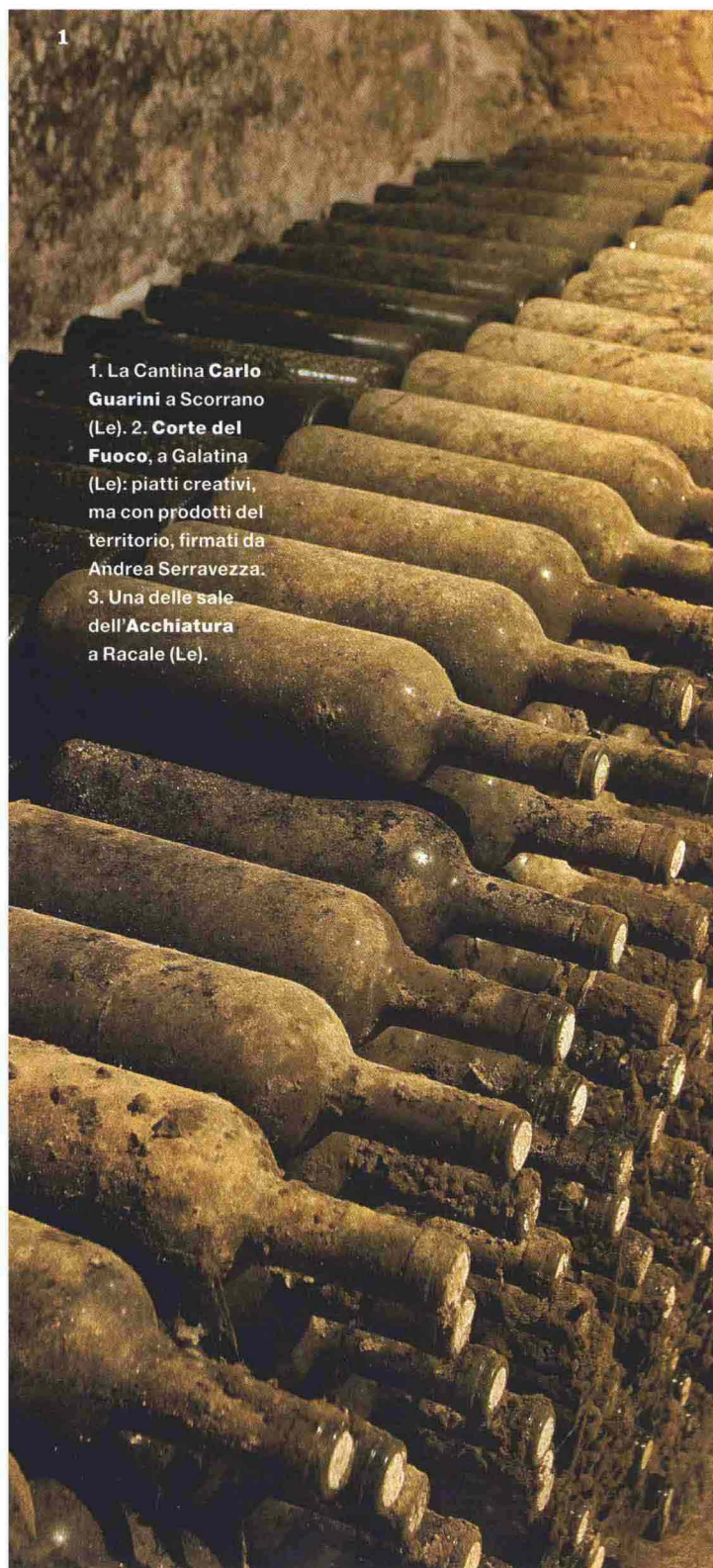
Settembre e ottobre sono i mesi ideali per **pescare** calamari, seppie, polpi, ma anche pesce azzurro, ricciole, lutrini. Per una **giornata di pescaturismo** c'è Salento in Barca (cell. 347.57.10.572, www.salentoinbarca.gallipoli.com).

**novembre**

Novello in festa a **Leverano**. Degustazione di **olio novello** extravergine e di altri prodotti legati all'olivo con **visite guidate a frantoi e uliveti** (www.novelloinfesta.com). È anche il mese del **fungo cardoncello**. Tra le tavole migliori, il **ristorante Barbera**, a **Minervino Murge** (tel. 0883.69.20.95, chiuso dom. sera e lun., prezzo: 35 €): da provare i cavatellini con ceci di spinazzola, funghi cardoncelli e pancetta.

**dicembre**

Giri in bici per visitare chiesette, masserie, boschi ogni domenica fino al 21 del mese con **Avanguardie** (cell. 349.37.88.78, www.avanguardie.net). Il tour termina a **Scorrano**, con una **degustazione vini**. Nelle **piazze** di Lecce, Brindisi, Taranto, Bari e Foggia **Puglia Night Parade**: spettacoli con importanti gruppi internazionali.



1

1. La Cantina Carlo Guarini a Scorrano (Le). 2. Corte del Fuoco, a Galatina (Le): piatti creativi, ma con prodotti del territorio, firmati da Andrea Serravezza. 3. Una delle sale dell'Acchiatura a Racale (Le).

caramello, con cuore di zuccina e mentuccia o crudi con alghe. I giovanissimi preferiscono il **Menamè**, bar e ristorante con buona cucina di pesce: squisiti gli strozzapreti con gamberi, vongole, cozze, zucchine e olive nere. Chi ama la cucina di mare semplice e abbondante, senza preoccupazioni di orari, deve fare una sosta alla trattoria **A Casa Mia** di Tricase Porto (cell. 347.38.08.732, menu da 13 €), sempre aperta durante tutto il giorno: il luogo è spartano, ma i piatti meritano. Per la notte **Masseria Uccio**, vicino alla chiesetta della Madonna di Fatima in posizione collinare, offre sei camere e una tenuta di 7 ettari, tra ulivi, boschetto e orto. In zona, per acquisti di vino e olio, si va da **Castel di Salve**, nobile casata dei Winspeare che producono etichette di qualità, come i rossi Armecolo e la Lama del Tenente.

A Ruffano si cena nel centro storico alla **Farmacia dei Sani**, che propone un'ottima cucina tradizionale nelle vecchie stalle del castello: pasta fatta in casa e carne di cavallo. A Taurisano **Gigi Barba** (viale Eroi d'Italia 180, cell. 339.22.77.586, www.gigibarba.com) progetta e realizza complementi d'arredo, come le lampade in legno e tessuto della linea Trame di Luce e i mobili della Linea Zoo.

A Ugento, importante città messapica, meritano una visita i reperti archeologici della Collezione Adolfo Colosso, circa 800 tra il VI secolo a.C. e l'età altomedievale. Proprio ai piedi del castello sorge il **Monteforte Resort** un palazzo ottocentesco con poche camere di straordinaria bellezza per gli elementi antichi, dettagli in tufo, arredi di design, pareti colorate, camini in marmo. Piccolo patio con piante grasse e un terrazzo-solarium per la colazione. Una manciata di chilometri e, poco fuori Ugento, lungo la strada per Torre San Giovanni si erge maestosa la celebre **Masseria Don Cirillo**, una tenuta nobiliare del Settecento, con grande piscina e 11 camere affacciate sul giardino che profuma di erbe aromatiche.

Per il pranzo si va a Fellingine, in un ex mulino di proprietà dei monaci alcantarini: il **Mulino di Alcantara** propone squisiti antipasti a base di pesce e ortaggi di stagione e primi piatti casalinghi, come le fettuccine al vino Negroamaro con scampi. I più golosi dovranno fare un salto a Parabita, nella pasticceria **L'Arte Bianca**, regno del pasticciotto (dolce di pasta frolla e crema pasticcera, tipico del Salento) in più versioni. Poco distante, nel centro di Racale, un ex convento del Mille ospita il b&b Palazzo Briganti e il ristorante **L'Acchiatura**. Un luogo

fuori dal tempo, il cui nome indica uno scrigno di tesori che, secondo la leggenda popolare, è nascosto nelle mura di antichi palazzi e gelosamente custodito dallo scazzamurreddhu, un dispettoso spiritello salentino. Il ristorante, d'inverno è un labirinto di stanze – quella del torchio, del camino, della musica – mentre d'estate si cena nelle sale e corti al pianoterra. La cucina è tradizionale: minchiareddhi di orzo alla leccese, pezzetti di cavallo alla pignata. Si dorme in otto camere, tutte diverse. Per il relax una sorprendente piscina ipogea in un'antica cisterna e la terrazza-solarium.

Più a sud, verso il Capo di Leuca, a Presicce aprirà a marzo **Villa Giuliana**, hotel 5 stelle ricavato da una villa d'inizio secolo, con un ampio giardino all'italiana, 6 ettari di bosco, un ristorante, una piscina e un piccolo centro benessere.

Ad Alessano un altro edificio nobiliare, **Palazzo Romasi**, in parte cinquecentesco, è stato trasformato da un avvocato leccese in cinque appartamenti con mobili d'epoca e dipinti di famiglia. L'atrio incanta per i suoi balconcini barocchi, mentre il pianoterra nasconde, nel cortile, una piscina e un giardino segreto. Per la cena si va a Tiggiano, per il pesce freschissimo della **Voce del Mare**.

Chi invece preferisce la cucina di terra, non deve perdersi **La Fulana**, nella piazzetta di Giuliano, trattoria di famiglia dove l'attenzione alle materie prime è massima.

Inviata da Dove, Mariella Piscopo



Palazzi storici, antichi conventi e cantine di design



DOVE DORMIRE

Masseria Bernardini

Masseria trasformata in art-resort con 8 suite, tra design e opere di arte contemporanea.
Indirizzo: contrada Agnano, Nardò (Le),
tel. 0833.57.04.08, **cell.** 329.30.26.044,
www.masseriabernardini.com. **Prezzi:**
 doppia da 200 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.



Tenuta Monacelli & Masseria Giampaolo

25 camere in due masserie vicine, circondate da uliveti. Suite nelle torri fortificate, piscina tra gli ulivi, ristorante Il Rifugio del Re (30 €).
Indirizzo: località Cerrate, contrada Monacelli, Casabate (Le), **tel.** 0832.38.20.37, **cell.** 347.44.47.238,
www.tenutamonacelli.com. **Prezzi:** doppia b&b da 180 €. **C/credito:** tutte.



Corte dei Francesi

Dimora storica con attiguo museo in un'ex conchiera ottocentesca.
Indirizzo: via Roma 172, Maglie (Le),
tel. 0836.42.42.82, www.cortedefrancesi.it. **Prezzi:** doppia b&b da 70 €.
C/credito: Dc, Mc, Visa.

(piccola taglia) **P** (a pagamento)

Masseria Le Pezzate

Tra ulivi e agrumi: 5 camere e piscina tra i fichi d'india.
Indirizzo: via Traversa Gallipoli, contrada Le Pezzate, Scorrano-Maglie (Le), **tel.** 0836.46.04.67, **cell.** 368.37.39.551.
Prezzi: doppia b&b da 90 €. **C/credito:** no.



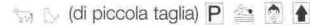
Palazzo Guarini

Suite e camere raffinate in palazzo nobiliare.
Indirizzo: largo Frisari 1, Scorrano (Le),
cell. 329.62.23.916. **Prezzi:** doppia b&b da 300 €. **C/credito:** no.



Masseria Pizzofalcone

Masseria ottocentesca: 21 camere tra gli ulivi, un buon ristorante, chiesetta e piscina.
Indirizzo: contrada Pizzofalcone, SS 476 Cutrofiano-Supersano (Le), **tel.** 0833.63.23.63, **cell.** 339.28.19.487, www.masseriapizzofalcone.it. **Prezzi:** doppia b&b da 90 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.



La Macchiola

Camere nella corte settecentesca di un palazzo con giardino all'italiana.
Indirizzo: via Congregazione 53, Spongano (Le), **tel.** 0836.94.50.23, **cell.** 339.54.51.307, www.lamacchiola.it. **Prezzi:** doppia b&b da 80 €. **C/credito:** no.



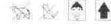
La Strittula

Piccola masseria con torretta del '700, corti, un giardino e 5 camere in stile minimal.
Indirizzo: via Mameli 18-22, Spongano (Le),
cell. 347.30.70.386, www.strittula.it. **Prezzi:** doppia b&b a 70 € al giorno, 1 settimana 280 € (si pagano solo 4 notti invece di 6).
C/credito: no.



Masseria Uccio

Antica masseria con camere semplici.
Indirizzo: contrada Madonna di Fatima, Tricase (Le), **tel.** 0833.54.36.61, **cell.** 320.31.46.486, www.masseriauccio.com.
Prezzi: doppia b&b da 72 €. **C/credito:** no.



Monteforte Resort

6 eleganti residenze in un palazzo del 1850.
Indirizzo: via Raheli 15, Ugento (Le), **tel.** 0833.55.57.68, **cell.** 393.91.10.928, www.monteforteresort.it. **Prezzi:** doppia b&b da 110 €. **C/credito:** tutte.



Masseria Don Cirillo

Country resort nella macchia mediterranea con vista mare, aperto da aprile a ottobre.
Indirizzo: SP Ugento - Torre San Giovanni, Ugento (Le), **tel.** 0833.93.14.32, **cell.** 348.91.18.949, www.kalekora.it. **Prezzi:** doppia b&b da 150 €. **C/credito:** tutte.



Villa Giuliana

Hotel 5 stelle con ristorante e centro benessere in una dimora d'inizio secolo.
Indirizzo: provinciale Presicce-Alessano (Le),
tel. 0833.72.00.04, **cell.** 339.66.36.993, www.resortvillagiuliana.it. **Prezzi:** doppia b&b da 120 €. **C/credito:** tutte.



Palazzo Romasi

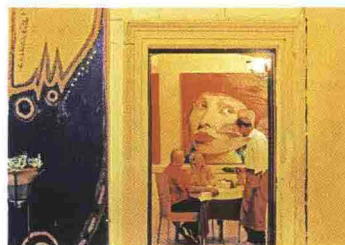
Cinque appartamenti in un palazzo del XVI sec., con mobili di famiglia. Giardino segreto. **Indirizzo:** via Storella 28-36, Alessano (Le), **cell.** 328.81.90.181. **Prezzi:** appartamento 2 persone da 60 € al giorno. **C/credito:** no.

**DOVE MANGIARE****Corte del Fuoco**

Piatti del territorio rivisitati, come i paccheri con ragù di crostacei e salsa di calamaretti. **Indirizzo:** piazza San Lorenzo 5, Galatina (Le), **tel.** 0836.56.58.58. **Orari:** 12.30-15, 20-23 (mai chiuso). **Prezzi:** da 35-40 €. **C/credito:** tutte.

La Locanda dei Camini

Quadri dello chef-pittore alle pareti e ottimi crudi di pesce. **Indirizzo:** via V. Emanuele II 36, Botrugno (Le), **tel.** 0836.99.37.33. **Orari:** 20-24 (chiuso mer., sab e dom.). **Prezzi:** 35 €. **C/credito:** tutte.

**L'Acchiatura**

In un antico convento. Da provare i minchiareddhi di orzo alla leccese. Si dorme nell'attiguo Palazzo Briganti. **Indirizzo:** via Marzani 12, Racale (Le), **tel.** 0883.55.88.39, **www.acchiatura.it**. **Orari:** 20-23.30 (chiuso mar.). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

Naitendi

Ristorante, pizzeria e wine bar. **Indirizzo:** via Aradeo 65, Cutrofiano (Le), **tel.** 0836.54.09.64. **Orari:** 18.30-24 (chiuso mar.). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

Osteria Farmacia dei Sani

Pasta fatta in casa, cicorchia, fave e cicorie nelle suggestive stalle del castello. **Indirizzo:** piazza del Popolo 14, Ruffano (Le), **cell.** 339.83.32.514. **Orari:** 20.30-23 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 20 €. **C/credito:** no.

Il Mulino di Alcantara

Un ex mulino dei monaci alcantarini. Ottime le fettuccine al vino Negroamaro con scampi. **Indirizzo:** piazza Caduti 1, Fellingine (Le), **tel.** 0833.985250, **cell.** 338.44.42.379. **Orari:** 12-15, 19.30-23.30 (chiuso lun.). **Prezzi:** da 30 €. **C/credito:** tutte.

Lemi

Cucina di carne, di pesce e anche pizzeria: da provare gli scampi all'arancia. **Indirizzo:** via Vittorio Emanuele II 16, Tricase (Le), **cell.** 347.54.19.108. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-24 (chiuso mer., mai in estate). **Prezzi:** da 25-30 €. **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

Menamè

Cucina di pesce e bar con dj set per aperitivi musicali. **Indirizzo:** via San Demetrio 32, Tricase (Le), **cell.** 366.39.80.927. **Orari:** 12-15.30, 19-1 (chiuso mer.). **Prezzi:** da 20 €. **C/credito:** tutte.

La Voce del Mare

Tra i piatti di pesce, da provare i maccheroni d'orzo ai frutti di mare e la frittura di paranza. **Indirizzo:** via Vittorio Veneto 61, Tiggiano (Le), **tel.** 0833.53.15.99, **cell.** 380.39.86.079. **Orari:** 12-15, 19.30-22.30 (chiuso mer.). **Prezzi:** da 35 €. **C/credito:** tutte.

Fulana

Piatti del territorio e pasta fatta in casa. **Indirizzo:** piazza San Giuliano, Giuliano (Le), **cell.** 340.59.09.239. **Orari:** 20-23.30, dom. 12.30-14 (chiuso mer., mai a dicembre). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.

DOVE COMPRARE**Santi Dimitri**

Cantina disegnata dall'architetto Luca Scacchetti e ottimi vini: Margia, Aruca, Ruah. **Indirizzo:** contrada Santi Dimitri, Galatina (Le), **tel.** 0836.56.58.66, **www.santidimitri.it**. **Orari:** 8.30-13, 15-17.30 (chiuso sab. pom. e dom.). **C/credito:** Dc, Mc, Visa.

Liquoreria Monastero Santa Maria della Consolazione

Liquori e infusi di erbe, tra cui le Gocce Imperiali, preparati dai monaci cistercensi. **Indirizzo:** via Borgagne, Martano (Le), **tel.** 0836.57.52.14. **Orari:** 8.30-12, 15.30-18 (mai chiuso). **C/credito:** no.

Fondazione Le Costantine

Tende, coperte, arazzi lavorati artigianalmente; corsi di tessitura; olio e passate bio. **Indirizzo:** Tenuta Le Costantine, Uggiano La Chiesa (Le), **tel.** 0836.81.21.10, **www.lecostantine.eu**. **Orari:** 9-13, 16-19; sab. 9-13 (chiuso dom.). **C/credito:** no.

Pippi Toma

Dolcetti a base di pasta di mandorle e cioccolatini secondo antiche ricette. **Indirizzo:** via Garibaldi 2, Maglie, **tel.** 338.52.60.510. **Orari:** 9.30-13, 16.30-20, dom. 9.30-13 (mai chiuso). **C/credito:** no.

Maglio Arte Dolciaria

Da 133 anni, cioccolatini di qualità. **Indirizzo:** via San Giuseppe 48, Maglie (Le), **tel.** 0836.42.46.09, **www.cioccolatomaglio.it**. **Orari:** 9.15-13, 16.15-20; lun. 9-13 (chiuso dom. e lun. mattina). **C/credito:** tutte.

Azienda Agraria Duca Carlo Guarini

Olio extravergine, vini e creme di ortaggi, passate della linea Le Masserie del Duca. **Indirizzo:** G. Sindaco 54, Scorrano, **tel.** 0836.46.02.57, **www.ducacarloguarini.it**. **Orari:** 8.30-12.30, 15.30-18.30 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

**Pasticceria L'Arte Bianca**

Dolci tipici, come il pasticciotto: dal classico a quello all'amarena, al limone, alle nocciole. **Indirizzo:** via Don Luigi Sturzo 1, Parabita (Le), **tel.** 0833.59.58.33. **Orari:** 6.45-13, 15.30-20.30 (chiuso lun.). **C/credito:** tutte.

Castel di Salve

Vino e olio d'oliva della casata Winspeare. Tra le etichette, l'Armeccolo e la Lama del Tenente. **Indirizzo:** piazza Pisanelli 21, Tricase (Le), **tel.** 0833.54.28.67, **www.casteldisalve.com**. **Orari:** 8.30-13, 17-20.30 (chiuso dom.). **C/credito:** tutte.

INDIRIZZI UTILI

Apt Lecce, **tel.** 0832.31.41.17, **www.viaggiareinpuglia.it**.

La Cutura, SP Palmareggi-Giuggianello, **tel.** 0836.35.41.64, **cell.** 335.82.62.477, **www.lacutura.it**.