

IL BACKSTAGE
Elisabetta Leuce, speaker radiofonica e conduttrice in una tv locale, ha posato per la nostra copertina. Qui, è all'interno di una delle ville di Borgo Egnazia: 2.000 € a notte per 250 mq di casa, con piscina e giardino privati.

Viaggio perfetto in: 15 giorni



*L'irresistibile
eleganza
della Puglia*

**Tra terra e mare: filari di ulivi
e piccole baie, vino e ostriche
di profondità, masserie e terrazze
sull'acqua. Viaggio iniziatico per vedere
dove finisce (o comincia?) l'Italia**

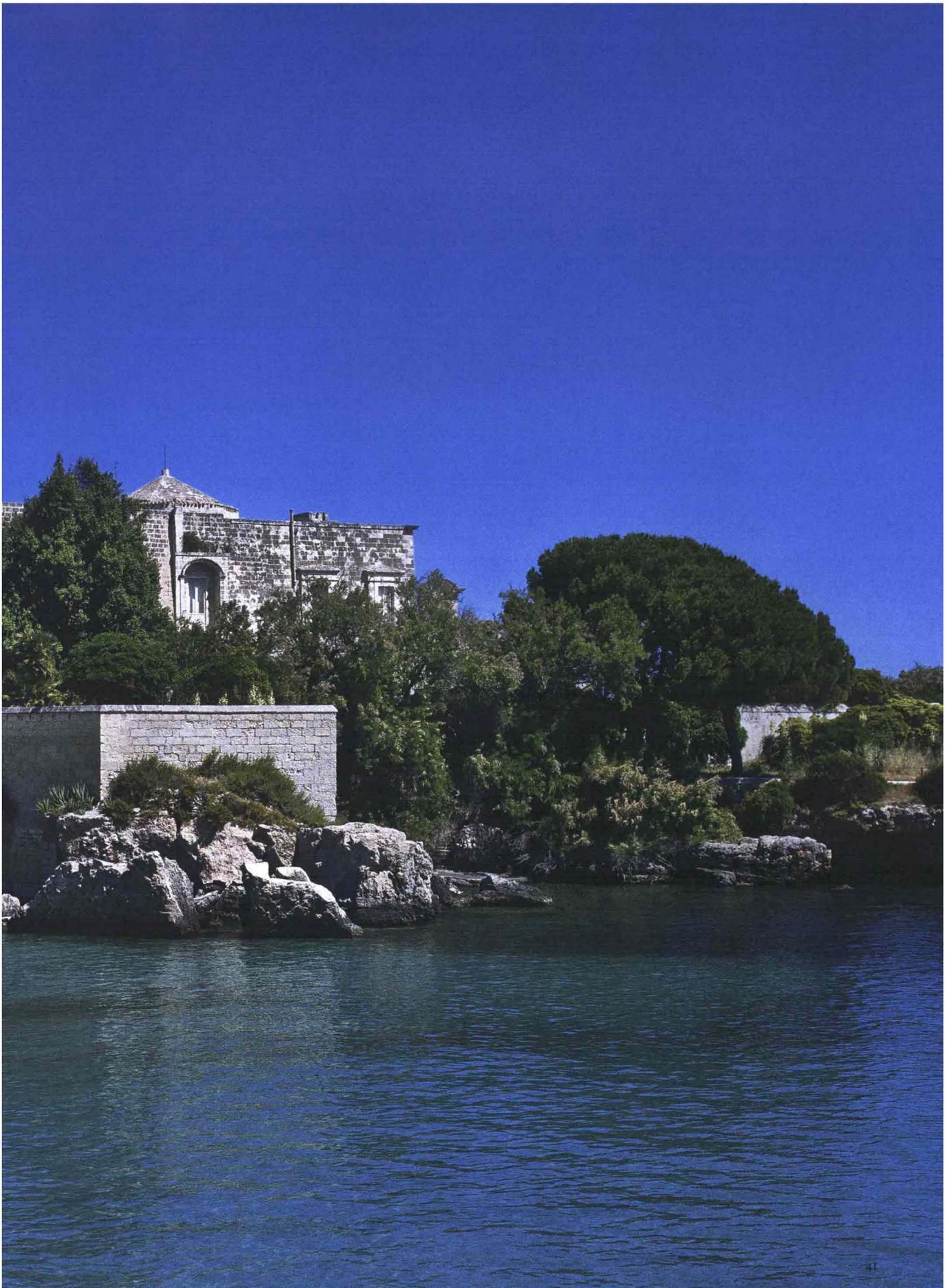
di Valeria Vantaggi Foto Stefano Scatà

« Si chiama Salento quella parte
di Puglia dove si parla siciliano,
a sud di Ostuni e a ovest di Otranto... »



LA SPIAGGIA

Lido Santo Stefano è uno stabilimento balneare a sud di Monopoli; accanto a un'antica abbazia. Gestito da privati, vi si accede pagando l'ingresso (www.vecchiomulino.it).

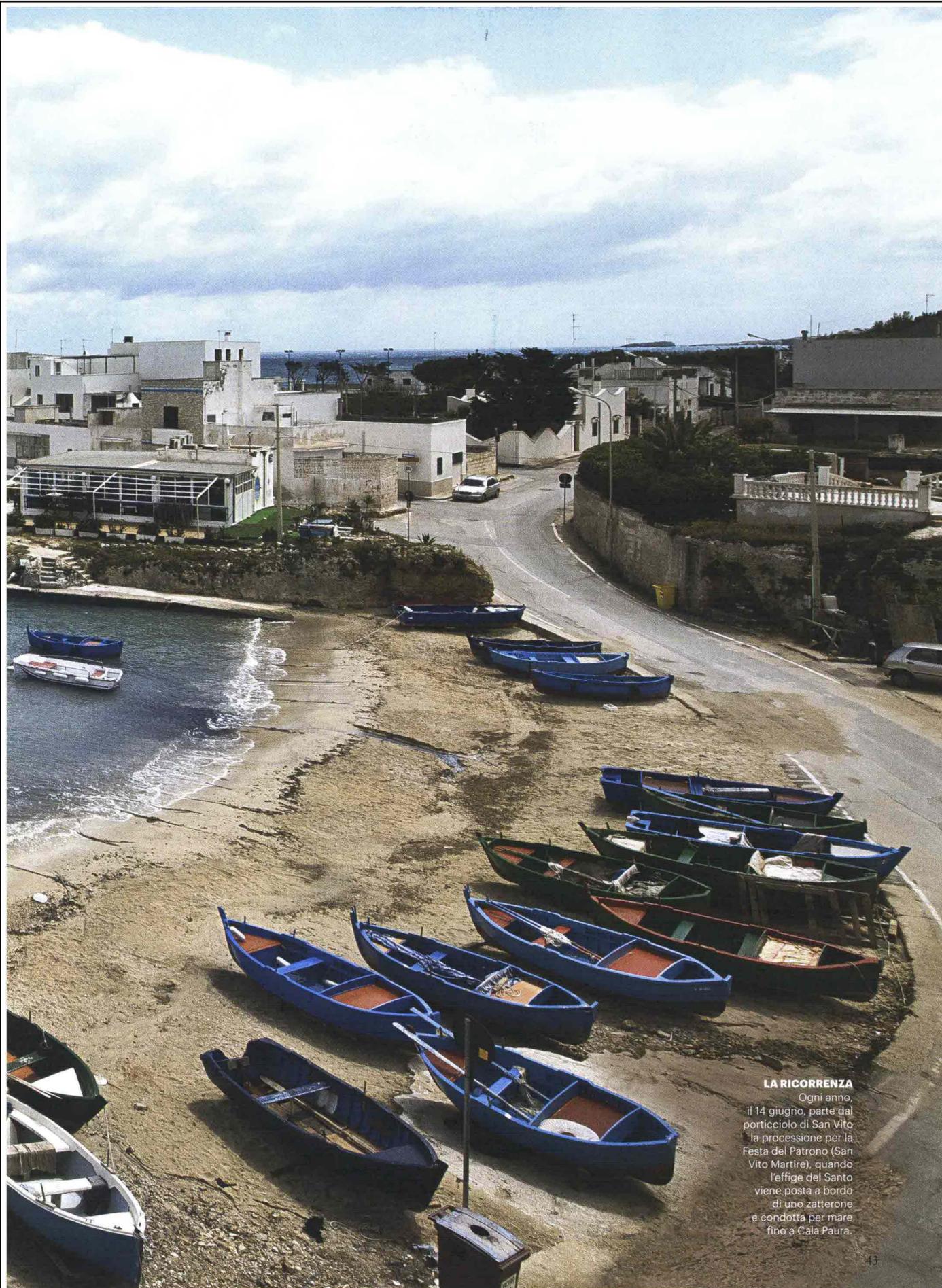


*Quel posto è memorabile se lo si guarda
dal mare. Beati quei pescatori
che ce l'hanno davanti tutti i giorni...*



www.ecostampa.it

101017



LA RICORRENZA

Ogni anno, il 14 giugno, parte dal porticciolo di San Vito la processione per la Festa del Patrono (San Vito Martire), quando l'effigie del Santo viene posta a bordo di uno zatterone e condotta per mare fino a Cala Paura.

43

Cange la capa, come dicono i pugliesi: ovvero, cambia la testa, altrimenti nella loro Puglia non ci entri davvero. Non entri nel suo ritmo lento, quello della controra, quando i negozi, dalle 12.30 alle 17, sono chiusi. Non entri nei suoi sapori, quelli delle carote viola di Polignano e dei gamberi rossi di Gallipoli. Questo viaggio comincia a Bari, una grande città, dove ad aspettarci c'è Paola Elvira Montrone, una giovane ragazza di qui, che, attrice part time, è diventata famosa per il suo blog ***risopatate&borchie*** e per la sua rubrica radiofonica su una seguitissima emittente locale, ***Controradio***:

«PRIMA DI LASCIARE BARI DOVETE FARE UNA passeggiata per la città vecchia: da piazza Ferrarese, seguite la muraglia, fino alla cattedrale. In quella parte zona troverete anche lo storico panificio **Fiore**, con il forno a legna sempre acceso e una focaccia che vale una trasferta». Di indirizzi imperdibili Paola ce ne elenca un po': **Dante Cinque**, «un concept store di cui è socia anche Anna Dello Russo, consulente creativa di *Vogue* Giappone e pugliese doc», il ristorante **Al Sorso Preferito** «per provare una cucina tipica come si deve» e la costumeria **Artelier** di Luigi Spezzacatene «che fa gli abiti per le processioni e per i più grandi

spettacoli teatrali». Lei che proprio per il teatro (e per il cinema) negli ultimi anni se ne è andata a vivere a Roma... Ma la gente di Puglia fa così: magari per un po' si assenta, poi però nella sua terra cerca di tornarci per raccontarla agli altri, per sbandierare con orgoglio l'appartenenza a questo tacco d'Italia, dove chissà se il nostro Paese inizia o finisce. E proprio per avvicinarci a quel punto estremo che è il faro di **Santa Maria di Leuca**, cominciamo a scendere. Da Bari verso la **Valle d'Itria**, arriviamo a **Cisternino**, un paesino mistico. Non ci si spiegherebbe altrimenti perché proprio qui si siano concentrati un ashram,

CHE NOTTE QUELLA NOTTE

Anche quest'anno il 25 agosto Melpignano si offrirà come sfondo per *La Notte della Taranta*, a conclusione del grande festival dedicato alla musica tradizionale.

Già dalla seconda settimana di questo mese, fra i paesi del Salento, si alzano le note della pizzica, fino al concerto finale, con Goran Bregovic che dirige l'Orchestra.

una delle più conosciute scuole di yoga in Italia e uno strano conservatorio botanico, dove Paolo Belloni, in un'altra vita fotografo con base a Milano, ha deciso di recuperare piante in via di estinzione, coltivando nei suoi campi più di 300 tipi di fichi diversi, 30 specie di rosmarino, biricoccoli e kaki giapponesi: ha così creato **Pomona**, una onlus che ogni botanico dovrebbe sostenere. Poco lontano da Cisternino c'è **Villa Cenci**, dove dormiamo la prima notte. È un'antica masseria, che ha preservato le sue originali forme antiche. Intorno, una tranquillità assoluta e la soddisfazione di aver mantenuto una promessa: avevo detto a Giulia, mia

figlia di 7 anni, che avrei dormito dentro un trullo e qui l'ho potuto fare, visto che gli ospiti di Villa Cenci alloggiano, appunto, in trulli seicenteschi. Di trulli ne vediamo tanti il giorno dopo ad **Alberobello**, celeberrimo paesino folcloristico ora conosciuto anche per la piccola gelateria **Arte fredda**, dove il pinolo fresco, la mandorla e il dattero sono così buoni che, tornata a Milano, penso a quanto mi costerebbe

quel gelato se organizzassi un viaggio apposta per riassaggiarlo. Qualcuno dice che è sullo stesso livello il **Mago del gelo**, a Polignano a Mare, ma purtroppo non siamo riusciti a passarci. Ci fidiamo.



*Fare un bagno nell'acqua
della scenografica Santa Cesarea
Terme non è cosa che si dimentica*

**LE GROTTE**

Sulla costa orientale della penisola salentina, all'imbocco del Canale d'Otranto, Santa Cesarea è famosa per le sue acque clorurate, sulfuree e iodiche che sgorgano a temperature variabili in quattro grotte naturali, comunicanti con il mare.



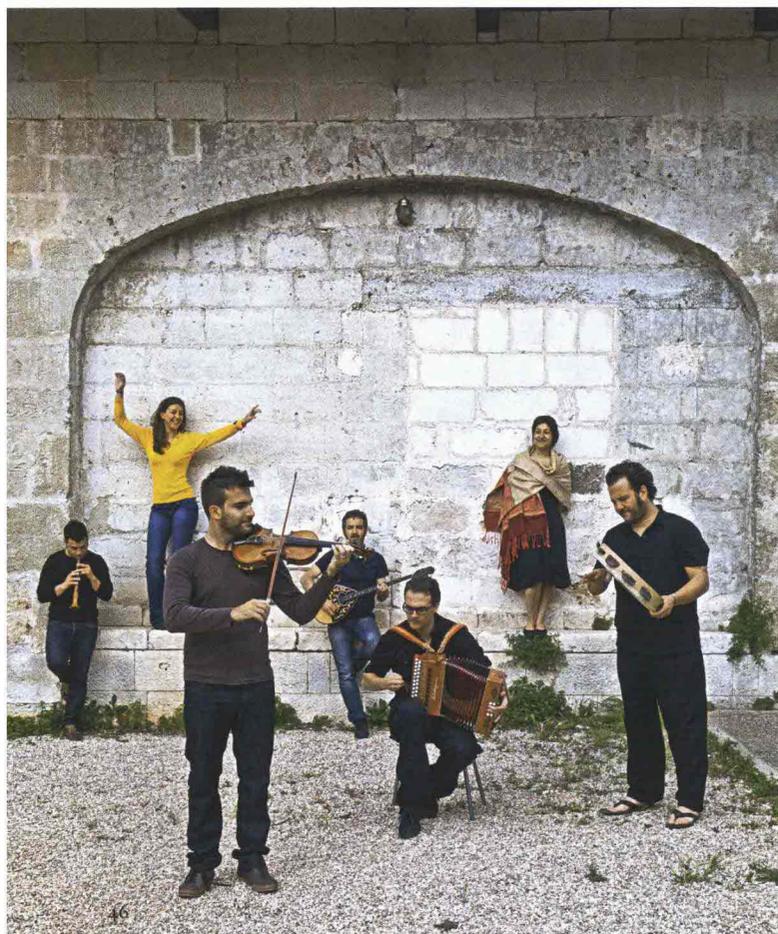


A POLIGNANO ABBIAMO AVUTO IL TEMPO solo di fermarci da **Peppino Campanella**, un artigiano che fa lampade con pezzi di vetro riciclato, e al nuovo museo dell'osannato **Pino Pascali**, che raccoglie le opere di questo sfortunato artista morto in un incidente nel 1968, a 33 anni. Ma lo scorcio più bello di Polignano a Mare non è in centro, lo si trova appena fuori, a **San Vito** (da non confondere con San Vito dei Normanni), dove c'è una vecchia abbazia che si affaccia su un piccolo porticciolo. In realtà scopriamo che oggi è una casa che appartiene ai signori La Greca-Tavassi: loro vivono tra Roma e Napoli, «veniamo qui solo per la villeggiatura». Per fortuna non incide più di tanto che sia una proprietà privata: più che dall'interno, quel posto è memorabile se lo si guarda dal mare. Beati quei pescatori che ce l'hanno davanti tutti i giorni: «Se lo dice lei... In realtà non è che

abbiamo molto altro per rallegrarci», racconta Domenico, in mare da quando è nato, che inizia ad avanzare lamentele sulla pesca abusiva, sull'alga posidonia che è sparita creando un danno incredibile all'habitat, su chi distrugge la roccia per prendere i datteri, sui ricci che non ci sono più... Così quella sera, per una illogica reazione, niente pesce e decidiamo di andare a mangiare da **Cibus**, a **Ceglie Messapica**, la piccola capitale locale della gastronomia: qui il signor Lillino Silibello ci mostra con orgoglio la sua cantinetta dei formaggi. Formaggi-gioielli, trattati con una cura e con una sapienza che crea, davanti a quella carrellata di assaggi, un po' di timore reverenziale: «E questo tutto nero?». Lui ci spiega che quello è un raro formaggio podolico invecchiato per più di cinque anni. Il sapore è forte e il gusto difficile, ma la storia che ci sta dietro mi affascina. Ci alziamo soddisfatti, senza nemmeno aver speso una fortuna: il conto per due non supera i 75 euro, che, con il buon Primitivo di Manduria Attanasio anno 2008, può starci. Facciamo poi una dormita rigeneratrice a **La Peschiera**, un albergo sull'acqua, una rarità. Quando dico «sull'acqua», intendo che il terrazzo della stanza è sul livello del mare, che, superato quel muretto, c'è il mare. Che il mare, se vuoi, lo puoi toccare. Come dormire su una barca, con quella musica cullante che concilia un sonno pieno di sogni.

LA MUSICA

Il Canzoniere Grecanico Salentino è un gruppo di musica popolare guidato dal tamburellista e violinista Mauro Durante, che reinterpreta in chiave moderna le tradizioni che ruotano intorno alla celebre pizzica tarantata.



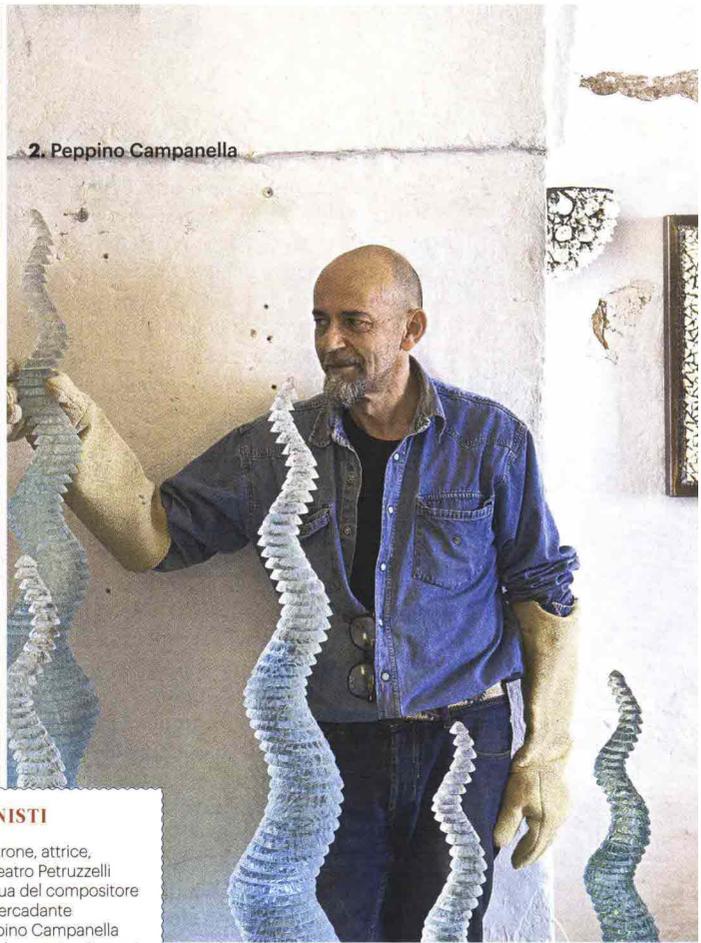
IL CIELO IN PUGLIA È MOSSO E IL GIORNO dopo un po' nuvoloso. Lasciamo quell'hotel «galleggiante» e ci spostiamo a **Bitonto**, dove incontriamo **Pippo Mezzapesa**, un giovane regista, già vincitore di un David di Donatello con il suo lungometraggio *Il paese delle spose infelici*. Ci vediamo davanti alla cattedrale: «Qui, il centro storico, così esteso e pieno di cunicoli, è rimasto integro nei secoli dei secoli. Sono affezionato a questa città dove sono nato e cresciuto». Ed effettivamente lui lì è una notorietà: tutti lo salutano, tutti si voltano a vedere se è proprio lui, che intanto ci sta stilando la hit-parade per insegnarci di questa sua Puglia: «Per quanto riguarda la musica, direi di partire con gli **Opa Cupa**, un gruppo salentino/balcanico, e con **Giro di Banda**, il bellissimo progetto di Cesare Dell'Anna. Invece i film che più insegnano di questa terra sono sicuramente *La CapaGira* di Alessandro Piva e *Sangue vivo* di Edoardo Winspeare».

E proprio con **Edoardo Winspeare** il giorno seguente abbiamo un appuntamento al **Ciolo**, nel territorio di **Gagliano del Capo**, poco distante da **Santa Maria di Leuca**. Il Salento è suo: ogni volta che si parla o si scrive di Salento, lo si cerca, quasi lui ne fosse il testimonial: «Questo è un sud gentile, a bassa intensità mafiosa. Si chiama Salento quella parte di Puglia dove si parla siciliano, a sud di Ostuni e a ovest di Otranto: tutta la provincia di Lecce è salentina». Gli rubiamo qualche indicazione segreta: **Marina di Andrano**, sotto Castro, per fare il bagno; il mosaico della cattedrale

CONDÉ NAST TRAVELLER



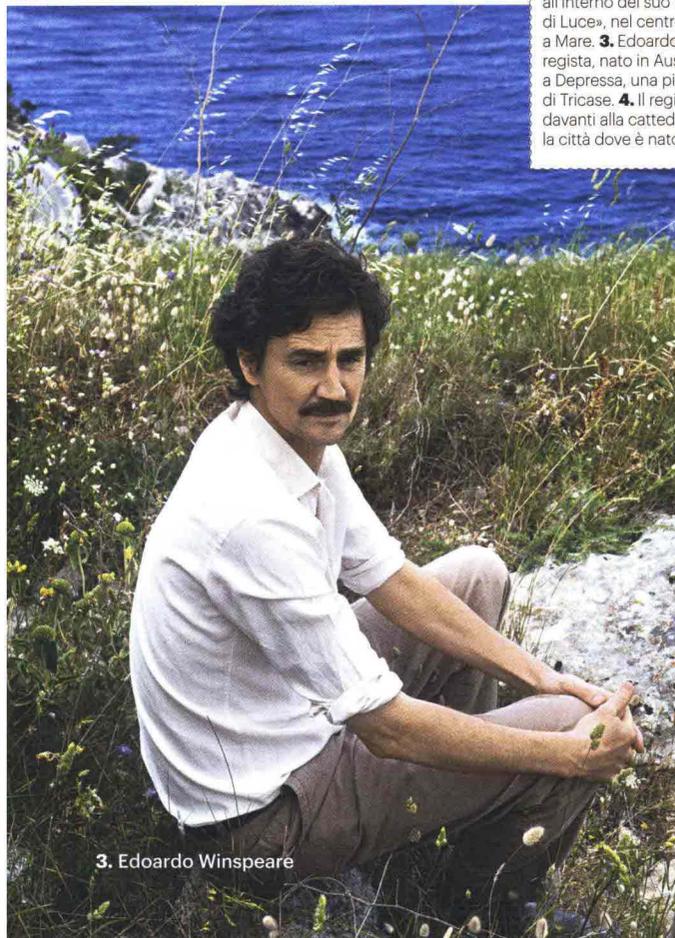
1. Paola Elvira Montrone



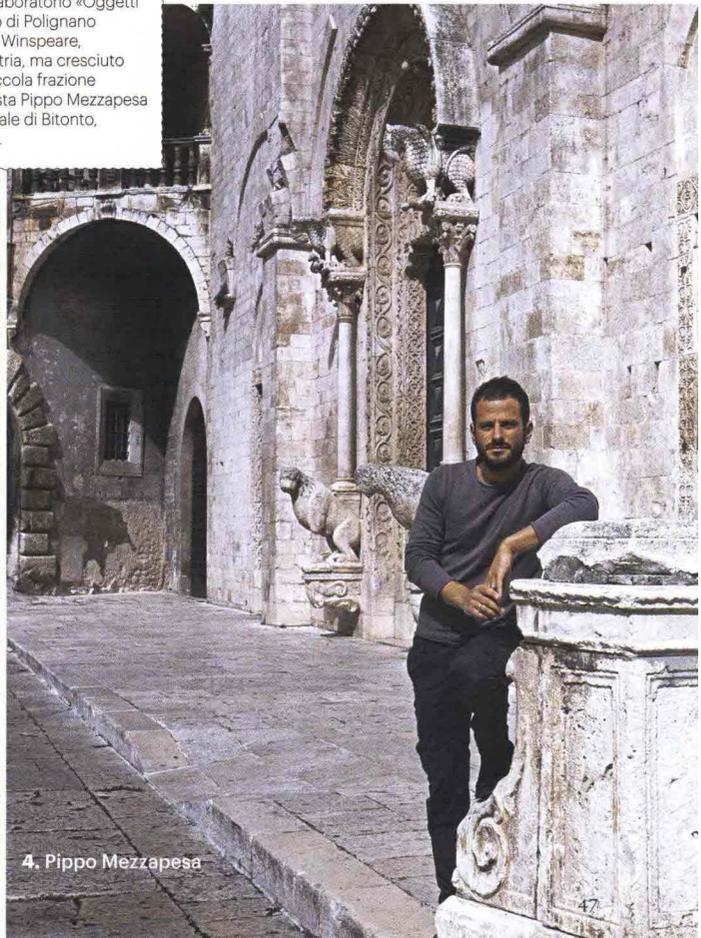
2. Peppino Campanella

I PROTAGONISTI

1. Paola Elvira Montrone, attrice, qui fotografata al Teatro Petruzzelli di Bari, sotto la statua del compositore pugliese Saverio Mercadante (1795-1870). **2.** Peppino Campanella all'interno del suo laboratorio «Oggetti di Luce», nel centro di Polignano a Mare. **3.** Edoardo Winspeare, regista, nato in Austria, ma cresciuto a Depressa, una piccola frazione di Tricase. **4.** Il regista Pippo Mezzapesa davanti alla cattedrale di Bitonto, la città dove è nato.



3. Edoardo Winspeare



4. Pippo Mezzapesa

di **Otranto** per vedere un pezzo d'arte importante; il ristorante **Rua de li travaj** per una cena a **Patù** e **Anime Sante** se invece si vuole andare a mangiare a Tricase Porto. Ci salutiamo con la promessa, la prossima volta, di berci una **Raffo** insieme. La **Raffo** è una birra che, se si viene qui, è difficile non provare: chiara, leggermente fruttata, è una lager tarantina, che in Puglia si trova un po' dappertutto. Finisce che l'assaggiamo con Tony e Laura: lui è un giornalista famoso e lei è sua compagna di vita e d'avventura. Fino a qualche anno fa vivevano a Milano, ma ora preferiscono stare a Santa Maria di Leuca o, meglio, a **Morciano di Leuca**, dove l'anno scorso hanno aperto il loro **Picca Picca**, un piccolo b&b, con un'anima «affettuosa»: lo si capisce dal fatto che, seppur è vero che la tariffa non sia troppo economica (*più o meno 220 €*), il courtesy kit è pieno di piccole cose che denotano attenzioni non comuni. Si sta bene lì e loro sono ottimi padroni di casa: sanno dare consigli mirati e non sbagliano nel capire i loro ospiti. I suggerimenti gastronomici che ci danno sono preziosi: **Il Mulino di Alcantara**, un ristorante a Felline, dove assaggiamo rare ostriche di profondità con un sapore di mare che commuove, e **Lemi**, il locale di Ippazio Turco, a Tricase, dove proviamo un guscio di cozza commestibile (in realtà ha solo la forma di un guscio, ma è pasta di semola al nero di seppia con, all'interno, una cozza cucinata alla salentina).

LA FONDAZIONE

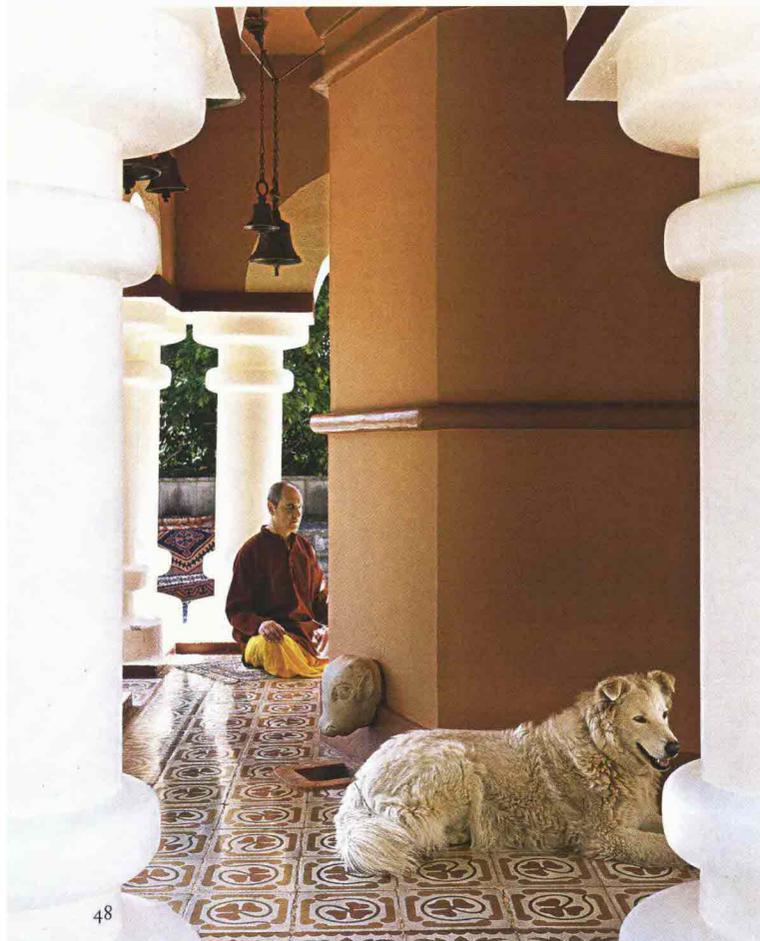
La vita nell'Ashram di Cisternino, «nato per diffondere un messaggio di Verità Semplicità e Amore», si svolge alternando la meditazione e la preghiera con il lavoro comunitario. Per ulteriori informazioni: www.bholebaba.org.



LI LASCIAMO PER ANDARE A PORTO Selvaggio, nel comune di Nardò, dove mi avevano detto che c'è il mare più bello di Puglia. Sarà. La competizione è comunque alta: fare un bagno nell'acqua della scenografica **Santa Cesarea Terme** non è cosa che si dimentica, né farlo nel tratto di mare che va da **Marina di Pescoluse** fino a **Torre Pali** o nella conosciuta **Baia dei Turchi**, a Otranto. Fatto sta che davvero Porto Selvaggio gareggia a pieno titolo: è bella anche la strada per arrivarci, un continuo alternarsi di ville antiche, una dietro l'altra, tanto che non si sa dove fermare lo sguardo. Quando vedete **Villa Tafuri**, però, parcheggiate: lì di fronte c'è l'accesso migliore per poi raggiungere la spiaggia più incontaminata. La passeggiata sotto la pineta non è né lunga né faticosa: si può fare tranquillamente, magari – ecco – non con bimbi piccoli al seguito. Quando sarete sul posto, un'accortezza: c'è una leggenda popolare per cui quella roccia che trovate lì faccia bene alla pelle. È solo una diceria, ma i turisti stanno rovinando intere pareti sul mare grattando come forsennati sulla pietra. La cosa ha qualcosa di tribale e di ridicolo.

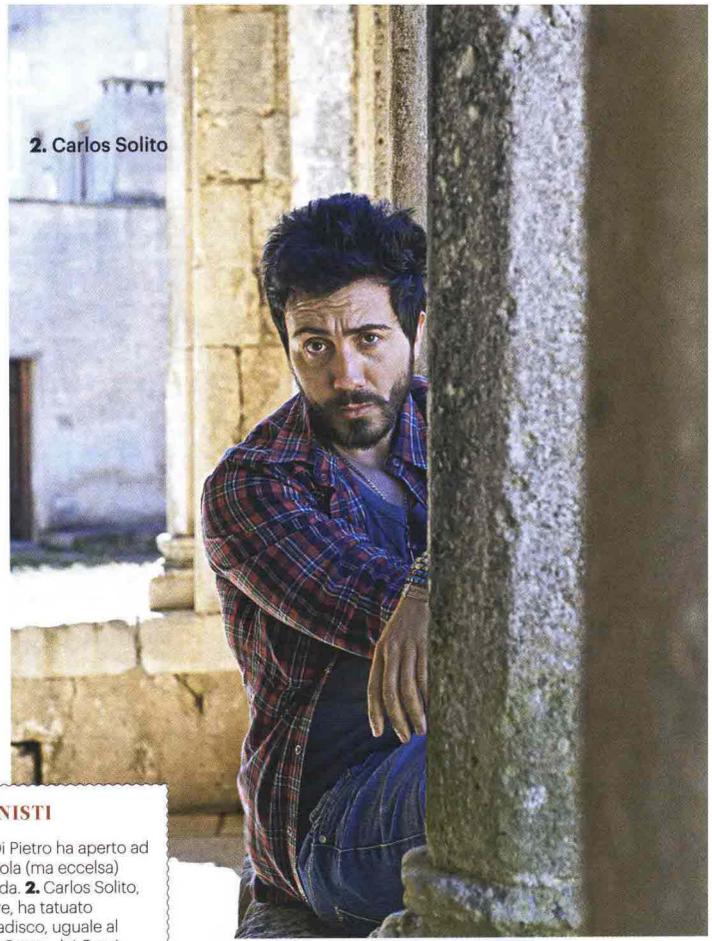
IL VIAGGIO STA PER FINIRE, ED È TEMPO di tornare. Seguiamo il consiglio dell'ecclettico **Carlos Solito**, un ragazzo che sulla Puglia ha scritto libri e girato documentari, e andiamo a vedere l'abbazia **Santa Maria a Cerrate**, poco prima di Brindisi, sulla strada che collega Squinzano a Casalabate: è un bellissimo esempio di romanico, con un portico del XIII secolo che regala un fresco piacevole anche nelle calde ore del pomeriggio. A questo punto, bisogna davvero dirigersi verso casa e se la settimana prima, all'andata, siamo atterrati a Bari, per il rientro prendiamo l'aereo da **Brindisi**, un trucco per risparmiare un'ora e mezzo di macchina.

Ovviamente non appena atterrata in quel di Milano, al primo controllo delle email, ce n'è una di Carlos Solito che, sapendo della mia golosità, mi scrive: «Ce l'hai poi fatta ad andare alla pasticceria Bernardi di **Taranto** e alla Donno di **Corigliano d'Otranto**? Meravigliosi, non è vero, quei dolcetti alla mandorla?». Ma io, purtroppo, no, non ce l'ho fatta... L'email dopo è di **Gioacchino Leonetti**, un giovane signore molto charmant che ho incontrato a Bari (*segue a pag 52*)





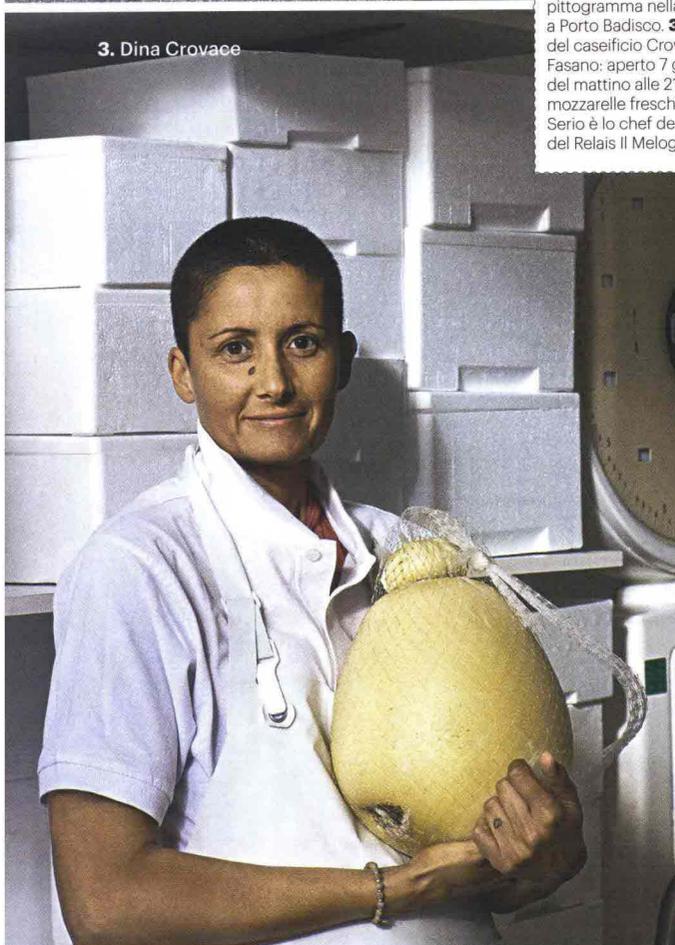
1. Maria Caterina Di Pietro



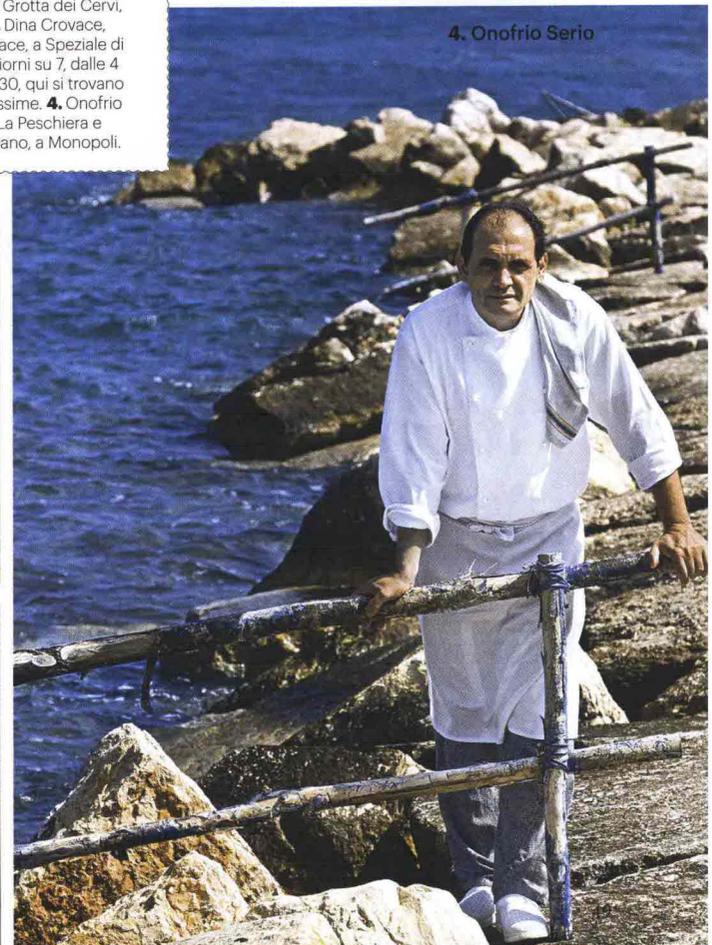
2. Carlos Solito

I PROTAGONISTI

1. Maria Caterina Di Pietro ha aperto ad Alberobello la piccola (ma eccelsa) gelateria Arte Fredda. **2.** Carlos Solito, fotografo e scrittore, ha tatuato sul braccio il dio Badisco, uguale al pittogramma nella Grotta dei Cervi, a Porto Badisco. **3.** Dina Crovace, del caseificio Crovace, a Speciale di Fasano: aperto 7 giorni su 7, dalle 4 del mattino alle 21.30, qui si trovano mozzarelle freschissime. **4.** Onofrio Serio è lo chef de La Peschiera e del Relais Il Melograno, a Monopoli.



3. Dina Crovace

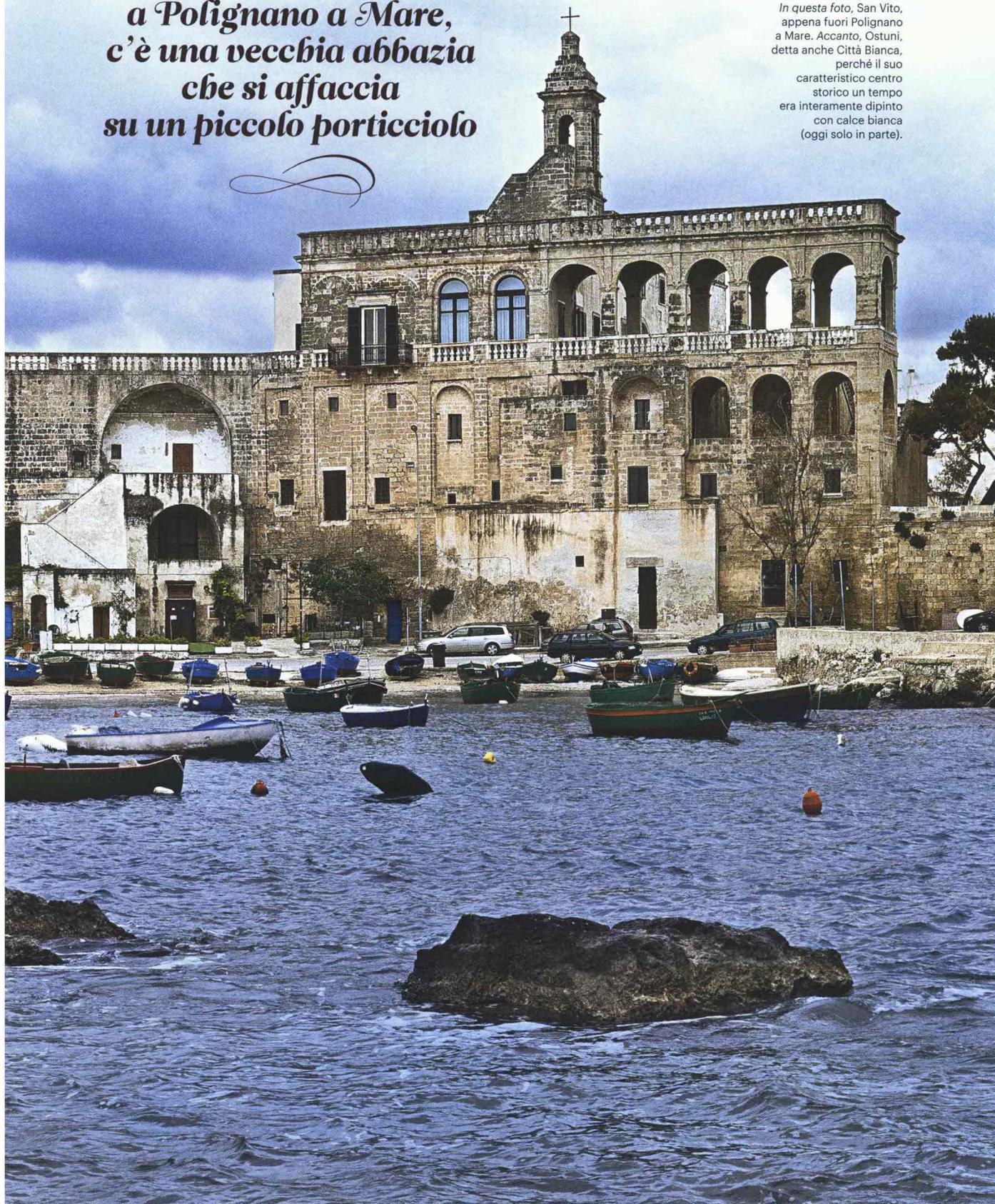


4. Onofrio Serio

*A San Vito, vicino
a Polignano a Mare,
c'è una vecchia abbazia
che si affaccia
su un piccolo porticciolo*

GLI SCORCI

In questa foto, San Vito, appena fuori Polignano a Mare. Accanto, Ostuni, detta anche Città Bianca, perché il suo caratteristico centro storico un tempo era interamente dipinto con calce bianca (oggi solo in parte).





www.ecostampa.it

101017

DOVE&QUANTO

(segue da pag. 48) e che sulla sua terra sa tutto: «Se sei ancora da queste parti, ti consiglio due b&b molto interessanti in città: **H35** in via Putignani 67 e la **Casa dei venti** in via Dante 182. Non perderti nemmeno il nuovo negozio di artigianato pugliese a chilometro zero: si chiama **Manufatto** ed è in via Ruggero il Normanno 62/64, in pieno centro». Ma io, purtroppo, no, non sono più lì. Anche Paola, una mia carissima amica, appena la incontro mi dice con disappunto: «Davvero a Specchia non ci sei stata? Lo sai che è la mia città! Non per campanilismo, ma è riconosciuto come uno dei borghi più belli d'Italia...». Ma io, purtroppo, no, non ci sono stata. Capisco allora che una settimana per girare anche solo quel parziale tacco di Puglia è davvero troppo poco tempo: ci vogliono almeno quindici giorni. E, allora, come mi hanno insegnato i salentini, *sciamene scia*, andiamo, sbrighiamoci, torniamoci di nuovo. □

IL SAPORE

L'ostrica di profondità è tra le più apprezzate. La si trova a non meno di 40 metri sotto il livello del mare. Gallipoli, nel Salento, è uno dei luoghi di ricerca maggiore. Ci sono pezzi singoli che superano i 300 grammi di peso.


ARRIVARE

In treno Da Milano a Bari ci sono parecchi treni: in media un Frecciabianca ci mette 7 ore e 40 minuti e il biglietto costa 89 € a tratta.

In aereo Da Milano a Bari con Alitalia: 1 ora e mezzo di volo, a 205 €.

MANGIARE

Cibus (via Chianche di Scarano 7, Ceglie Messapica, tel. 0831 388980, www.ristorantecibus.it; 40 €). In quella che viene definita «terra di gastronomia», questo ristorante si è già conquistato una fama indiscussa. In un antico convento, vengono serviti purea di fave con cicoria di campo, zuppa di cicierchia con tartufo nero, gelato al fico secco con vincotto di mosto d'uva. Piatti, insomma, della tradizione, sapientemente rivisti e presentati nel modo migliore da Lillino Silibello.

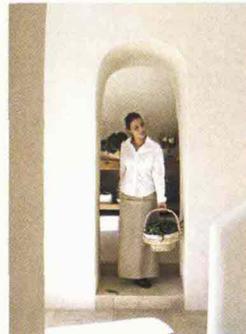
Lemi (via Vittorio Emanuele II 16, Tricase, tel. 347 5419108, www.ristorantelemi.it; 45 €). Il giovane Ippazio Turco offre nel suo ristorante un cibo ricercato. La location non è particolare, ma i piatti di pesce si fanno ricordare.

Rua de li travaj (via Felice Cavallotti 44, Patù, tel. 349 0584531; 25 €). Formaggi, fave, salsiccia in umido, peperonata, fagioli stufati, tagliolini al brasato e straccetti di cavallo. I piatti sono tipici e gustosi, ma è Gino, il gestore e proprietario, la vera forza di questo piccolo posto. Simpatico, affettuoso, attento e veloce, conquista la simpatia di tutti i suoi ospiti.

Il Mulino di Alicantara (piazza Caduti 1, Felline, tel. 0833 985250, www.ilmulinodialcantara.it; 50 €). Tra Ugento e Gallipoli, nella piazza di un piccolo paesino. La cena si fa memorabile anche per la location se si riesce a mangiar fuori. Buono il crudo di tonno con crema di pistacchi, gli antipasti, le fettuccine al negramaro. Da provare le ostriche di profondità.

DORMIRE

Villa Cenci (strada provinciale per Ceglie Messapica, loc. Cisternino, contrada Carperi, tel. 080 4448208, www.villacenci.it; da 160 €). In un grande parco di 13 ettari, nel cuore della Valle d'Itria,



è un'antica masseria, dove gli ospiti dormono in antichi trulli, alcuni dotati di un giardinetto privato. Con piscina, a pochi chilometri dal centro di Cisternino, regala una quiete rara da trovare altrove (nella foto qui sopra).

La Peschiera (contrada Losciale, Monopoli, tel. 080 801066, www.peschierahotel.com; 570 €). Un relais&châteaux con dodici stanze sul mare, cinque piccole piscine, spiaggia privata e colazione servita in camera. È famoso anche per l'eccelsa cucina dello chef Onofrio Serio: dei suoi spaghetti con i ricci difficile non sentirne parlare.

Borgo Egnazia (Savelletri di Fasano, tel. 080 2255000, www.borgoegnazia.com; da 450 €). Il sottotitolo è: Hotel, Ville, Spa e Golf. Ovvero, un grande resort in tufo, dove nulla è lasciato al caso: tutto è studiatissimo, opera dell'architetto e scenografo locale Pino Brescia. Allestito con kids club, spiagge private, 183 stanze, appartamenti e, appunto, ville con piscina privata. A un passo dal Golf San Domenico, un 18 buche affacciato sul mare. **Picca Picca** (via di Pozzo Fasulo 1, località Morciano di Leuca, tel. 335 5360560,

CONDÉ NAST TRAVELLER



L'ambiente è shabby chic con pezzi recuperati dai mercatini del mondo intero (nella foto qui accanto).

STABILIMENTI

Bagni Marinelli

(San Gregorio, Patù, litoranea Gallipoli-Leuca, www.marinellibagni.it). A Ferragosto un posto in prima fila costa 70 €. In tutto ci sono un centinaio di ombrelloni, montati su piattaforme di legno. Volutamente rétro, ha un'aria anni Cinquanta.

La Castellana (via Vicinale Cerra, Otranto, tel. 335 8112520). Con pochi ombrelloni su una piccola baia. Per luglio e agosto: 65 € a postazione. Dietro, un

gazebo e un prato all'inglese.

Il Trappeto Lido (Contrada Losciale, Monopoli, tel. 336777871). Meno esclusivo dei due precedenti, offre comunque un ambiente molto curato. Di giorno relax, di sera movida (8 € a postazione).

BREAK TIME

Panificio El Focacciario

(via Cognetti 43, Bari, tel. 080 5540998). Grissini, taralli, paste della nonna, pizza, panbrioches con prosciutto e sottiletta, panzerottini, focaccia con pomodorini. Nessuna postazione a sedere, ma un eccelso takeaway.

Arte Fredda (largo Martellotta 47, Alberobello, tel. 080 4324234, www.artefredda.com).

Segue le stagioni e propone per l'estate gelati alla mandorla fresca, fragoline di bosco, fico d'India, gelso, cedro e dattero fresco, mentre d'autunno e inverno si trovano quelli alle castagne arrostite, cachi, mandarino e uva fragolina.

Il Bocconotto (via Sedile 7, Bitonto, tel. 080 3749296).

Qui vendono solo bocconotti, tipici dolcini tondi di quasi 100 grammi, per lo più ripieni di ricotta fresca.

Caseificio Crovace Oronzo

(via Lecce 22, Speciale di Fasano, tel. 080 4810124). Mozzarella, burrata, provola, pecorino. Aperto 7 giorni su 7, usa 80 quintali di latte al dì per fare formaggi freschissimi.

www.piccapicca.it; da 160 €). Tra ulivi e terra rossa, questo b&b è a 2 chilometri dal mare. Con tre sole stanze, non vengono accettati bambini, «i bambini da noi non vengono perché qui i bambini si fanno!».

L'INDIRIZZO SEGRETO

Vederlo, l'abbiamo visto, per cui possiamo dirvi che esiste. Anche se fuori non ha né insegna né campanello. Per prenotare al Convento di Santa Maria di Costantinopoli, un rifugio di charme a Marittima

di Diso, bisogna fare un numero inglese: al +44 (0)7736362328 vi risponderà Athena McAlpine, moglie di Alistair McAlpine, lord del partito conservatore inglese. Se riuscite a prenotare (ci sono solo 5 stanze) avrete garantita un'ospitalità memorabile. I prezzi? Solo su richiesta.



Mappa Damiano Bellino

