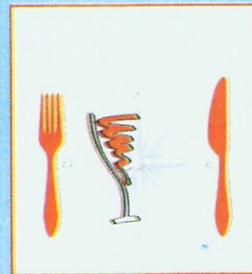


Metegustose



ALLA (RI)SCOPERTA DI EMOZIONI E SAPORI PERDUTI

www.metegustose4u.it

ANNO I - N° 2 ESTATE 2009

€ 4,90

Se venduto in abbinamento a gAstroGuida 2009/2010 oppure Guida GolaGustando 2009/2010 complessivamente € 13,90

Salento,
due mari ed un
grande vino

Alla scoperta di questo territorio
tra l'Adriatico e lo Jonio dove
perdersi tra Negroamaro e
volute barocche.

LUOGHI D'INCANTO

Di gran Carriera!

Siena e il Palio: un legame unico
fatto di singolari costumi
tramandati nei secoli.

PERCORSI DA SCOPRIRE

Perla di armonia!

In Val Badia, a Corvara,
per incontrare una famiglia
dove l'armonia è uno stile di vita:
Hotel la Perla.

UNA FAMIGLIA ... UN TERRITORIO

Specchio delle Alpi

Le rive piemontesi del Lago Maggiore

DOSSIER

ANNO I

2

ESTATE
2009



LUOGHI, COSE, PERSONE

ALL'INTERNO

PROFILI

la rivista dell'eccellenza Toscana

La Versilia tra Mare e Monti

- Da Viareggio a Forte dei Marmi, una spiaggia che ha vissuto i fasti del "Liberty" si offre nella sua bellezza e nel gusto della tradizione gastronomica



«Vissi d'arte...
vissi d'amore»

- Le parole della celebre aria di Tosca introducono l'intervista a Massimiliano Simoni, presidente della fondazione Festival Puccini, che come ogni anno porta la magica musica di Giacomo Puccini sul Lago di Massaciuccoli.



Quattro G.A.L. (Gruppi di Azione Locale), strumenti operativi dell'Unione Europea che impongono d'impiegare al meglio le risorse comunitarie dei progetti Leader, uniti per destagionalizzare il turismo e promuovere l'economia del territorio salentino.

Tra il 6 e il 9 dicembre scorso, quattro territori del Salento hanno ospitato un gruppo di giornalisti, appartenenti a diverse testate specializzate di turismo, a un educational tour che ha promosso le città d'arte e il turismo enogastronomico e rurale. L'educational è stato organizzato dai

Gruppi di Azione Locale Capo di Santa Maria di Leuca (capofila), Terre d'Arneo, Terre del Primitivo e Alto Salento. Ad accogliere i giornalisti provenienti da svariate parti d'Italia sono stati i dirigenti dei rispettivi Gal, che hanno presentato loro un itinerario dei luoghi e sapori più caratteristici del Salento con tappe a Ostuni, Torre Guaceto, Manduria, Tricase, Ugento, Specchia, Salice Salentino e Veglie, per poi chiudere in bellezza con l'area marina protetta di Porto Cesareo, Portoselvaggio e la Palude del Capitano in territorio di Nardò. A dare il benvenuto alla stampa, una città ormai nota in tutto il mondo: Ostuni, la città bianca. Ad anticiparla, la piana degli ulivi secolari, dove alberi d'ulivo dai tronchi maestosi affondano le loro radici nella terra rossa, abbandonando le loro chiome al vento. La città illumina il cielo azzurro del Salento con le sue casette bianche, non a caso i giornalisti sono stati accolti nell'Hotel La Terra, un palazzo del centro storico restaurato da cui è possibile una visione panoramica dell'abitato, e hanno poi fatto una tappa golosa all'Osteria del tempo perso, un nome un programma!, per raccontare il gusto di fermarsi, chiacchierare, assaporare e godere dei





prodotti tipici locali. Orecchiette al sugo, le polpette di carne, involtini di carne d'asino con cuore di sedano e formaggio Pecorino, crema di fave e cicorie selvatiche, dolcetti di pasta di mandorle preparati dalle sapienti mani di mamma Marisa con l'aiuto di papà Vero, il tutto in un'atmosfera familiare, nell'azienda agrituristica La Vecchia Lamia, a San Vito dei Normanni. Qui i padroni di casa - che vivono tutto l'anno in un casolare indicato negli archivi storici con il nome di Lamione - hanno preparato una gradita sorpresa: la mozzarella calda e morbida fatta al momento da un maestro dell'arte casearia, espressione della quarta generazione. Sua l'invenzione della mozzarella con il cuore di fresca ricotta. Momenti di vera poesia sono stati scritti dalla natura nella Riserva Naturale di Torre Guaceto, dove i giornalisti sono stati accolti dal direttore Ermanno. All'imbrunire i tordi volavano in stormi sulle canne, mentre nel cielo azzurro del Salento brillavano nuvole bianche, dipinte di rosa dal sole al tramonto. Ogni giorno la Riserva Naturale di Torre Guaceto è meta di scolaresche e visitatori, accolti nel centro visite e guidati lungo un percorso naturalistico affascinante. Ma la riserva di Torre Guaceto è divenuta anche una risorsa economica interessante: una cooperativa di giovani agricoltori produce infatti l'olio extravergine biologico Oro del Parco. Qui si produce anche il pomodoro fiaschetto, particolarmente indicato nelle salse, e Torre Guaceto è divenuta presidio Slow Food. Una cooperativa di pescatori ha poi il permesso di pescare, sotto il controllo dell'autorità di gestione del parco, con reti dalle maglie larghe, appositamente studiate dall'Università del Salento. In questo modo i pesci hanno la possibilità di diventare

adulti e di riprodursi. La pesca è così copiosa che sono stati gli stessi pescatori a chiedere di estendere la zona del parco marino protetto. Seconda tappa del viaggio è stata Manduria, dove la distesa azzurra del mare, la torre fortificata di Torre Colimena e le dune protette grazie agli interventi del GAL Terre del Primitivo hanno dato un nuovo benvenuto ai giornalisti. Qui è stata protetta la macchia dunale, sono stati creati percorsi ciclabili e pedonali, reimpiantate diverse specie di macchia mediterranea. Ma Manduria, importante città messapica dalle mura megalitiche, citata anche da Plinio il Vecchio, fa rima ormai con il Primitivo. Tappa enologica quindi presso il Consorzio dei produttori del Primitivo, dove ad accogliere i visitatori è stato il presidente della cooperativa che associa 400 viticoltori, Fulvio Filo Schiavoni. «Ogni etichetta per noi è una poesia», ha dichiarato il presidente, «per questo a ogni bottiglia abbiamo dato nomi che si ispirano all'arte poetica». Degustati così Memoria, il Primitivo vinificato in purezza, Lirica, lasciato tre mesi a invecchiare in barrique, Elegia, affinato tredici mesi in barrique, e ancora Madrigale, il vino Primitivo dolce naturale, che attraverso una vendemmia tardiva nasce dall'uva lasciata appassire sulle piante. Il Primitivo ha accompagnato un pranzo a base di prodotti tipici: polpette e involtini di carne d'asino, fave e cicorie per finire con dolcetti di pasta di mandorle, presso l'osteria Al Castello, che sorge nel centro storico di Manduria proprio all'interno del magnifico castello. Passeggiata poi per il centro storico, impreziosito dalla meravigliosa chiesa madre, la Collegiata, e caratteristico per il ghetto degli ebrei, la Giudecca. Seconda tappa del tour il Capo di Santa Maria di

Leuca, là dove il mar Jonio e l'Adriatico si abbracciano e si fondono insieme, che ha ospitato il gruppo di giornalisti all'Hotel Terminal. Dopo una conferenza stampa nella sede del Gal, ubicata nel magnifico palazzo dei Principi Gallone, in piazza Codacci Pisanelli a Tricase, visita della splendida cripta del Gonfalone di Sant'Eufemia, piccola frazione del borgo di Tricase. La cripta custodisce affreschi di pregio che vanno dall'età bizantina al '500, periodo a cui è attribuito l'affresco della Madonna che campeggia sull'altare. Qui il Gal è riuscito a realizzare un'operazione di spettacolarizzazione: non appena il visitatore entra nella cripta, infatti, si accendono le luci e parte un video con una voce fuori campo che spiega le origini storiche, testimonianza del passaggio dei monaci bizantini in tutto il Salento. A curare tecnicamente l'intervento è stato l'architetto Branca, del Gal Capo di Santa Maria di Leuca. La stessa idea originale è stata applicata anche nella cripta di San Nicola, a Specchia, recuperata e riaperta al culto dei fedeli grazie al Gal Capo di Santa Maria di Leuca il 6 dicembre scorso. La statua in pietra leccese di San Nicola circondata dagli angeli domina il piccolo altare, alle spalle del quale si può ammirare la proiezione dell'immagine bizantina. A seguire, visita nel centro storico di Specchia, dove il recupero del palazzo Risolo ha consentito di ricavare tre suite di gran pregio che, arredate con mobili d'antiquariato, con grandi camini, sono state destinate anch'esse al circuito dell'albergo diffuso sorto grazie ai finanziamenti del primo progetto Leader nel cuore del centro storico della piccola cittadina. A tavola è stato proposto un itinerario eccezionale di sapori sia presso l'agriturismo Gli Ulivi che nella trattoria La Coppuleddda (che significa piccolo cappello, molto utilizzato dai contadini), dove il palato è stato deliziato con verdure e carni di prima scelta. Gli Ulivi ha proposto tra gli antipasti anche una particolare pianta di mare, che cresce sugli scogli e ha un gusto unico. La serata è stata rallegrata da un gruppo musicale, che con tamburelli e chitarre ha fatto ballare agli ospiti la pizzica, la famosa danza salentina legata al fenomeno del tarantismo, esportata ormai in tutto il mondo. Ma il Capo di Leuca è strettamente legato anche alla cultura dell'olio, non a caso è stato incluso nell'itinerario il più grande frantoio ipogeo del Salento di età bizantina, dove la vita degli uomini si intrecciava con quella degli animali e dove la terra s'incontrava con il mare perché a lavorarvi erano i pescatori, costretti al fermo durante le tempestose giornate d'inverno. Quarta e ultima tappa le

Terre d'Arneo. Primo approccio al Castello Monaci, una costruzione dalle antiche origini, che apre i suoi maestosi e affascinanti cancelli per far sognare una vita principesca tra ampi saloni per ricevimenti, grandi camini ed eleganti mobili. Castello Monaci ha aperto una sua ala alla fruizione del pubblico grazie al Museo del vino, uno dei tre finanziati in tutto il territorio del Gal Terre d'Arneo. Qui sono in mostra gli strumenti dell'antica civiltà del Negroamaro, dalla raccolta dell'uva nei campi alla vinificazione, con strumenti ritenuti oggi primordiali, un eccezionale documento di archeologia industriale. Il territorio in tutta la sua ricchezza e peculiarità è stato custodito e raccontato nella Masseria didattica Casa Porcara, guidata con la moglie D'Ercole Andretta dal professor Antonio Costantini. E qui le scuole possono scegliere tra numerose proposte: la giornata archeologica, durante la quale possono compiere le loro ricerche in un vero e proprio sito archeologico di età bizantina, la giornata naturalistica, durante la quale studiano la flora e la fauna tipica del paesaggio rurale. I ragazzi hanno anche la possibilità di fare il pane con le loro mani o fabbricare piccoli oggetti artigianali in pietra o in cartapesta. Casa Porcara ha accolto gli ospiti con una grande tavolata molto familiare e li ha deliziati con agnello e patate, fave e cicorie e sagne ncannulate. L'information tour si è chiuso poi in bellezza con la Riserva marina di Porto Cesareo, dove i giornalisti sono stati accolti dal direttore del parco, Paolo D'Ambrosio. E' proprio nel parco naturale protetto che l'équipe del professor Ferdinando Boero dell'Università del Salento scopri la medusa immortale, una medusa cioè che muore e poi si rigenera, ridiventando giovane se

viene messa in condizioni di cattività. Una scoperta di cui ha parlato tutto il mondo. Il Salento è poi esploso in tutto il suo fascino nella Riserva Naturale di Porto Selvaggio e nella Palude del Capitano, zona A della Riserva Naturale protetta di Porto Cesareo-Nardò. Qui un laghetto d'acqua dolce e salata si specchia tra le rocce dopo che le grotte carsiche crollarono per cedere il posto al mare e alla sorgenti di acqua dolce. Non a caso la località si chiama "le Spunnulate", che in dialetto neritino significa proprio crollo. Il Comune di Nardò, rappresentato dal suo assessore all'Ambiente Mino Natalizio, ha recuperato all'interno dell'area una masseria di straordinaria bellezza, Torre Nova, utilizzata di frequente per mostre ed eventi enogastronomici. E sempre a proposito di enogastronomia, con un pranzo a base di pesce - servito presso il ristorante dell'Hotel Isola Lo Scoglio - si è conclusa anche l'ultima tappa golosa dell'educational: spaghetti con le cozze e frutti di mare, frittura di paranza inaffiata con il buon vino rosato di Leone de Castris, invenzione tipicamente salentina. Così si è celebrato il connubio tra mare e terra, l'anima vera del Salento.

Per informazioni:

Gal Capo di Santa Maria di Leuca
Tel 0833.545312
gal@galcapodileuca.it

Gal Alto Salento
Tel. 0831.093207
altosalento@libero.it

Gal Terra d'Arneo
Tel 0832.970574
galterradarneo@libero.it

Gal Terre del Primitivo
Tel 099.9737871
info@galterredelprimitivo.it

Salento is that strip of land that forms the heel of the boot (lo Stivale = Italy). It is located between two wonderful seas: the Ionic (Ovest) and the Adriatic (East). There are more than 250 Km of coast which is at times low and sandy and at times high and indented.

In the oriental part it was a land of conquest with the passing of the Greeks, the Byzantine and the Barberian pirates. The first inhabitants of Salento were the Messaps, famous horse breeders, who arrives from the Illyrian shores.

Salento is a peninsular region belonging to the South-eastern part of Puglia.

Geographically speaking Salento corresponds to the old land of Otranto. It embraces the whole province of Lecce, with 97 villages and 39 small hamlets surrounded by the green of secular olive-yards, tobacco and vineyards. It has white houses, narrow and winding roads where everyone has its own dialect. However in some villages, along the axis linking Ostuni to Taranto, - almost all Brindisi hamlet and Taranto one - Greek is still spoken.

It stretches from the so called 'soglia messapica' to the Cape of Santa Maria di Leuca, between the Gulf of Taranto (Ionic) and the Otranto Canal (Adriatic). Salento is also famous for its nature; there are exactly 1390 different species of flower plants. Salento is a peace of land full of history and traditions whose strong points are its natural and architectural beauties, its hospitality, its magic atmosphere, its several wonders to discover, its warm sun, its blue sky, its crystal sea and its dreamlike coast.

