



Farmers market, spacci aziendali e agriturismo con Campagna Amica

Un'estate da gustare a km 0

“Scoprite l'identità del territorio nei suoi prodotti genuini e di qualità”



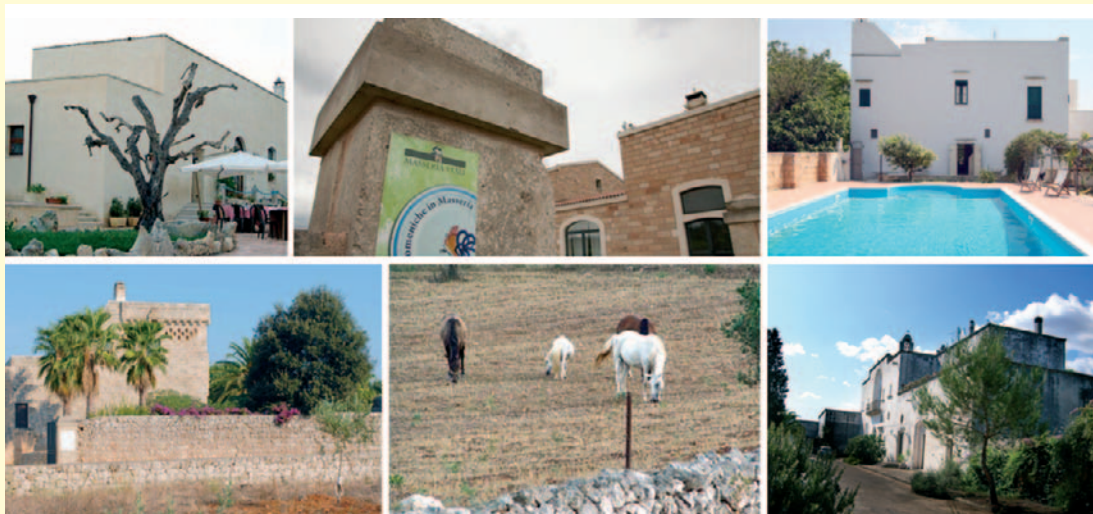
Due immagini di un punto vendita Campagna Amica e di un farmers market. Nella foto a destra il direttore di Coldiretti Lecce Benedetto De Serio

Si può fare un viaggio alla scoperta di un territorio attraverso le sue peculiarità agroalimentari? Sì, se parliamo del Salento, terra storicamente vocata all'agricoltura. Non solo mare cristallino, borghi antichi e città d'arte. Il Tacco d'Italia coinvolge i turisti di questo caldo agosto con un tripudio di sapori, profumi e delizie della magnifica campagna salentina: pasta fatta in casa, pane cotto al forno a legna, piatti a base di verdure dell'orto, dolcissime marmellate di frutta, formaggi freschi e stagionati, conserve dolci e piccanti, ortaggi sottolio, legumi autoctoni ed ovviamente l'olio extravergine salentino ed i pregiati vini rossi, bianchi e rosati, veri “ministri degli esteri” del made in Puglia nel mondo. Un “paniere” straordinario di prodotti a chilometro zero che Coldiretti Lecce propone ai vacanzieri attraverso una capillare rete di punti vendita all'interno di aziende rurali e masserie, attraverso gli appuntamenti settimanali dei farmers market nelle marine e nell'entroterra, attraverso il punto vendita stabile di Lecce gestito dalla cooperativa Nuova Generazione, ed una varietà di agriturismi e ristoranti che propongono un menu salentino al cento per cento. Nelle pagine di questo inserto troverete tutti gli indi-

rizzi utili per gustare le specialità del territorio, dalla parmigiana di melanzane alle orecchiette con sugo e pecorino, dall'immane “ciciri e tria” ai “turci-nieddhi”, e poi le “coordinate” per fare la spesa direttamente nelle masserie, e le date per poter fare rifornimento in uno dei tanti farmers market targati Coldiretti. Gustare la gastronomia di un territorio significa conoscere più a fondo la sua storia, le sue tradizioni, le sue ricchezze. Per questo Coldiretti, nelle pagine di questo inserto, stimolerà i lettori ad una full immersion nei sapori autentici del luogo, bontà genuine in grado di regalare ai vacanzieri un surplus di emozioni e piaceri. “Il Salento - dice il direttore della Coldiretti Lecce, Benedetto De Serio - insieme ai prodotti che esso propone, vuole giocare la carta della distintività. La grande qualificazione della nostra agricoltura è uno dei pochi strumenti che abbiamo per poter contrastare l'inganno che regna nel mondo a danno degli imprenditori agricoli e soprattutto dei consumatori”. Dunque, l'invito a tutti i vacanzieri è quello di lasciarsi guidare dai profumi del Tacco d'Italia, magari portando nella propria terra d'origine un souvenir gastronomico, a testimonianza di un'estate a tutto gusto.

Viaggio nelle strutture agrituristiche aderenti alla Campagna Amica di Coldiretti, con un gustoso itinerario a km 0

Dove la vacanza è più vacanza



Esplode l'estate e si accende la voglia di muoversi, di viaggiare, di conoscere. Si va alla ricerca della vacanza ritagliata su misura e nell'oceano delle proposte turistiche, si afferma sempre di più la scelta di una meta rurale da trascorrere in relax e curiosità. Recenti dati di Coldiretti confermano, infatti, l'aumento dei turisti rurali appassionati, eco responsabili e golosi. E proprio all'ultima BIT (Borsa Internazionale del Turismo) di Milano è stato tracciato l'identikit dell'enoturista tipo: un viaggiatore alla caccia di percorsi del gusto tipico e identificativo dei territori che attraversa. L'idea di conoscere un territorio vivendolo attraverso i suoi sapori che raccontano delle sua storia e tradizioni, affascina molto. Aumentano, quindi, le proposte ideate dalle aziende agrituristiche per attrarre un numero crescente di viaggiatori, ed accanto alla natura offrono sport, benessere e degustazioni.

Immaginate, allora, un viaggio a km 0. Un itinerario unico alla scoperta delle bontà e prelibatezze che raccontano delle antiche tradizioni contadine del Salento forgiate dal sole, dal caldo e dal vento.

Per la legge regionale pugliese sugli agriturismi, le aziende agricole che all'attività principale dell'agricoltura affiancano la ricettività turistica, propongono sulle loro tavole i prodotti della propria azienda. E' però, dif-

ficile, soddisfare del tutto il fabbisogno alimentare degli ospiti con le proprie produzioni. La Coldiretti di Lecce ha, perciò, pensato di mettere in rete gli agriturismi del territorio completando un menu tutto a base di prodotti a km 0. Non solo marmellate, formaggi e sottolii. Anche ortaggi grigliati, sformati di melanzane, peperonate, paste di farro e gnocchi di patate, infine i dolci con la novità delle creme all'olivotto (crema dolce da olive celline di Nardò) colorano le tavole degli agriturismi salentini.

Sono 35 le aziende aderenti alla rete disegnata dalla Coldiretti di Lecce. Una mappa del gusto genuino che percorre le direttrici del nord e sud Salento, attraversandolo in diagonale da est a ovest nell'interno: da Torre Chianca scendiamo a sud verso Lizzanello sino a Caprarica di Lecce e Melendugno. Attraversiamo i territori della Grecia Salentina da Martano a Zollino, spostandoci sulla statale che da Maglie porta alla estremità est di Otranto, Uggiano la Chiesa. Spingiamoci poi verso Porto Badisco sino a Santa Cesarea e risaliamo la sponda ionica in direzione di Tuglie, penetrando l'interno di Cutrofiano e Galatina e arrivando al punto più a nord, Salice Salentino alla ricerca del gusto più tipico e identificativo del Salento. **(Jlenia Maria Gigante)**

Ecco, allora, tutti i luoghi e le aziende agrituristiche dove incontrare il sano gusto salentino a km 0

Agriturismo La Campina de Don Paulu

Via C. A. Dalla Chiesa - 73013 Galatina
0836/210069 info@lacampina.com

Agriturismo La Rondine

Via Azienda Frassanito Pod n. 9
73028 Otranto 0836/803081
postmaster@larondineotrantito.it

Agriturismo Solicara

Via degli Olmi 8 - 73110 Torre Chianca
0832/378677
tenutasolicara@virgilio.it

Agriturismo Bernardi

Via Venturi 30 - 73058 Tuglie
0833/596038
info@civiltacontadina.com

Az. Agriturstica Dal Pastore

S. P. Otranto - Martano
73028 Otranto 333/7730047

Az. Agriturstica Il Piccolo Lago

Via Fontanelle 137 - 73028 Otranto
0836/805628
ilpiccololagotrantito@libero.it

Az. Agriturstica La Fattoria

S. P. Otranto Uggiano La Chiesa - 73028
Otranto 0836/804651
info@lafattoria-otrantito.com

Az. Agriturstica Masseria Stali

Via Cisterna Vecchia - 73010 Caprarica
di Lecce 0832/822285 - 328/4536869
info@masseriestali.it

Az. Agriturstica Tenuta Torre Pinta

Via Delle Memorie - 73028 Otranto
0836/428358
info@torrepinta.it

Az. Agricola S. Anna

Strada S. Anna 1 - 73048 Nardò
0833/566056
info@agricolasantanna.it

Az. Agricola Scalilla

Via San Foca Km 1,8
73026 Melendugno 0832835119
info@scalilla.it

Az. Agriturstica Villa Pina

C.da Li Mori - 73023 Lizzanello
0832/230017
info@agriturismovillapina.it

Az. Agriturstica Masseria Spallaccia

Via Comunale Spallaccia
73013 Galatina 0836/567043
masseria.spallaccia@email.it

L'Astore Masseria

Via G. Di Vittorio 1 - 73020 Cutrofiano
0836/542020
info@lastoremasseria.it

Agricola Samadhi, Yis, Yoga in Salento

Via Stazione 116 - 73010 Zollino
3489117272

Masseria Autigne

C. da Autigne S.P n. 87
Otranto P. Badisco - 73028 Otranto
0836/801239 - dnegro@libero.it

Le Tagghiate

S. P. per Porto Badisco - 73020 Uggiano
La Chiesa 0836/812779

Masseria Lacco

C.da Lacco - 73036 Muro Leccese
3200796078

Masseria Pallanzano

C.da Pallanzano - 73028 Otranto
3290028875

Agriturismo Masseria Le Creste

Via Otranto - Santa Cesarea Terme
73028 Otranto 0836/804381

Masseria l'Uliveto

S. S. Otranto-Maglie - 73028 Otranto
0836/801405
info@agriturismoluliveto.net

Masseria Marciane

Via Minervino 82 - 73020
Uggiano La Chiesa 0836/817029

Casale San Giovanni

S.P. 107 Salice-Avetrana - 73015 Salice
Salentino 0832/732099
info@casalesangiovanni.net

Masseria La Duchessa

S. P. 111 Veglie - Monteruga km 5
73010 Veglie 328/2742089
info@masserialaduchessa.it

Villa Conca Marco

Via Mare - 73029 Vernole 0832/861248
info@villaconcamarco.com

Agrimat Salento

S. P. per Taviano - 73011 Alezio
0833/282585
info@agrimatsalento.com

Agritur Nanni

Via Scalelle - 73014 Gallipoli
0833/282552
bacimari@it

Masseria Gianferrante

C.da Gianferrante S. P. Torre Mozza-
Acquarica del Capo - 73059 Ugento
info@masseriagianferrante.it

Agriturismo Alla Castellana

C.da Castellana - 73014 Gallipoli
3356158177
a.asinari@gmail.com

Az. Agriturstica Palese Cosimo

Corso Uxentum (Torre San Giovanni) -
73059 Ugento 0833/931030

Agriturismo L'Aranceto

Via Scalelle-San Giovanni - 73011 Alezio
0833/281019 info@laranceto.com

Agricampeggio Lama

S. P. Melendugno - Torre dell'Orso
73026 Melendugno 339/2579086
info@agricampeggiolama.it

Villa Rodagallo

Via San Simone 136 - 73017 Sannicola
0833/231440
info@villarodogallo.com

Villa Vincenzina

C.da Pioppi - 73040 Melissano
0833/591468
info@villavincenzina.com

Agriturismo Le Site

Via Vecchia Maglie - 73022 Corigliano
d'Otranto 329/6356732
info@agriturismolesite.it

Uffici di zona di Coldiretti

Gli indirizzi per contattare gli uffici di zona di Coldiretti:

CAMPI: via Madonna della Mercedes, 48 - Tel./fax 0832.791512
CASARANO: via Parente, 15 - Tel./fax 0833.502596
GALATINA: via XX Settembre, 59 - Tel./fax 0836.561021
LEVERANO: via C. Pavese, 29 - Tel./fax 0832.921084
MAGLIE: via Schilardi, 59 - Tel./fax 0836.484464
NARDO: via Sambiasi, 11 - Tel./fax 0833/567659
SALICE SALENTINO: Via Cialdini, 5 - Tel. 0832.733197
TRICASE: via F.lli Allatini, 12 - Tel./fax 0833.541889

Come contattarci

Per annunci o interventi sul prossimo numero di *Terra Salentina*:

e-mail: dapasto@libero.it,
lecce@coldiretti.it
tel. 0832.228830

Visita il nostro sito

www.lecce.coldiretti.it

"terra salentina."

Speciale a cura di:
Daniela Pastore

Direttore responsabile

Saverio Viola
Aut. Trib. Lecce n. 206 del 13/01/1978

Direttore editoriale

Benedetto De Serio

Segreteria di Redazione

Fabio Saracino

Sede

Viale Grassi, 134 - 73100 Lecce



Carni

Agricola Agostinello

Via Ugo La Malfa
73040 - **Specchia**
335.6665376
salvy.ago@alice.it

Masseria Padulano

di Avantageggiato Francesco Agostino
Contrada Padulano - Peschiulli snc
73022 - **Corigliano d'Otranto**
0836.484519 - 335.8425832
avantaggiatof@alice.it

Masseria Santa Domenica - Glan s.a.s.

di Grato Luca
Contrada Robertini, 57
73013 - **Galatina**
333.2075145
chiara.portaccio@tiscali.it

Az. Agr. Agostinello Angelo

Via della Croce, 1 - **Lucugnano**
73030 - **Alessano**
347.3398829
Altri prodotti: ortaggi, olio, seminativi



Conservas e Sottoli

Soc. Coop. Agresta a.r.l.

Contrada Agresta
Via Prov. per Casarano, Km 3,00 snc
73059 - **Ugento**
0833.556696 - 360.741423
contradaagresta@tiscali.it

Az. Agr. Casilli Giovanni

Via Campania (ang. Via Don L. Sturzo) snc
73015 - **Salice Salentino**
0832.733519 - 388.7923757
aziendacasilli@libero.it
Altri prodotti: legumi, vino, olio



Fiori

Az. Agr. Matino Antonio

S.P. Leverano-Porto Cesareo km 5 snc
73045 - **Leverano**
338.7881685
antonio.matino69@alice.it



Formaggi e latticini

Az. Agr. Mancarella Adriana

vicinanze campi Centro Salento S.S.
Lecce - Novoli snc - 73100 - **Lecce**
340.5478537

Az. Agr. Padulano

di Presicce Francesco & C. s.a.s.
S.P. Maglie - Cutrofiano, Km 3,00 snc
73022 - **Corigliano d'Otranto**
0836.427624 - 389.5816747
Altri prodotti: carni

Az. Agr. Savina

Contrada Peruzzi - c.p. n. 14
73045 - **Leverano**
327.9323929

Az. Agr. Conigiu Basilio

Contrada Feriolo snc - 73010 - **Soletto**
0836.561021 - 338.6193161

Az. Agr. Pascarito di Longo Domenica

S.P. Otranto - Maglie snc - 73024 - **Maglie**
0836.483740 - 327.2884758
mass.pascarito@gmail.com

Az. Agr. Fratelli Nestola s.s.

Via Santa Barbara snc - Az. "La Nova"
73043 - **Copertino**
0836.523006 - 339.5069019
fnestol@tin.it

Masseria Cinquesanti Eredi Cucugliato

di Candelieri Anna & Figli
Via Provinciale per Lecce snc
73029 - **Vernole**
0832.891178 - 348.7912951
info@sicacarni.it

Masseria Autigne di Negro Daniele

C.da Autigne
S.P. n. 87 Otranto - Porto Badisco snc
73028 - **Otranto**
0836.801239 - 335.6302726
dnegro@libero.it

Masseria La Greca

di Locci A. e Usala M. Agricoltori
S.P. 298 Lecce - San Cataldo snc
73100 - **Lecce**
0832.315802 - 392.6587787

Az. Agr. Russo Antonio

Via Corsica, 344 - 73043 - **Copertino**
0832.947712 - 393.0403533
simorusso@yahoo.it
Altri prodotti: funghi

Masseria San Biagio

di Paulicelli Francesca
S.P. 275 Calimera - Borgagne, Km 3 snc
73026 - **Melendugno**
0832.871090 - 328.4133870
info@masseriasanbiagio.it
Altri prodotti: formaggi di bufala

Az. Agr. Tondi Domenico Pantaleo

Serra Maltea
Via Bari snc - 73010 - **Zollino**
0836.660531

Contrada Molloned Pagano Giuseppe

Via Galatina esterna snc
73043 - **Copertino**
338.3446294
lunapark_1988@libero.it

Az. Agr. Cazzato Saverio

Via Madonna delle Grazie, 22
73034 - **Gagliano del Capo**
0833.791216
Altri prodotti: carni

Az. Agr. Pagliara Candito

Via Minervino di Lecce 54
73020 - **Uggiano la Chiesa**
0836.812796 - 349.1583692

Az. Agr. Arcudi Antonella

Contrada Cerni snc
73010 - **Soleto**
0836.663337 - 320.1113057



Miele

Allevamento Apistico

Musardo Antonio di Zizzari Chiara
Via G. Ungaretti, 4 - 73050 - **Seclì**
0836.554493
pequena25@hotmail.it

Apicoltura

di Michele Angelo Lefons
Via S. Lucia, 13 - 73021 - **Calimera**
3282.648407
appendice@libero.it

Apicoltura Margarito Daniela

Via Ugo Foscolo, 2
73055 - **Racale**
0833.552517 - 333.1262280
info@apiculturamargarito.it

Azienda Apistica "Il Girasole"

di Marco Caione
Via Pio X, 14
73040 - **Magliano**
327.9323929
marco.caione@libero.it

Il Giglio Soc. Coop.

Via Gallo, 6
73100 - **Lecce**
0832.248109 - 335.310078
info@apiculturailgiglio.it



Olio

Agricola Nuova Generazione Soc. Coop.

Via Prov.le per Borgagne km 1 snc
73025 - **Martano**
0836.575223
info@olioaljai.it

Az. Agr. Frantoio Oleario "Negro Alessandro Luigi"

Via del Mare, 64
73054 - **Presicce**
0833.721764 - 320.7942440
alessandrolnegro@libero.it

Az. Agr. Le Lame

di Martella Francesca
Oro Verde Olio
Via 2 Giugno 18 - Gemini
73059 - **Ugento**
0833.958521 - 368.3388910
info@olioverdeoro.it

Az. Agr. Pascali Antonio

Via Lecce, 128/B
73029 - **Vernole**
0832.891050 - 380.9010644
sanbasiliolio@libero.it

Az. Agr. Scalilla s.s.a.

di De Pascalis D. & C.
Via San Foca - Km 1,8 snc
73026 - **Melendugno**
0832.835119 - 338.3422911
info@scalilla.it

Cantina Cooperativa Ozan Soc. Coop.

Via Mare snc - 73059 - **Ugento**
0833.555493
cantinacoopozan@yahoo.it

Oleificio Cooperativo della Riforma Fondiaria di Leverano Soc. Coop. Agr.

Via Marche snc
73045 - **Leverano**
0832.925159 - 348.6400155
oleicoopr@tin.it

Oleificio Coop. Melendugno

Rinascita Agricola "Macchia del Barone"
Via L. Einaudi, 3
73026 - **Melendugno**
0832.834830 - 333.1609695
rinascitaagricola@libero.it

Oleificio Cooperativo Riforma Fondiaria Nardò

Via Avetrana, 4 - 73048 - **Nardò**
0833.872600 - 329.5684757
info@oleificiofnardo.it

Oleificio Sociale Sant'Anna

Via Prov. per Lecce
73029 **Vernole**
0832.891420
oleifannavernole@libero.it

Oro degli Angeli

di Giuseppe La Puma
Contrada Angeli snc
73054 - **Presicce**
0833.726498 - 333.2372433
orodegliangeli@gmail.com

Società Agricola Eredi Mongiò s.a.s.

Via Calvario, 16
73019 - **Trepuzzi**
0832.756230 - 329.0240670
info@oleificiomongiò.it

Az. Agrituristica Masseria Stali

di Piccinno Pantaleo
Via Cisterna Vecchia snc
73010 - **Caprarica di Lecce**
0832.822295 - 328.4536869
info@masseriestali.it
Olio biologico

Masseria Fatalò di Giuseppe De Pascalis
Via Antonio Gramsci, 29
73023 - **Lizzanello**
0832.651091- 388.0400190
gidepascalis@gmail.com
Altri prodotti: legumi, conserve, olive in salamoia

Masseria La torre
di Lamuraglia Giuseppina
S.P. Maglie - Cutrofiano Km 3,6 snc
73022 - **Corigliano d'Otranto**
0836.329540 - 320.3524352
info@masserialatorre.it
Altri prodotti: legumi, conserve,
piante aromatiche

Az. Agr. Longobardi Antonio
S. P. Martano - Otranto Km 1,0 snc
73020 - **Carpignano Salentino**
0836.580398 - 338.5037445
vivai.longobardi@libero.it
Altri prodotti: barbatelle



Frutta e Ortaggi

Az. Agr. Masseria Bianca
di Nicola Vantaggiato
C.da Padulano di sotto
73022 - **Corigliano d'Otranto**
0836.427584 - 338.8287900
masseria.bianca@live.it

Az. Agr. Politano Pompilio
Case Sparse Saraceno snc 73010 - **Veglie**
368.565516
politanoompilio@libero.it

Az. Agr. Prontera Renato
Via Matteo Fiorini, 90 - Frigole
73100 - **Lecce**
328.0735855
renatoprontera@libero.it

Az. Agr. Prontera Carmelo
Via dei Narcisi, 19 - Frigole
73100 - **Lecce**
0832.378661 - 388.3490494
prontera.marco@libero.it
Altri prodotti: funghi

Az. Agr. Schido Angelo
C.da Ascanio Pittuini snc - 73048 - **Nardò**
338.8550073
Altri prodotti: funghi

Az. Agr. Tenuta Dannati
Loc. Dannati snc - 73045 - **Leverano**
0832.910117 - 339.1599287
massa.fiori@alice.it
Altri prodotti: olio, fiori

Az. Agr. Agostinello Simone
Via della Croce snc - Lucugnano
73030 - **Alessano**
0833.784510 - 333.6566809
simoneagostinello@gmail.com
Altri prodotti: olio, legumi, confetture

Az. Agr. Sant'Anna s.s.s Agricola
Strada Sant'Anna, 1
73048 - **Nardò**
0833.566056 - 389.0579578
info@agricolasantanna.it
Altri prodotti: vino, conserve

Az. Agr. Biologica Gaia s.r.l.
Az. Salesiani - Via Mazzarello snc
73022 - **Corigliano d'Otranto**
0836.553081
falconieris@libero.it

Az. Agr. Bruno Rolli
Via Est. Galatina snc
73043 - **Copertino**
328.4181228
brunorolli@libero.it

Az. Agr. Caggiula Fernando
Contrada Zacheo
73052 - **Parabita**
0833.518212 - 349.2336635
fernando-caggiula@libero.it

Az. Agr. Camerelle
Contrada Camerelle
S.p. 361 - km 21,200 snc
73052 - **Parabita**
368.7012492
caggiula@hotmail.it

Az. Agr. Falconieri Giuseppe
Via A. Gabelli, 5
73048 - **Nardò**
320.9727214

Az. Agr. Giannuzzi Ippazio
Via C. Goldoni, 38
73059 - **Ugento**
0833.556350 - 333.3947228
giannuzziraffaele@libero.it

Az. Agr. Sarcinella Salvatore
Contrada Ponzi snc
73059 - **Ugento**
0833.502901 - 339.7847336
sarcinellasalvatore@alice.it

**Agricola Nuova Generazione
Soc. Coop.
Punto Campagna Amica**
Via S. Grande
(ang. via Foscarini)
73100 - **Lecce**
0832.217538
Altri prodotti: olio, vino,
carni, formaggi, conserve

Az. Agr. De Matteis Alessandro
Via G. D'Annunzio, 16 - Chiesanuova
73017 - **Sannicola**
0833.233315 - 368.970398
dematteisalessandro@alice.it
Altri prodotti: vino



Pane e prodotti da forno

Az. Agricola Amedeo Falcone
Via A. Volta, 39 - **Torrepaduli**
73049 - **Ruffano**
349.0680470
info@agricolafalcone.com



Vino

Az. Vitivinicola Nicolò Coppola srl
S.S. 101 - Tenuta di Torre Sabea km 34,5
73014 - **Gallipoli**
0833.201425 - 335.5953103
info@licuti.it

**Cantina Coop.
San Giuseppe da Copertino**
Via Galatina snc - 73043 - **Copertino**
0832.947041
quattrocasali@alice.it

Cantina Cooperativa Salice Salentino
Via Pietro Nenni, 12
73015 - **Salice Salentino**
0832.731138
cantinasalice@libero.it

**Cantina Soc. Coop. Leverano arl
"Vecchia Torre"**
Via Marche, 1 - 73045 - **Leverano**
0832.925053
info@cantinavecchiatorre.it

Feudi di Guagnano srl
Via Cellino, 3 - 73010 - **Guagnano**
0832.705422 - 328.9861330
sales@feudiguagnano.it

Tenute Gabellone Vini
di Gabellone Marco
Via G. D'Annunzio, 51 - 73048 - **Nardò**
0833.872145 - 329.3563550
info@tenutegabellonevini.it

Az. Agr. Falconieri Nunzio
Via Due Aie, 120 - 73048 - **Nardò**
340.6183552
info@vinifalconieri.it

I mercatini di Coldiretti approdano anche nelle piazze delle località marine

Cresce la voglia di farmers market

Dalla punta più ad est di Italia, Otranto, scendendo sino a Tricase e percorrendo la diagonale verso il frontale punto Ovest, Torre Suda (Marina di Racale), i mercatini degli agricoltori col marchio Campagna Amica invadono le marine del Salento. Un itinerario del sapere e dei sapori che attraversa i bastioni idruntini con le golosità dei formaggi, e scende verso le grotte di Castro sino all'ombra del boschetto delle vallonee di Tricase con le stuzzicanti produzioni agroalimentari, per risalire sul versante jonico alla torre del XVI secolo di Torre Suda con le croccanti patate sieglinde. Si percorre poi l'interno attraversando la Grecìa Salentina alla ricerca dei gustosi oli di Martano e di quelli saporiti della fascia adriatica di Melendugno. Un excursus geografico che si muove lungo il territorio messapico. Così l'"Estate a km 0" approda nelle marine e nelle zone limitrofe leccesi: l'iniziativa presentata dalla Coldiretti di Lecce, in collaborazione con le Amministrazioni Comunali citate, ormeggia i suoi farmers market nelle località turistiche del Salento con l'intento di raccontare il territorio attraverso le sue produzioni agroalimentari più tipiche. Una straordinaria occasione, per i salentini e per i turisti presenti in questo periodo, per conoscere il nostro territorio gustando le produzioni locali e dialogando direttamente con i produttori.

Questo lo spirito dei farmers market di Coldiretti, dove accanto alla tracciabilità, alla freschezza, alla genuinità dei prodotti esposti, è possibile avere dettagli sui tipi e le modalità di produzione dagli agricoltori. D'altra parte anche nel Salento, in linea col dato nazionale, la tendenza all'acquisto dei prodotti freschi nei farmers market è in crescita ed entusiasmo proprio per le caratteristiche di basso impatto ambientale per via della brevità dei trasporti, per la sicurezza della provenienza e per la certezza del risparmio. L'apprezzamento dei consumatori ha reso, perciò, necessario un appuntamento settimanale fisso che anche nel periodo estivo non va in vacanza. Anzi, si espande anche alle zone che proprio in questo periodo raddoppiano la loro popolazione per la presenza dei numerosi turisti. Allora, prepariamoci a rinfrescarci dalla calura estiva ricercando i prelibati prodotti del Salento nei luoghi e nei giorni, agli orari qui di seguito indicati:

Lecce, dalle 9.30 alle 12.30 in Piazza L. Ariosto domenica 3 e 17 luglio, 7 e 21 agosto; domenica 10, 24 e 31 luglio, 14 e 28 agosto in Piazza Bottazzi.

Melendugno, dalle 18.30 in poi presso l'Oleificio Coopera-



Lecce, vendita e degustazioni al Punto Campagna Amica

La spesa ogni giorno, direttamente dal contadino, con prodotti raccolti all'alba dalle campagne salentine, tracciati al cento per cento, a Km 0, buoni e genuini. È quanto propone il "Punto Campagna Amica", il farmers market stabile, in via Foscarini, 16 a Lecce (nei pressi del Cinema Santa Lucia), gestito dalla cooperativa "Agricola Nuova Generazione". L'idea di creare un mercato stabile di prodotti della terra salentina è nata grazie al successo ottenuto dai mercati settimanali di Coldiretti. Sugli scaffali del "Punto Campagna Amica" solo prodotti alimentari «made in Salento»: frutta e ortaggi di stagione, vini bianchi, rossi, rosati, aceti balsamici e aromatizzati, olio di oliva extravergine, formaggi freschi e stagionati, latticini, carni fresche, salumi, confetture, dolci ed altre specialità. Per portare a casa il vero gusto della Terra d'Otranto.

Degustazioni guidate su prenotazione, telefonando ai numeri: 0832.217538 - 388.1878340.

E-mail: fmlecce@olioalai.it

tivo Rinascita Agricola Macchia del Barone ogni giovedì di luglio e agosto.

Martano, dalle 8 alle 12.30 in Piazza A. Gramsci tutti i venerdì da luglio a settembre.

Torre Suda (Racale), dalle 18.30 alle 22 in Piazza Stella Maris tutti i venerdì di luglio e agosto sino a venerdì 2 settembre.

Castro Marina, dalle 18.30 alle 23 in Piazza Dante presso il "Mercatino dei Sapori e dei Sapori" martedì 19 e 26 luglio, martedì 2 e 9 agosto.

Tricase, ogni giovedì, piazza dei Cappuccini dalle 18.30 alle 22.

Jlenia Maria Gigante

Vasta e variegata l'editoria sulla cucina salentina tra storia e ricette

Buoni libri per piatti prelibati

È sufficiente gettare un rapido sguardo, nella vetrina di una qualunque libreria o edicola salentina per ritrovarvi una dovizia di pubblicazioni e di guide riguardanti la cucina locale. Un numero di volumi che ai più pare sproporzionato, specialmente se confrontato con il numero molto inferiore di quelle dedicate alla cucina dell'intera regione. Che la cucina del Salento abbia caratteristiche peculiari e apprezzabili è fuori di dubbio, ma cosa giustifica la dedizione di tanti autori? La risposta che sembrerebbe più logica è in verità un'ipotesi e per illustrarla bisogna andare un po' indietro nel tempo. Per quanto nella seconda metà del novecento lo stile culinario salentino dopo gli aggiustamenti portati dalla rivoluzione industriale fosse ormai ben delineato, non ve ne era praticamente consapevolezza, anzi mangiare salentino era quasi considerato una prova di arretratezza, non a caso, i menu dei primi locali di ristorazione erano tutto un susseguirsi di piatti alla bolognese, alla veneziana, alla milanese, alla livornese, era un'epoca di gente impegnata a dimenticare il passato, un passato spesso troppo sofferto. Per fare ciò, si era pronti anche a rinnegare tutto ciò che era ad esso collegato, compresa la propria identità culturale. Un'operazione subdola, veloce e talvolta irreversibile, la cui gravità fu percepita solo da poche sensibilità, quale quella ante litteram di Fernando Manno che nel suo sublime, "Secoli tra gli ulivi" edito nel 1958 dall'editore Pajano di Galatina (oggi pubblicato da Manni) fa capire cosa fosse il Salento, la sua gente e la sua cultura.

Operazione compiuta attraverso la descrizione di personaggi quale "lu ppòppetu" e del bestiario locale: la capra, la gazza, la "secàra" il gecco, lu "pupiddhru"... Ma è nel capitolo intitolato: "morte della capasa", un epitaffio a questo glorioso oggetto destinato dopo millenni di onorato servizio all'oblio, ove preconizza, prendendo atto dell'accettazione generale, la fine della civiltà contadina e l'avanzare sordido della globalizzazione. In effetti dovevano passare circa 40 anni perché il popolo salentino ritrovasse un orgoglio identitario e il piacere di riappropriarsi delle sue tradizioni anche gastronomiche e ricucirle. Un lavoro facilitato da diversi autori spesso di estrazione e cultura diversa che con abilità quasi sartoriale hanno ricucito sottraendola in alticulo mortis all'oblio, la tradizione gastronomica

di questa terra. Il primo a dare dignità alla cucina salentina, in un libro è stato Antonio Edoardo Foscarini con la "Cucina Rusciara" (Lecce, 1987); seguito da: "Tradizioni curiosità e ricette della cucina salentina" (Ed. Del Grifo, 1989). In questi libri, l'autore, compendia piacevolmente tutto quanto o quasi, era stato pubblicato sino ad allora, su libri e giornali sull'argomento.

Nel '91 Quotidiano pubblica come supplemento: Pani Pesci e Briganti, autentico gioiello di gastronomia, storia e costume locale che raccoglie i contributi di bravissimi autori, Rina Durante compresa. Seguono, ma qui la cronologia

potrebbe riservare delle inesattezze, nel '93, il libro di Maria Rosaria Stoya Muratore, "La Cucina Salentina Feste e Ricette per 365 Giorni, Congedo Editore e nel '94, per i tipi di "Ed. del Grifo" la fortunata pubblicazione di Tonio Picci, "Oltre le Orecchiette" che suggellava una seguita rubrica gastronomica curata dallo stesso su Quotidiano di Lecce. Nello stesso, anno esce La Cucina Pugliese (libro con forti

rimandi anche alla cucina salentina) del grande storico della gastronomia Luigi Sada. Da allora in avanti è stato tutto un susseguirsi di pubblicazioni.

Fra i vari autori: Lucia Gaballo D'Errico, Giuseppe Antonucci, Giorgio Creti, Amedeo Serra, Rossella Barletta... ognuno solitamente affronta efficacemente l'argomento cucina da particolari angolazioni, storiche, nutrizionali, folcloristiche, ma anche dal punto di vista conviviale e scientifico, ma sino ad oggi l'autore più prolifico è stato Massimo Vaglio che si discosta dagli altri autori in quanto inquadra le ricette mettendole in diretta relazione con le materie prime impiegate, la sua attenzione si sposta soprattutto sui prodotti, nei suoi libri ci fornisce numerosi e sistematici riferimenti alle realtà, alle produzioni e alla biodiversità locali. Un lavoro minuzioso tradotto in una decina di pubblicazioni anche monografiche pubblicate dalla Besa e da quiSalento e nella cura dei testi su caratteri, preparazione e storia dei prodotti dei due Atlanti dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali editi dalla Camera di Commercio di Lecce ("Salento, sapori e profumi" e "Salento di sapori"), strumenti utilissimi a far orientare i consumatori tra le produzioni locali e richiedibili gratuitamente presso la Camera di Commercio di Lecce.

