



Territorio e agricoltura: una via per lo sviluppo sostenibile

Gusto genuino e buona economia

Farmer's market, agriturismo e ristoranti a km 0 anche d'inverno



La politica, l'economia, probabilmente anche le forze sociali, hanno pensato che fosse possibile la globalizzazione senza globalizzare le regole. Si è pensato che il mercato si potesse regolamentare da solo, che era solo questione di tempo e che le

comunità non ne avrebbero risentito. Tutto ciò è stato puntualmente smentito dalla Storia.

Il sistema globale ha declassato il cibo a merce, con la conseguenza che oggi ci troviamo a fare i conti con la fame per un miliardo di persone nei Paesi poveri a fronte di obesità e spreco di cibo nei Paesi ricchi. Pochissimi decisori istituzionali hanno posto al vertice della propria agenda la strategicità del cibo e dell'agroalimentare come elemento su cui incardinare nuovi modelli di sviluppo sostenibile. Contrariamente a ciò, esiste a nostro giudizio una via tutta italiana allo sviluppo che si contrappone a quella finora dominante fondata sui grandi impianti industriali, grandi capitali, distanze spesso irragionevoli fra luogo di produzione e luogo di consumo.

La sostenibilità di questo modello produttivo, basato sull'inseguimento del minor costo di produzione a qualsiasi costo, sta oggi dimostrando tutti i suoi limi-

ti come testimoniano i fenomeni di delocalizzazione, deindustrializzazione e perdita di posti di lavoro.

Il nostro Paese e il nostro Salento possono e devono respingere l'impoverimento e il declino, devono viceversa puntare su valori di natura materiale immateriale quali: il patrimonio storico e artistico, l'originalità e la creatività, il gusto e la passione, l'intuito e il buon senso, ma soprattutto occorre puntare su un'agricoltura capace di essere cardine di un sistema produttivo in cui ambiente, paesaggio e biodiversità diventino elementi di distintività attraverso la presentazione di autentici capolavori di tipicità che rendono competitivi e attraenti i nostri luoghi e restituiscono dignità alle nostre imprese.

Ecco dunque, nelle pagine seguenti, una carrellata di itinerari golosi e profumati, di cibi genuini che raccontano la storia e i tesori del territorio, di aziende che affrontano la crisi con coraggio ed entusiasmo, di agriturismo in grado di regalare vacanze dal sapore antico, genuino, indimenticabile. È un Salento invernale ricco di sorprese e fascino quello che Coldiretti Lecce invita a scoprire, con i tanti suggerimenti per vacanze e feste natalizie doc.

Benedetto De Serio
direttore di Coldiretti Lecce

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

La vacanza? In agriturismo



Dicembre in campagna. Il paesaggio salentino bello come una cartolina, punteggiato di ulivi secolari, la macchia mediterranea che continua a regalare profumi e colori splendidi, con i suoi grappoli di bacche policrome, i lecci e le querce, i carrubi e i melograni, i corbezzoli e il verdissimo mirto. Dicembre nella campagna salentina significa vacanza e ristoro dell'anima e del corpo.

Il Tacco d'Italia offre tante possibilità di accoglienza a contatto con la natura. Negli agriturismo associati a Coldiretti che elenchiamo nella pagina a fianco, la vita agricola diventa il leit motiv che scandisce l'intera giornata, con il suo messaggio di autenticità e laboriosità. Certo, per i vacanzieri la parola lavoro è da tenere ben alla larga. Ma osservare ed apprendere le pratiche dell'agricoltura leccese, dalla coltivazione degli ulivi agli orti, ai frutteti, è un'esperienza unica

e affatto faticosa. La vacanza nell'agriturismo significa alzarsi al mattino avvolti dai profumi della natura e della terra, significa fare colazione con i prodotti tipici preparati con gli ingredienti a "chilometro zero": il latte appena munto, le marmellate genuine della dispensa, i biscotti all'uovo, allo zucchero e alle mandorle, la spremuta di agrumi. L'appuntamento con il gusto e i buoni sapori della tavola si rinnova a pranzo, con i manicaretti preparati seguendo le sagge ricette delle massaie: fumanti piatti di pasta fatta in casa condita con la

passata di pomodoro e abbondanti spolverate di caciocotta, carne arrosto, verdure grigliate, pesce e altre golosità, per concludere in bellezza con l'immane torta pasticciotto alla crema di vaniglia e le crostate di frutta fresca e marmellata. Spazio poi alle escursioni, al divertimento, per ritrovarsi attorno al desco all'ora di cena, riscaldati dai bagliori del fuoco dei grandi camini delle antiche masserie, a riassaporare i menu casarecci e a tirare tardi tra chiacchiere piacevoli con gli amici, l'odore avvolgente delle caldaroste, i rosoli, i dolci di pasta di mandorla e gli innumerevoli brindisi con il buon vino locale. Tutto questo e molto di più offre la vacanza negli agriturismo del Salento. Una soluzione non dispendiosa per concedersi una vacanza di benessere e piacevolezza, rispolverando valori che sembravano dimenticati e che invece stanno tornando in auge.



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

LECCE: via Dei Ferrari, 40 - Tel. 0832.277663 - Fax 0832.220998

LEVERANO: via C. Pavese, 29 - Tel./fax 0832.921084

MAGLIE: via Caduti Magliesi, 8 - Tel./fax 0836.484464

NARDO': via Sambiasi, 11 - Tel./fax 0833/567659

SALICE SAL.: Via Puglia, 7 c/o Oleificio Coop. - 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

(le segnalazioni devono pervenire entro il 20 luglio)



In collaborazione con la
C.C.I.A.A. di Lecce

Visita il nostro sito

www.lecce.coldiretti.it

"terra salentina..

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



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@larondineotrant.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@civiltacantadina.com

Az. Agriturstica Dal Pastore

S. P. Otranto - Martano
73028 Otranto - 333.7730047

Az. Agriturstica Il Piccolo Lago

Via Fontanelle 137 - 73028 Otranto
0836.7805628
ilpiccololagotrant@libero.it

Az. Agriturstica La Fattoria

S. P. Otranto-Uggiano La Chiesa
73028 Otranto - 0836.804651
info@lafattoria-otrant.com

Az. Agriturstica Masseria Stali

Via Cisterna Vecchia
73010 Caprarica di Lecce
0832.822285 - 349.7439463
info@masseriestali.it

Az. Agriturstica Tenuta Torre Pinta

Via Delle Memorie - 73028 Otranto
0833.428358
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 - 0832.835119
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
348.9117272

Masseria Autigne

C.da Autigne S.P. n. 87
Lit. Otranto P. Badisco - 73028 Otranto
0836.801239 - dnegro@libero.it

Le Tagghiate

S. P. per Porto Badisco - 73020
Uggiano La Chiesa 0836.812779

Masseria Lacca

C.da Lacco - 73036 Muro Leccese
320.0796078

Masseria Pallanzano

C.da Pallanzano - 73028 Otranto
329.0028875

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@casalesangianni.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@libero.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
335.6158177
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

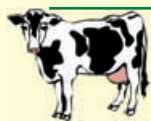
Via San Simone 136 - 73017 Sannicola
0833.231440
info@villarodogallo.com

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



Carni e Salumi

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
avantageggiatof@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

Az. Agr. Baccaro

Via Chisura Nove
73027 - Minervino di Lecce
0836.889120 - 335.8784433
baccarosalumi@tiscali.it



Conservas e Sottoli

Soc. Coop. Agresta a.r.l.

Contrada Agresta
Via Prov. per Casarano, Km 3 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



Piante e Fiori

Az. Agr. Matino Antonio

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

Az. Agr. F.Ili Pati di Barba Angela

Via Montevergine, 2
73010 - Arnesano
338.7765538 - ekopiante@gmail.it
Piante aromatiche in idroponica



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 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 - Soleto
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@sicacami.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 Francesco

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

Az. Agr. Tondi Domenico Pantaleo

Serra Maltea
Via Bari snc
73010 - Zollino
0836.660531

Contrada Mollone

di Pagano Giuseppe
Via Galatina esterna snc - 73043 - Copertino
338.3446294 - 328.1541936
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

Masseria San Biagio

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

Agristella S.A.S.

Str. Prov Copertino 73048 - Nardo
0832.933305 - 330.328510
marco-mtj@hotmail.it



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
328.2648407
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

Az. Agr. Serra Maddalena

Franza Fernando
Via G. Mazzini, 70
73059 - Ugento
329.3174690
franzafernando@libero.it

Agricola Nuova Generazione Soc. Coop.

Via Prov.le per Borgagne km 1 snc
73025 - Martano
0836.575223 - info@olioalai.it
Altri prodotti: sott'oli, conserve, vino

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@oroverdeolio.it

Az. Agr. Pascali Antonio

Via Lecce, 128/B
73029 - Vernole
0832.891050 - 380.9010644
sanbasilio@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
oleicoopf@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
oleifsannavernole@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@masseristali.it
Olio biologico

Masseria Fatalò

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

Az. Agr. Longobardi Antonio

S. P. Martano - Otranto Km 1 snc
73020 - Carpignano Salentino
0836.580398 - 338.5037445
vivai.longobardi@libero.it
Altri prodotti: barbatelle

Az. Agr. Paiano Lucio

Via Sant'Antonio, 52
73059 - Ugento
0833.556827 - 389.1554838
lucioapaiano@libero.it

Agriè - Az. Agr. Nicola Santoro

Via E. De Amicis, 44
73020 - Cursi
0836.332848 - 331.5923423
info@agrie.it

Az. Agr. Dall'Armellina Luigi

Via Taranto, 10 - Torre Vado
339.4252725
delfinoblu@torrevado.info

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. Donno Dario

Via Bezzecca, snc
73020 - Cutrofiano
335.6339552
info@talentooliosalento.it

Casaluce Vito

Via Trento, 27
73010 - Veglie
333.4301982
vito.casaluce@libero.it

Chiriaco Fernando

Via F. Gorgoni, 72 - 73020 - Cutrofiano
0836.515810 - 340.1888710
info@bbdafne.it

Olearia "La Grande"

di Canoletta Michele
Piazza Roma, 3 - Fraz. Vanze
73029 - Vernole
0832.861113 - 329.6490941
michele.canoletta@gmail.com

Foresta Forte - Frantoio Oleario

Melcarne Giovani
Via Panoramica, 2
73034 - Gagliano del Capo
0833.547130 - 393.9304627
info@forestaforte.it



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
Altri prodotti: fiori

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

terra salentina

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.

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

Salento in Campo 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

Az. Agr. Rizzo Salvatore

Via Tagliamento, 16 - 73043 - Copertino
333.8413900

Az. Agr. Maggiulli Giuseppe

Contrada Masseria Miggiano
73036 - Muro Leccese
0836.460387 - 380.5203434
aziendamaggiulli@alice.it
Altri prodotti: olio vergine ed extravergine

Az. Agr. Antonio Bello

c/o Centro Commerciale Angeli
73054 - Presicce
0833.722240
logistica@belloantonio.it

Az. Agr. Carlo Ferrari

Via Gallipoli, 100
73011 - Alezio
393.3525607
carloferrari@yahoo.it
Altri prodotti: olio vergine ed extravergine

Az. Bioagricola Santateresa

Via Vittorio Emanuele II, 33
73042 - Casarano
0833.599877 - 335.7482206
info@bioagricola-santateresa.it
Altri prodotti: olio extravergine,
sott'oli, conserve, legumi

Az. Agr. Campolisio

Via Ripamonti
73059 - Ugento
349.8826695
aziendaagricolacampolisio@hotmail.it
Altri prodotti: olio extravergine,
sott'oli, conserve, legumi

Comune Agricola Lunella

Contrada Colmoni
73044 - Galatone
0833.862357 - 335.7471317
comuneagricola@virgilio.it
Altri prodotti: olio extravergine

Az. Agr. Galella Anna Maria

Sede Leg. Via B. Ravenna, 27
73100 - Lecce
0832.397496 - 320.6262814
leo.chiriatti@libero.it



Pane e prodotti da forno

Az. Agricola Amedeo Falcone

Via A. Volta, 39 - Torrepaduli
73049 - Ruffano
349.0680470
info@agricolafalcone.com

Az. Agr. Panificio "Caroppo"

Via Sant'Anna, 48 - Specchia Gallone
73020 - Minervino di Lecce
0836.818519 - 389.4843679
info@panificiocaroppo.it



Prodotti ittici

Reho S.r.l.

Via delle Industrie, snc 73014 - Gallipoli
0833.201511
info@rehomare.it



Vino

Az. Vitivinicola Niccolò 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@cantinavecchiatore.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. Vitivinicola Falconieri Nunzio

Via Due Aie, 120 - 73048 - Nardò
340.6183552
info@vinifalconieri.it

Az. Agr. Carlino Tommaso Pasquale

Punto vendita in Via Piave, 27
73046 - Matino
0833.506109 - 346.3765425
perlagricoltura@libero.it
Altri prodotti: olio vergine
ed extravergine

Terra Apuliae Soc. Coop.

S. P. 288 - Km 2
73040 - Melissano
0833.581753 - 349.0910456
info@vincotto.biz
Produzione e vendita
di Vincotto Primitivo

Az. Agr. Vitivinicola

Bonsegna Alessandro

Via A. Volta, 17
73048 - Nardò
0833.561483 - 393.9013459
vinibonsegna@vinibonsegna.it

Az. Baroni Martucci

Via Lecce, 69 - 73018 - Squinzano
0832.725364
cantina@lavignadeibaronimartucci.com

Sotto l'albero quest'anno in regalo i cestini natalizi a chilometro zero

Il gusto e i sapori della festa



Cestini natalizi "a chilometro zero". Tutto il gusto e il sapore delle feste, con i prodotti tipici con cui realizzare le pietanze succulente della tradizione salentina. Le tavole imbandite dei giorni magici dell'Immacolata, delle vigilie e dei giorni di Natale e Capodanno, si colorano di sapori e profumi che ricordiamo con piacere per il resto dell'anno. Sapori e profumi d'inverno, di amicizia, di calore, di convivialità. E quest'anno, i coltivatori diretti offrono un'opportunità in più a chi vuole mettere sotto l'albero di Natale un regalo originale, economico e di sicuro effetto: un cesto natalizio a "chilometro zero", da acquistare nei farmers market di Coldiretti Lecce o nei punti vendita fissi di "Campagna Amica".

In un territorio dove i boschi sono distese sconfinite di oliveti secolari, dalla chioma argentata e dai tronchi aggrovigliati, l'olio non può che essere considerato "l'oro giallo". Nel "paniere" delle feste non può dunque mancare una bottiglia d'olio extravergine monovarietale, di Cellina e Ogliarola, dal sapore morbido, rotondo e deciso. Così come non può mancare la vasta gamma di prodotti a base di olive: i patè da gustare sulle "ruote" di pane di grano cotto al forno a legna, le olive da tavola, sott'olio o in salamoia, e il dolcissimo "olivotto", prelibata crema che arricchisce crostate, torte o con cui farcire panettoni e dolci natalizi. E ancora i legumi di Terra d'Otranto: i ceci salentini da gustare con la pasta fatta in casa, i piselli e le fave di Zollino, per preparare deliziosi purè bianchi da servire con le cicorie invernali, le rape, i lampascioni sott'olio. Il cesto autoctono è un invito a "boicottare" i prodotti nordici e ad optare per il sapido pesce azzurro allevato nel mare di Gallipoli: ombrine affumicate in un antico forno a legna, orate, saraghi che non faranno sentire la mancanza di salmone, caviale e affini. Ed ancora, spazio agli insaccati, ai tagli pregiati di Piemontese, Chianina e Aberdeen Angus degli allevamenti locali, ai prodotti da forno, alle marmellate di agrumi, mandarini, uva. Per il brindisi non può mancare lo spumante e i vini salentini: gagliardi "bianchi", "rossi" e "rosati". Si potranno acquistare i cestini già preparati, oppure crearne su misura, a secondo dei gusti e del budget.

"Un regalo che oltre ad assicurare un pieno di gusto e genuinità - osserva Maria Teresa Buttazzo, responsabile di Campagna Amica Lecce - aiuta a sostenere le aziende locali piuttosto che le multinazionali. In questo modo saremo noi a dare una mano alla ripresa economica e molte più persone potranno vivere un Natale sereno".



Punto Campagna Amica Solo "made in Salento"

La spesa ogni giorno, direttamente dal contadino, con prodotti raccolti all'alba nelle campagne salentine, tracciati al cento per cento, a Km 0, buoni e genuini. È quanto propone Coldiretti Lecce nei tre punti vendita fissi di "Campagna Amica". A **Lecce** shopping a K 0 nel farmer's market "Salento in campo", in via Nicolò Foscarini, 16 (nei pressi del Cinema Santa Lucia, 0832.217538, 329.8617387), a **Presicce** nello spaccio ortofrutticolo "Bello", all'interno del centro commerciale "Angeli" (logistica@belloantonio.it) e a **Otranto** nel Punto Campagna Amica Az. Agricola Panificio Caroppo presso il mercato coperto, via De Donno (aperto tutti i giorni dalle 7 alle 24, 389.1538514). Sugli scaffali dei punti vendita solo prodotti alimentari "made in Salento": frutta e ortaggi di stagione, prodotti da agricoltura biologica freschi e trasformati, vini bianchi, rossi, rosati, aceti balsamici e aromatizzati, olio extravergine di oliva, formaggi freschi e stagionati, latticini, carni fresche, salumi, confetture, dolci e altre specialità. Inoltre, si potrà trovare il buon pesce del Mediterraneo, di primissima qualità, proveniente da allevamento in mare aperto e anche in questo caso rigorosamente a Km 0. Per portare a casa il vero gusto della Terra d'Otranto.

Ecco dove trovare i mercatini di dicembre di **Campagna Amica - Coldiretti. Lecce: Piazza F. Bottazzi**, domenica 2, 9, 16, 23, 30, dalle ore 9 alle 13; **Piazza Indipendenza**, domenica 9, 23, dalle ore 9 alle 13; **Piazza L. Ariosto**, domenica 2, 16, 30 dalle ore 9 alle 13. Mercati dell'Unione dei Comuni del Nord Salento. **Squinzano: Piazzale Asilo Comunale**, domenica 2, dalle ore 8 alle 13; **Trepucci: Villa Comunale**, domenica 9, dalle ore 8 alle 13; **Novoli: Piazza Regina Margherita**, domenica 16, 23 dalle ore 8 alle 13. **Martano: Piazzetta A. Gramsci**, i venerdì 7, 14, 21, 28 dalle ore 9 alle 13; **Caprarica di Lecce: Piazza Vittoria** tutti i sabato 1, 8, 15, 22, 29, dalle ore 16 alle 20; **Ruffano: Piazza IV Novembre** (di fronte al Municipio) tutti i sabato 1, 8, 15, 22, 29 dalle ore 16 alle 20; **Galatina: Piazza San Pietro** nei giorni 20, 21, 22 per l'intera giornata. Per conoscere tutti gli altri Punti Campagna Amica consultare il sito www.campagnaamica.it.

La rete dei ristoranti "Campagna Amica nel piatto" in provincia di Lecce

Mangiare e bere bene, a km 0



"**C**ampagna Amica nel Piatto" promossa da Coldiretti Lecce, propone una guida d'inverno tra i ristoranti salentini

dove, protagonisti tra i fornelli, sono i prodotti a "chilometro zero" come la cicoria di Galatina, cicorielle, pomodori da serbo giallo, "spunzali", rape (cima grossa), piatto forte della vigilia di Natale insieme alle anguille di Alimini e gli 'mboti di Gallipoli (involtoni di polmone e fegato d'agnello) oltre al pregiatissimo pisello riccio di Sannicola, il "cannellino" (fagiolo bianco di Soletto) e "lu puddhri-casciu" di Nardò, puccia dell'Immacolata, impastata con uva sultanina, mandorle e noci. La reginetta della tavola è la classica ricetta delle "misticanze", detta delle "foje mische" (foglie varie e mischiate) o "foje maddhate" dal greco malassoo, rammollisco, e dal latino malaxo, malaxus, molle, delicato, morbido. Si tratta di non poche specie di erbe spontanee della famiglia delle cicoriacee che crescono in campagna e nell'orto di casa, molli di natura che si mangiano lesse, insaporite con carne di maiale allevato in stalla con sfarinati di cereali e legumi, e saltate in olio extravergine d'oliva con aglio, peperoncino e una manciata di olive nere in salamoia cultivar Cellina di Nardò. La più gustosa di queste erbe a rosetta è la "Paparina 'nfucata" in olio, aglio, peperoncino, olive nere e una spolverata di pecorino. Se poi si vuole essere salentini fino in fondo, allora bisogna celebrare nel piatto il matrimonio gustoso tra "paparina" e "lapazzu" (acetosa o romice dal sapore molto simile a quello dei viticci della vite). Ci sono poi le "Cicuredde a minescia" con pancetta magra di carne di maiale, "Pimmitori te pennula scattariciati", "Spunzali in brodetto" e "Cannellini e cotiche" in abbondante olio di frantoio. E a Natale? "Tridhi o Millaffanti in brodo", il cuscus dei leccesi, come dire pasta finissima di semola di grano duro, uova, pecorino e prezzemolo, cotta in brodo di gallina, tacchino e manzo magro.



Nunzio Pacella

BARRIQUES • Ristoripizzeria - Enoteca

Via Otranto, snc - 73025 - **Martano**
Tel. 333.1823246 - fernando.giannuzzi@gmail.com

DOLCE ARTE • Pasticceria - Gelateria

Via G. Garibaldi, 31 - 73020 - **Cutrofiano**
Tel. 0836.517073 - 347.6204916
www.dolceartesalento.com

GUSTOSAMENTE • Gastronomia

Via Galatina, 88 - 73022 - **Corigliano d'Otranto**
Tel. 0836.349067 - 333.3349366
emmadegiovanni@hotmail.it

LA COIRA VINERIA • Ristorante - Enoteca

Piazza Libertà, 10 - 73012 - **Campi Salentina**
Tel. 0832.793786 - 335.5748970

LE QUATTRO SPEZIERIE • Ristorante

c/o Risorgimento Resort
Via Augusto Imperatore, 19 - 73100 - **Lecce**
Tel. 0832.246311 - www.risorgimentoresort.it

LIDO IL MOLO • Ristorante

Contrada Poseidone - Marina di Ugento
73059 - **Torre San Giovanni** - www.lidolilmolo.it

MORDI E FUGGI • Ristorante - Gastronomia - Mensa/Tavola calda

Via Lequile, 90 - 73100 - **Lecce**
Tel. 327.1018558 - www.mordiefuggipizzeria.com

PALAZZO MATTEI • Ristorante - Pizzeria

Piazza Regina Margherita, 6 - 73051 - **Novoli**
0832.712569 - 339.4870126 - 347.6809072

OASI DI ROCA • Hospitality e Restaurant

Litoranea San Cataldo - Otranto
Roca Li Posti - **Marina di Melendugno**
0832.881029 - info@oasidiroca.it

RISTORANTE A KILOMETROZERO

Via Mag. Galliano, 23 - 73040 - **Supersano**
0833.631793 - 340.1557104
tizianonegro@libero.it