

SALENTO, TERRA DI GRANDE FASCINO DA ASSAPORARE, TRA VINI D'ECCELLENZA ED OLIO DI GRANDE QUALITÀ



Category: [Enogastronomia](#)

In **Salento** il sole bacia visitatori e turisti tutto l'anno. Il fascino dell'arte, l'ottima cucina mediterranea e l'ospitalità sincera accolgono gli ospiti in un paesaggio da sogno, dalla costa adriatica con le marine tra le altre di Melendugno ed Otranto, fino allo Ionio. In questa terra che divide il mare mediterraneo e vi si incunea, il Medioevo si colora d'Oriente in cui tutto, dai monumenti all'arte, dai dialetti all'enogastronomia, testimonia la mescolanza di popoli, culture e tradizioni che fanno di questa parte di territorio pugliese una meta unica ed inestimabile.

Perchè, nel Salento si entra in una penisola verde abbracciata da due mari, terra magica e suggestiva in cui si susseguono ed inseguono il viaggio del turista e visitatore i filari di vite, le distese di ulivi ed i muretti a secco nelle campagne in cui sorgono antiche masserie adesso sapientemente trasformate in affascinanti ed accoglienti strutture ricettive.

Ed ancora, sulla tavola si ritrovano tutti i sapori del Salento, da accompagnare con ottimi vini locali,





tra cui la classica "tria", pasta fatta in casa preparata con i ceci, saporite verdure selvatiche e dolci prelibati come il "pasticciotto" dal cuore di crema.

Una terra vero paradiso dell'olio e del vino, in cui l'abbraccio genuino della campagna regala profumi e sapori unici. Infatti, è sufficiente una fetta di pane per assaporare l'aroma intenso dell'olio extravergine d'oliva. Mentre, seguendo il profumo dei vigneti ci si può inoltrare lungo le strade del vino. Perchè, una sosta nelle capitali dei vini DOC è quello che ci vuole per inebriare con degustazioni di rossi decisi,

bianchi raffinati ed un rosato tra i migliori del mondo.

Quindi **Melendugno**, affacciata sull'Adriatico da cui dista qualche chilometro, è un Comune che con il suo vasto territorio si distende lungo la costa salentina, nei pressi di Lecce, in cui sventola la Bandiera Blu. Importanti per l'economia turistica sono le marine di Torre dell'Orso, San Foca, Roca Vecchia e Sant'Andrea. Nel centro storico, caratteristiche sono le case a corte di origine medievale mentre numerosi sono i frantoi ipogei, a testimonianza della florida economia agricola locale. In questi luoghi, i monaci basiliani, dettero vita a cripte e abbazie, come



l'Abbazia di San Niceta, situata fuori dal paese al centro di un uliveto, dedicata al patrono cittadino. Mentre la cappella conserva vari affreschi che originariamente decoravano l'antico edificio basiliano,



poi inglobato nell'attuale chiesa. Espressione di una grande tradizione olearia, in questo antico borgo è costituita dalla **Cooperativa Rinascita Agricola**. Infatti, nel territorio di Melendugno, al confine con Otranto, è situata una vasta area, di circa 1.000 ettari, interamente ricoperta da olivi secolari; si tratta della **Macchia del Barone**, anticamente di proprietà dei Baroni d'Amely. La produzione media della cooperativa è di circa 6.000 q.li di olio prodotto per le diverse qualità commerciali; la produzione media della qualità extra è di circa 1.500 q.li prodotto secondo quanto previsto dal nostro disciplinare di produzione. La produzione dell'olio extra vergine rispetta il disciplinare Macchia del Barone che è venduto dalla Cooperativa in confezioni di vetro e in lattine, per corrispondenza od anche presso i locali della stessa. La Cooperativa produce olio biologico proveniente da oliveti di alcuni soci, che dopo l'esperienza della lotta guidata hanno intrapreso quella naturalistica con ottimi

risultati (www.macchiadelbarone.it).

Nel cuore delle Terre d'Arneo, **Salice Salentino** è un importante centro agricolo, incorniciato da

uliveti e vigneti che da un'antica foresta di ulivi e la città sconosciuta Città dell'Olio e del Vino, è l'ottimo vino Salice Salentino Doc, un rosso intenso e dal gusto pieno. Proprio per esaltare l'elevata produzione viticola di qualità, nel territorio comunale sono insediate diverse cantine, talune di antica tradizione, che raccolgono e vinificano questo patrimonio naturale di eccellenti uvaggi. Come la **Cantina Leone de Castris** (www.leonedecastris.com), la cui omonima famiglia proprietaria, esercita con competenza e passione l'attività di vitivinicoltori da oltre tre secoli. Ma sarà la scelta effettuata dall'azienda nel 1925 di abbinare, per la prima volta in Puglia, alla lavorazione e trasformazione del prodotto, anche l'imbottigliamento. Ma la grande intuizione aziendale fu concepita nel 1943 quando viene prodotto per la prima volta in Italia, il Rosato



Five Roses, seguito nel 1954 dal Rosso Salice Salentino, cui in seguito venne attribuita la DOC 1970). Due etichette che ancora oggi nobilitano e qualificano, tra tradizione ed innovazione, la produzione della cantina. Invece adesso, nel solco della continuità aziendale fatta di sperimentazione ed evoluzione produttiva, sono proposte due nuove etichette. Si tratta del Per lui Primitivo Rosso Igt



Salento e del Per lui Salice Salentino Rosso Riserva DOC. Mentre la linea Per lui Susumariello, è dedicata a Salvatore Leone de Castris, in occasione dell'anniversario dei 350 anni di attività aziendale. Ed una visita merita anche la **Cantina Cooperativa Salice Salentino** (www.cantinasalicesalentino.it), autentica espressione della vocazione e dell'intraprendenza di un piccolo gruppo di agricoltori residenti nel Comune di Salice che nel 1960, diedero vita ad una realtà attualmente radicata in una delle zone viticole più rinomate e fertili del Salento. Adesso una superficie di 700 ettari vitati rappresenta la fonte da cui si esprime tutta la produzione

della Cantina. La Cooperativa, attualmente conta 900 soci dediti alla scrupolosa conduzione dei pregiati e storici vitigni di Negroamaro e Malvasia che fungono da pilastri per la produzione del rinomato vino D.O.C. Salice Salentino, l'"oro nero" del Salento. Tra le diverse linee di produzione, da segnalare la linea Terre Neure che presenta le etichette della migliore tradizione vinicola salentina, come tra le altre, il Salice Salentino DOC Riserva, il Salice Salentino DOC Rosso, il Rosato IGT, il Salice Salentino IGT Negroamaro ed il Salice Salentino IGT Chardonnay. Ed ancora la bianca

Cantina

Monaci

(www.castellomonaci.it/cantina/) situata nei pressi dell'omonimo Castello, edificata dalla famiglia Memmo negli anni '70, offre nuovi sistemi refrigerati di pigiatura attraverso serbatoi termo-condizionati in acciaio. Mentre,



attraverso la selezione delle uve e accurate tecniche di vinificazione Leonardo Sergio, l'enologo della cantina, firma la qualità di Castello Monaci. Invece, la Barricaia, un'area dedicata all'invecchiamento dei vini e particolarmente scenografica scavata nella dura roccia in grado di



ospitare 1000 barriques e 18 botti di rovere francese. Due le linee di produzione vinicola di pregio, la Linea Castello Monaci e la Linea Feudo Monaci entrambe espressione della migliore produzione vinicola del territorio con le etichette di punta, Salice Salentino, Negroamaro, Rosato, Fiano e Simera Chardonnay.

E **Francavilla Fontana** (Br), denominata anche come la Città degli Imperiali, è situata lungo l'antico tracciato della via Appia, ha origine antiche.

Ed a raccontare la sua storia secolare è il castello costruito dagli Orsini del Balzo nel Quattrocento e trasformato in nobile dimora dai principi Imperiali agli inizi

del XVIII secolo. Circondato da un fossato, è caratterizzato da un loggiato in pietra con quattro arcate incorniciate da sculture.

L'impronta tipicamente medievale della città si può ancora scorgere nei portici che si affacciano su piazza Umberto I dove troneggia la Torre dell'Orologio. Mentre le chiese si susseguono numerose, dalla Matrice del Santissimo Rosario in stile barocco alla superba Chiesa dei Padri Liguorini, dalla sobria Chiesa dei Cappuccini alla barocca San Sebastiano fino alla struttura neoclassica di Santa Chiara. In questa storica cittadina, una visita merita anche **Villa Buontempo** villa gentilizia che, oltre ad



itinerari di turismo rurale, storici, culturali ed agroalimentari, è anche fattoria didattica. Ad accanto a tali attività, spicca la qualificante attività dell'omonima azienda agricola in cui eccelle la produzione di olio extravergine d'oliva, in vendita diretta al pari di altri prodotti biologici d'eccellenza ortofrutticoli (www.villabuontempo.it/old_site/Home.html).

Infine, **Caprarica di Lecce** che sorge nel Salento centro-orientale ed è insediata sul versante settentrionale della Serra di Galugnano, è un borgo rinomato per la pregiata produzione di olio extravergine d'oliva. L'anima più antica del paese è emersa in seguito agli scavi archeologici di piazza Vittoria, che hanno riportato alla luce reperti risalenti all'età messapica, una vasta area cimiteriale, databile intorno al XIII secolo e l'impianto di una nuova chiesa, risalente al XIV secolo. Così, oltre ad ammirare alcuni monumenti ce ne testimoniano le successive fasi storiche, tra cui il castello e la Chiesa

del Crocifisso, con l'altare maggiore impreziosito da un interessante crocifisso ligneo e la cinquecentesca Cappella della Madonna del Carmine, è possibile visitare l'**Azienda agraria Greco**.

La famiglia proprietaria, con un retaggio di cultura e tradizione olearia plurisecolare, mette a disposizione sia il moderno frantoio aziendale ubicato nel centro storico del paese a pochi passi dal frantoio ipogeo di famiglia recentemente ristrutturato che la **Masseria Chiusura di Sotto** Allevamenti e Macelleria, in cui è possibile acquistare prodotti di qualità. (www.aziendaagrariagreco.it). Mentre l'**Azienda agrituristica Masseria Stali**, che dispone oltre che per le camere ed il ristorante con forno a legna, è rinomata anche come azienda olearia. L'olio d'oliva in etichetta è denominato "Natura", perché è prodotto in filiera corta, ossia interamente nel podere di proprietà, (raccolta, lavorazione, stoccaggio, imbottigliamento e commercializzazione), con il minimo intervento umano e proviene da olive fresche e sane coltivate secondo il metodo biologico e lavorate il giorno stesso della raccolta. Il risultato è un olio dal sapore puro, genuino e fruttato. Un prodotto che coniuga il sole con la terra e le tradizioni, caratteristico delle varietà di olive autoctone del Salento (www.masseriastali.it).

(Irene Cazzanti)

