

Salento da Gustare

CorriereSalentino.it



ALEX RESTAURANT

Civilla: "La cucina è il mio modo di raccontarmi"

PAG. 6

ROAD 66

Danilo Stendardo: "La birra è del popolo"

PAG. 12

MORE RESTAURANT

Dove il mare diventa linguaggio

PAG. 18

Dove il vino
racconta una storia:
vivi l'esperienza
Conti Zecca.



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



Info visite e degustazioni:
Via Cesarea sn, Leverano (LE)
Tel. 0832 925613
enoteca@contizecca.it
www.contizecca.it

SALENTO DA GUSTARE

Anno IX n.2 / Giugno 2026

Supplemento a Corriere Salentino
di Dario De Carlo.
Iscritto presso Tribunale di Lecce
n° 1011 del 29/12/2008

Direttore Responsabile
Flavio De Marco

Direttore Editoriale
Gaetano Gorgoni

Hanno collaborato a questo numero
Clarissa Rizzo
Claudia Forcignanò
Eugenio Maci
Marcella Barone

Foto
Giulio Rugge
Toti Bello

Foto di copertina
Tagliolino Alex Restaurant

Progetto grafico e impaginazione
Menabò - Healing Bad Design

Stampa
Press Up srl
Via Cassia, km 36,300
01036 Nepi VT

Edizioni
Libera Informazione
Via Imbriani, 24 - 73100 LECCE
P.I. 04968690752

Distribuzione gratuita
Tutti i diritti sono riservati

CorriereSalentino.it

www.corrieresalentino.it
facebook.com/corrieresalentino
instagram.com/corrieresalentino.it



L'EDITORIALE

di Flavio De Marco

Il piatto forte è la serie A, anche quest'anno...

Stagione 2026, il nostro Salento e la città di Lecce porta ancora in alto la bandiera giallorossa nel campionato di seire A. Il piatto è servito, per restare in tema con il nostro magazine, ed è una portata ricchissima di ingredienti assai amabili ed anche indigesti per alcuni. Già, in molti preferirebbero che il Lecce militasse in categorie inferiori e che non osasse più di tanto. A volte gli elementi di disturbo provano ad

insidiare le prospettive che vanno dal progetto sportivo alla strutturazione del nuovo Stadio Via del Mare. C'è chi lo fa, magari per interesse o, semplicemente per spregio.

Ma, il Lecce è lì, ha superato la sfida di poter rimanere nell'Olimpo del calcio, proprio quando tanta parte della piazza aveva avuto momenti di scoramento, questo gioiello plasmato dal Presidente Saverio Sticchi Damiani e da tutto lo staff (in campo e fuori) ha saputo rialzarsi dopo la burrasca. Vedere in trasferta ottomila tifosi ed in casa quasi sempre una forbice tra i ventisettemila ed i trentamila, riempie di orgoglio un popolo intero che si ritrova nell'energia dei colori del sole e del cuore. Chi fa il tifo per le squadre del nord, non potrà mai capire cosa si prova ad avere una compagine che fa vivere emozioni forti, sfidando "Golia", domenica dopo domenica. Quest'anno il Catanzaro ha sfiorato l'impresa di essere nella

massima serie, però, alla fine l'ha spuntata il Monza, un'altra squadra del nord. Guardando la cartina geografica a Sud c'è solo il Lecce, se vogliamo eccettuare il centro-sud che annovera il Napoli. Ma la storia del Lecce, quella recente, sta diventando, sempre di più modello e tradizione, anche per chi dovesse venire domani ad investire nel nostro amato territorio. Così come auspicato negli altri anni, l'esortazione è che la magnifica primavera ed estate possa "irradiare" il calcio, da una parte, ma anche tutte le altre componenti che rendono la nostra terra unica ed inimitabile. Una ventata di coraggio ci vuole per tutti coloro che non osano raggiungere la serie A, gli alti livelli, poiché gli stessi appaiono proibitivi ed utopici: ebbene puntare a migliorare e raggiungere la vetta sarà indispensabile per godere una stagione luminosa e proficua in ogni angolo del profondo e travolgente Sud del Sud dei Santi.



I.T.E.S. srl
Impianti Industriali



CONTENUTI

PRIMO PIANO

**Al Road 66 “la birra è del popolo”.
Il racconto di Danilo Stendardo**

p.12

SALENTO DA GUSTARE

Alessandra Civilla, l'anima di Alex Ristorante: “La cucina è il mio modo di raccontarmi”	6
ConVivio: “La pizza deve lasciare un ricordo, non solo saziare”	9
“La birra è del popolo”: il racconto di Danilo Stendardo.....	12
Lido York: la storia di San Cataldo che inizia con il sogno di un uomo e unisce intere generazioni	16
More Restaurant, dove il mare diventa linguaggio.....	18
Celsius rivoluziona la pizza a Lecce: impasti d'autore, delivery hi-tech e gusto senza confini	22
Danny Pasticceria: da 40 anni il gusto della tradizione guarda al futuro.....	24
Il Mercato del Pesce raddoppia: nuovo spazio su due livelli con cocktail bar vista mare.....	28
Tenuta Santicuti mette il Salento nel piatto, senza trasformarlo in cliché.....	30
Capoccia's, dove il mare incontra l'anima dell'ospitalità salentina.....	31
Comus Lecce: il salotto del gusto dove pizza gourmet e cucina d'autore si incontrano	36
L'arte del massaggio olistico al miele biologico di Melendugno: il benessere che rigenera corpo e mente.....	39
La fauna marina del Salento patrimonio di biodiversità	43

PRODOTTI

Il pasticciotto	35
Il fiorone.....	38
Fiori di zucchine.....	42
I gamberi	45

RICETTE

Spaghetti con le cozze	55
Il baccalà	56
Insalata di mare.....	56
Paccheri con la cernia	57
Cozze piccine	58
Pisciammare	58

Alessandra Civilla, l'anima di Alex Ristorante: "La cucina è il mio modo di raccontarmi"

A Lecce, tra eleganza, mare e memoria, la chef di Alex Ristorante trasforma emozioni, profumi e territorio in un'esperienza autentica e contemporanea

di **Clarissa Rizzo**

Ci sono chef che cucinano seguendo regole precise e altri che trasformano ogni piatto in un racconto personale. Alessandra Civilla appartiene a questa seconda categoria. Nel cuore di Lecce, insieme ad Alessandro Libertini, ha costruito l'identità di Alex Ristorante come un luogo dove l'alta cucina incontra

l'accoglienza autentica, senza mai perdere il contatto con l'emozione, il territorio e il cliente.

La sua è una cucina elegante ma comprensibile, tecnica ma mai fredda, capace di lasciare spazio ai ricordi, agli istinti e alla stagionalità. Il mare resta protagonista assoluto, ma nei piatti convivono anche terra, vegetali



e ricerca. Ogni creazione nasce da un'immagine, da un profumo, da un momento vissuto che prende forma attraverso sapori e consistenze.

Per lei cucinare non significa semplicemente preparare un piatto. È un gesto intimo, quasi autobiografico. "Alex è vita per me", racconta Alessandra Civilla. "La cucina, i piatti, i sapori, i profumi e i colori sono il mio modo unico di raccontarmi. A parole non ne sarei capace allo stesso modo. È il linguaggio con cui riesco ad esprimermi. È il mio modo di vedere l'accoglienza trasformata in cibo".

Ed è proprio questa autenticità a essere diventata la firma del ristorante che è diventato un luogo in cui l'alta cucina convive con il senso di familiarità e calore.

Fin dal primo giorno, l'obiettivo del ristorante è stato chiaro: creare una cucina "rotonda", capace di far sentire l'ospite accolto e al sicuro, pur giocando a volte con sapori forti e inconsueti e nuove consistenze. "Il nostro ristorante ha un'identità soprattutto di mare, grazie al grande amore per lo stesso e per i prodotti che offre. Ovviamente diamo uno sguardo anche alla terra, in ogni forma: vegetale e animale".

È proprio questa capacità di unire raffinatezza e familiarità ad aver reso Alex Ristorante uno dei punti di riferimento gastronomici della città. Per Alessandra Civilla, infatti, la distanza con il cliente non può esistere: "Vogliamo che chi si siede al tavolo si senta a casa, nel suo posto sicuro".

Dietro ogni piatto c'è un processo creativo che parte spesso dalla natura e dai ricordi. "Può essere un colore o un odore che mi sblocca un'immagine, un momento vissuto. Da lì nasce un accostamento. Poi il piatto viene provato, riprodotto e perfezionato".

Nel menu convivono i grandi classici, richiesti negli anni dagli ospiti affezionati, e nuove proposte che seguono il ritmo delle stagioni. E proprio tra questi grandi classici si trovano alcuni dei piatti più iconici e amati del ristorante, diventati nel tempo veri simboli della cucina di Alessandra Civilla. Il ce-



lebre Tagliolino fresco al limone con tartare di scampi e gamberi di Gallipoli e stracciatella conquista per il perfetto equilibrio tra freschezza, cremosità e intensità marina, mentre L'Acquerello della Chef, raffinato risotto alle vongole e tè nero affumicato con tartare di gamberi di Gallipoli, pomodoro disidratato, polvere di prezzemolo e gocce di riduzione di soia ai frutti rossi, rappresenta una delle espressioni più eleganti e identitarie della sua cucina. Immane anche il Gran Crudo della Chef, autentico trionfo del mare con selezioni di carpacci, tartare, scampi e gamberi di Gallipoli serviti con sali e salse dedicate: un piatto scenografico e ricercato che per molti clienti è diventato una vera esperienza da vivere almeno una volta. Sono piatti diventati veri cavalli di battaglia del ristorante, richiesti continuamente da una clientela affezionata che riconosce in queste creazioni l'essenza più autentica di Alex Ristorante.

Accanto a questi piatti iconici, il lavoro in cucina è fortemente legato alla stagionalità, che guida la selezione degli ingredienti e l'evoluzione delle proposte. Ogni nuovo piatto nasce infatti nel rispetto dei prodotti del momento, con un'attenzione costante alla freschezza e alla valorizzazione del territorio. Questa alternanza tra grandi firme e cucina stagionale permette al ristorante di mantenere un'identità solida ma sempre viva, in continua evoluzione.

"La stagionalità fa tutto", spiega la chef, che continua a valorizzare il territorio pugliese attraverso una filiera prevalentemente locale più che attraverso reinterpretazioni dichiaratamente tradizionali. "Conta sempre tanto valorizzare le proprie radici".

"Sincera, accogliente, a mia immagine". Sono queste le tre parole che sceglie per descrivere la propria cucina. Una definizione che racconta perfettamente la filosofia di Alessandra Civilla: nessun esercizio di stile fine a sé stesso, ma una continua ricerca dell'equilibrio tra creatività e comprensibilità.

Questo approccio emerge con forza an-

che nel percorso degustazione "Fidati di me", una delle esperienze più identitarie del ristorante. Qui il cliente sceglie di affidarsi completamente alla cucina, lasciando carta bianca alla creatività della chef. "Nasce per darci la libertà di decidere cosa raccontare attraverso il cibo. È un equilibrio tra istinto e ragione, tra i nostri classici e ciò che la stagione suggerisce".

E se la sperimentazione resta una componente importante, Alessandra Civilla chiarisce subito la sua visione: "Sperimentare ci piace, ma a volte si rischia più di fare un esercizio di stile che pensare al cliente. Noi abbiamo sempre scelto piatti più comprensibili invece di inutili esercizi. Dunque sperimentare sì, ma con criterio e controllo".

Ora lo sguardo è rivolto all'estate, con un nuovo menu che seguirà freschezza, leggerezza e ciclicità degli ingredienti stagionali. Ma più dei traguardi o dei riconoscimenti, per la chef il vero successo resta un altro: "La sfida quotidiana è riuscire a far stare bene chi viene a trovarci. Il traguardo più bello è lasciare un buon ricordo ai nostri clienti".



ConVivio: "La pizza deve lasciare un ricordo, non solo saziare"

Il racconto di un progetto cresciuto tra studio, intuizioni e la costante ricerca del gusto

di **Claudia Forcignanò**

Parlare con Antonio Capone, l'anima dietro il progetto di ConVivio, significa fare i conti con un'energia che non ha nulla a che vedere con la rassicurante routine di chi ha avviato un'attività di successo. C'è, al contrario, l'urgenza e la curiosità di chi affronta gli impasti ogni giorno come se fosse la prima volta, unendo il rigore tecnico alla memoria.

L'evoluzione della pizzeria non è una linea retta, ma il risultato di una scommessa, perché dopo i primi passi mossi a Lecce, dove ha consolidato le basi del mestiere tra farine e temperature di cottura, Antonio ha scelto Lequile per dare forma a un'idea di ristorazione non convenzionale. Quella che è nata come una fascinazione quasi ludica per la panificazione si è trasformata, attraverso lo



studio delle idratazioni e delle lunghe lievitazioni, in un presidio gastronomico riconosciuto dalle guide di settore.

Quando hai capito che una passione poteva diventare il tuo futuro?

In realtà è stato un richiamo che mi portavo dentro fin da bambino, ero affascinato dal mondo della pasticceria e dell'arte bianca, passavo il tempo a sperimentare ai fornelli e tutti intorno a me notavano questa inclinazione naturale. Poi la vita mi aveva portato verso esperienze completamente diverse, lontane da questo settore. L'occasione è arrivata quando sono stato coinvolto in un progetto a Lecce, in Corso Vittorio Emanuele, all'interno di una rosticceria. È lì che si è riaccesa quella passione che forse non si era mai davvero spenta. Da quel momento ho iniziato a studiare seriamente: corsi, confronti con grandi maestri, ricerca continua. Ancora oggi non smetto di formarmi, perché questo



è un mondo che evolve velocemente e chi lavora con gli impasti deve avere l'umiltà di rimettersi continuamente in discussione.

Lasciare Lecce per aprire a Lequile è stata una scelta controcorrente. Quanto c'era di rischio e quanto di desiderio personale?

C'erano entrambe le cose. Dal punto di vista imprenditoriale molti mi dicevano che lasciare il centro di Lecce fosse un azzardo. Ma io ho sempre creduto che le persone non scelgano un posto soltanto per la posizione geografica, ma per un'idea, un'identità, un'esperienza. Sentivo l'esigenza di costruire qualcosa che mi rappresentasse fino in fondo, volevo creare un progetto personale, riconoscibile, e soprattutto volevo farlo nel mio paese, nel territorio dove sono cresciuto. È stata una sfida nella sfida, ma oggi posso dire che quella scelta mi ha dato tanto. Ogni riconoscimento ricevuto dal ConVivio porta con sé anche il nome di Lequile, e questa per me è una soddisfazione enorme.

Secondo te quanto è cambiato il mondo della pizza negli ultimi anni?

È cambiato radicalmente. Oggi il cliente è molto più consapevole, cerca qualità, leggerezza, digeribilità, autenticità. E anche il

settore si è evoluto, i mulini investono nella ricerca, le farine sono sempre più studiate, ci sono nuove tecniche e nuove attenzioni che fino a qualche anno fa non esistevano. Noi però cerchiamo di non inseguire l'effetto moda, la nostra filosofia è molto chiara: semplicità e equilibrio, preferiamo lavorazioni lineari che garantiscano un prodotto gustoso, leggero e piacevole da mangiare.

Nel vostro menù non esiste una pizza simbolo. È una scelta precisa?

Absolutamente sì. Noi diciamo sempre che la nostra identità non è racchiusa in una singola pizza, ma nell'intero menù. Ci piace cambiare continuamente, sperimentare ingredienti nuovi, lavorare sulla stagionalità e sorprendere chi torna da noi. La cosa che ci rende più felici è quando i clienti ci dicono: "Torniamo perché sappiamo che troveremo sempre qualcosa di diverso". Ogni pizza nasce per evocare qualcosa: un profumo, un ricordo, una tradizione. Io paragono spesso la pizza a un quadro bianco. Quel disco d'impasto diventa una tela sulla quale possiamo dipingere emozioni e memoria.

C'è una pizza che più di tutte racconta il vostro modo di lavorare?

Sì, probabilmente la pizza con i fichi freschi. È una pizza che proponiamo soltanto per poche settimane. In generale, molte delle preparazioni che utilizziamo vengono realizzate direttamente nella nostra cucina, non ci piace affidarci a prodotti già pronti, preferiamo trasformare gli ingredienti noi stessi, perché è lì che nasce l'originalità. Dal cibo alle bevande, dalle birre artigianali ai vini, tutto deve accompagnare il cliente in un percorso.

La forza di ConVivio sta tutta nel rifiuto delle scorciatoie e delle risposte preconfezionate, mentre la scelta di Antonio Capone di puntare sulla fluidità del menu e sulla linearità delle lavorazioni suona quasi rivoluzionaria perché riportando il baricentro dell'esperienza culinaria a Lequile, ha dimostrato che l'identità di un luogo si costruisce un impasto alla volta.



"La birra è del popolo": il racconto di Danilo Stendardo

Tra IPA, Lager e Strong Ale: il gusto della birra secondo il Road 66

di **Claudia Forcignanò**

Quando nel Sud Italia la birra era ancora considerata poco più di una bevanda fredda da consumare al volo, Danilo Stendardo, fondatore del Road 66, intraprendeva quello che si può senza dubbio definire il viaggio di una vita. Tutto questo per una visione, poi diventata missione: costruire una nuova cultura giorno dopo giorno, spillando birra, pulendo impianti, viaggiando tra fiere europee, castelli austriaci e birrifici secolari. Ma soprattutto educando il palato delle persone.

Nel corso di una conversazione intensa,

sincera e sorprendentemente poetica, Danilo parla di birra come si parla di musica, amicizia o memoria.

Come nasce il rapporto tra il Road 66 e la cultura della birra?

Il Road 66 nasce da un immaginario preciso: l'America dei pub, delle Harley Davidson, delle insegne luminose, delle strade infinite. Noi eravamo innamorati di quel mondo e, insieme a quell'estetica, ci siamo innamorati anche della birra. Ricordo ancora quando facemmo di tutto per portare a Lecce la Coors Beer, che allora sembrava quasi irraggiungi-



bile. Era una delle birre che vedevamo nei film americani, l'antagonista della Budweiser e quando riuscimmo a inserirla nel locale fu qualcosa di straordinario. All'epoca qui si bevevano birre molto semplici, senza grande attenzione alla qualità, noi invece volevamo portare una cultura diversa, quella della birra spillata in un certo modo, servita bene, rispettata. È lì che è iniziato tutto.

Avete introdotto anche la cultura dell'impianto alla spina. Quanto è stato importante quel passaggio?

Fondamentale. Ogni mattina si pulivano i tubi e si sanificava tutto perché una birra può essere eccellente, ma se l'impianto non è curato perde molto in termini di qualità, ovviamente non fa male, ma si alterano gusto, profumo, equilibrio. Negli anni Novanta, soprattutto al Sud, quasi nessuno lavorava davvero sulla spina, noi invece abbiamo costruito il nostro mondo attorno a quella filosofia. E i risultati arrivarono subito, il primo anno facemmo numeri impressionanti per l'epoca, le grandi aziende birraie iniziarono a cercarci perché vedevano che il pubblico stava rispondendo. Ma la verità è che noi non vendevamo semplicemente birra, stavamo creando un modo nuovo di viverla.

Nel 2009 avete fatto un passo ancora più grande, diventando importatori diretti. È stato un rischio?

Un rischio enorme, forse il più grande della mia vita imprenditoriale. Andai in Austria, nella regione del Mühlviertel, e lì scoprii una birreria antichissima, dentro il Castello di Eggenberger. Una birra naturale, non pastorizzata, cruda, incredibile. Dormii persino nel castello, mi innamorai completamente di quel mondo. Decisi di portarla qui consapevole del fatto che sarebbe stato un grande cambiamento, volevo eliminare le birre commerciali e puntare su un prodotto molto più difficile, più costoso, più delicato da conservare. Serviva la catena del freddo, capannoni refrigerati, organizzazione, mi dissero che era un azzardo. E invece il pubblico capì immediatamente. Perché il palato, alla fine,



riconosce la qualità. Il primo anno facemmo oltre il 70% in più rispetto all'anno precedente e fu lì che capii una cosa importantissima: la gente magari non conosce tecnicamente una birra, ma sa riconoscere quando qualcosa è fatto bene.

Oggi si parla di birra artigianale, IPA, birre di ricerca. Ma quali sono le birre più amate dai vostri clienti?

Dipende molto dal momento, dal gusto personale e anche da quello che si mangia. Però ci sono delle certezze che non cambiano mai. Le Lager e le Pilsner restano le regine assolute: sono le birre più richieste perché sono immediate, piacevoli, conviviali. La gente vuole una birra che accompagni la serata e che si faccia bere bene. Però negli anni abbiamo educato anche a bere altro. Vendiamo tantissime Strong, per esempio, birre molto strutturate, con malti importanti, alcune anche con malti scozzesi. E poi ci sono le IPA, che oggi vanno molto, soprattutto per chi cerca profumi più intensi e note più amarognole. Ma la cosa interessante è che il cliente del Road 66 ormai è curioso. Non si limita più a dire "dammi una birra". Chiede, ascolta, vuole capire cosa sta bevendo. E noi questa cosa l'abbiamo sempre incoraggiata. Perché una birra non è uguale all'altra: cambia il luppolo, cambia la tostatura del malto, cambia il grado di amaro, cambia perfino il modo in cui accompagna il cibo.

Abbiamo anche le nostre birre artigianali, prodotte direttamente da noi, e stanno andando fortissimo. Sono birre studiate per avere gusto ma anche bevibilità: devono

essere quelle birre che finiscono e ti fanno venire voglia della seconda. Perché la birra, secondo me, deve restare sociale. Deve mettere le persone a proprio agio, farle stare bene insieme.

Parli della birra quasi come di una filosofia sociale...

Un pub è convivialità. È amicizia. È felicità semplice. Non mi sono mai sentito un ristoratore classico, piuttosto sento uno che spilla birra, è quella la mia identità. Mi piace vedere i tavoli pieni, la schiuma nei bicchieri, le persone che parlano, ridono, stanno bene insieme. La birra deve essere popolare

nel senso più bello del termine, deve essere accessibile, sociale, deve unire le persone, non essere qualcosa di elitario, per questo abbiamo sempre mantenuto prezzi corretti. I pub, storicamente, sono luoghi di incontro, di confronto, quasi di informazione sociale, ed è bellissimo vedere nello stesso posto ragazzi giovanissimi e persone di ottant'anni. È lì che capisci che il pub funziona davvero. Quando diventa casa per tutti.

Alla fine di un incontro incredibile incontro, resta la certezza che a Lecce la passione per la birra è la più autentica forma di accoglienza.





KIRON®
MEDIAZIONE CREDITIZIA

*Finanziario
i tuoi sogni*

Viale Otranto, 35 - LECCE - Tel. 0832.247474

Lido York: la storia di San Cataldo che inizia con il sogno di un uomo e unisce intere generazioni

Alfredo Prete racconta l'evoluzione di uno degli stabilimenti simbolo del Salento

di **Claudia Forcignanò**

Seduti sulla terrazza del Lido York, con il mare davanti agli occhi e il vento che anticipa l'estate, Alfredo Prete racconta una storia fatta di intuizioni, sacrifici e memoria collettiva, iniziata nel 1933 con suo nonno Alfredo, quando San Cataldo era ancora tutta da immaginare. Da allora il Lido York è diventato un archivio di estati, amori, incontri e generazioni.

Nel racconto di Prete convivono il passato glorioso della storica rotonda sul mare, frequentata da artisti e personaggi illustri, e il presente di una realtà imprenditoriale che continua a evolversi con la guida di un uomo profondamente consapevole della propria storia e deciso a custodirla con orgoglio, umanità e passione.

Cosa rappresenta oggi il Lido York?

Il Lido York è la storia stessa di San Cataldo. Tutto inizia quando mio nonno Alfredo decise di investire qui grazie a un accordo con il podestà dell'epoca per valorizzare la marina e costruì uno stabilimento balneare con camerini in legno in stile Versilia, un ristorante e una rotonda sul mare. Successivamente nacque il primo stabilimento balneare in muratura del Salento, qui sono nati amori, amicizie, matrimoni. Sotto la rotonda c'era un piccolo tunnel dove si incontravano i fidanzati, tanto che quella storia viene



ricordata anche in una vecchia canzone di Bruno Petrarchi dedicata a San Cataldo. Negli anni il lido ha attraversato trasformazioni importanti. Mio padre nel 1972 costruì l'attuale struttura, con questi archi che sembrano abbracciare il mare. Dal 1998 la concessione è intestata a me e ho cercato di accompagna-

re il cambiamento del turismo. Oggi il Lido York è riconosciuto dalla Regione Puglia tra le attività storiche patrimonio della regione, e questo per noi è motivo di grande orgoglio. **Il ristorante è diventato un punto di riferimento. Qual è la filosofia che guida la vostra cucina?**

Sedici anni fa, insieme a mia moglie Stefania, abbiamo deciso di aggiungere un servizio di ristorazione all'interno del lido. Abbiamo creato questo gazebo sulla spiaggia dove le persone possono cenare in riva al mare, con una filosofia semplice: pochi coperti e massima attenzione, con una cucina legata al territorio e alla tradizione. I nostri antipasti raccolgono piatti tipici e poi ci sono due primi che non toglieremo mai dal menu: il tagliolino aglio, olio, peperoncino e tartare di gambero viola di Gallipoli e gli spaghetti alle cozze. Anche la carta dei vini segue la stessa idea, proponiamo esclusivamente etichette del territorio, privilegiando le cantine che incontrano il gusto della nostra clientela. **C'è anche la Locanda York di Pisignano. Come dialogano queste due realtà?**

La Locanda York segue l'idea del lido, a Pisignano abbiamo un giardino molto bello e anche lì scegliamo volutamente di avere pochi coperti per mantenere un'atmosfera raccolta e curata. Per i mesi estivi tutta la ristorazione si trasferirà al Lido Yor, dove saranno disponibili sia il pranzo che la cena. La Locanda York, invece, tornerà a essere operativa a partire da metà settembre. E poi c'è il momento della colazione, che per me resta uno dei più belli. Farla sulla terrazza vista mare o sotto il gazebo, con il rumore delle onde la mattina presto, è qualcosa che riesce ancora a emozionarmi.

Che estate si aspetta per San Cataldo?

Quella del 2026 è un'estate ancora difficile da interpretare, da un lato il Salento continua a essere molto apprezzato, dall'altro bisogna fare i conti con una crisi economica importante e con un potere d'acquisto delle famiglie che si è ridotto notevolmente. Noi, come tanti stabilimenti di San Cataldo, cerchiamo di mantenere prezzi equilibrati, è il nostro modo di andare incontro alle esigenze delle famiglie.



More Restaurant, dove il mare diventa linguaggio

Nel ristorante di via Don Luigi Sturzo, Lorenzo Spedicati e Gianmarco Orteschi costruiscono una cucina contemporanea che parte dalla tradizione salentina e dal pescato

di **Claudia Forcignanò**

More Restaurant una realtà gastronomica che si sottrae alle consuete categorie del linguaggio della ristorazione contemporanea, invitando a entrare in uno spazio che parla una grammatica precisa, fatta di misura e consapevolezza, dove la cucina non ricerca l'effetto scenico ma una coerenza costante tra ciò che arriva in tavola e ciò che il territorio mette realmente a disposizione

ogni giorno.

È un progetto che si muove dentro un'idea molto concreta di ristorazione e che riconosce il mare come materia viva e quotidiana, la stagionalità come disciplina, la qualità del prodotto come punto non negoziabile. Da qui nasce una cucina che non rincorre l'innovazione come slogan, ma la pratica come gesto quotidiano di interpretazione, trasformando la tradizione in qualcosa che resta





Ulia - semifreddo all'olio evo, crumble di mandorla salentina, gel al limone bruciato

riconoscibile anche quando cambia forma.

Alla base c'è la visione dello chef Gianmarco Orteschi e di Lorenzo Spedicati che insieme alla sous chef Lucrezia Caracciolo costruiscono un'identità gastronomica fondata sull'essenzialità e sull'equilibrio. Non una cucina che vuole impressionare, ma una cucina che punta a rimanere: nel gusto, nella memoria e nella chiarezza con cui racconta il mare e il suo territorio.

Il vostro menù si muove in perfetto equilibrio tra memoria e ricerca. Come riuscite a innovare senza perdere l'anima della migliore cucina di una volta?

Alla base della nostra filosofia c'è un profondo rispetto per la tradizione, per i sapori autentici e per la qualità delle materie prime, elementi che rappresentano l'anima della nostra cucina. Allo stesso tempo, crediamo che la gastronomia debba essere in continua evoluzione, capace di rinnovarsi senza perdere il legame con le proprie radici. Per noi innovare significa reinterpretare i ricordi e le emozioni legate ai piatti della tradizione attraverso tecniche moderne, ma senza trasformare la cucina in qualcosa di complicato

o distante dalle persone. Non siamo un ristorante gourmet fatto di porzioni minuscole o piatti difficili da capire: vogliamo che chi viene da noi riconosca subito i sapori del mare e della tradizione, trovando piatti ricchi, autentici e appaganti. Ogni proposta nasce dal desiderio di raccontare il territorio e il mare che ci circonda, valorizzandone i profumi, i colori e i sapori più autentici. Utilizziamo esclusivamente prodotti freschissimi provenienti dal nostro mare, selezionati quotidianamente con estrema attenzione alla qualità, alla provenienza e alla sostenibilità. Inoltre, il nostro menù segue rigorosamente la stagionalità delle materie prime, perché siamo convinti che ogni ingrediente debba essere espresso nel suo momento migliore, così da offrire piatti armoniosi, raffinati e ricchi di identità.

Il mare è protagonista assoluto, curate molto anche l'impiattamento, trasformandolo quasi in opere d'arte... quanto conta "emozionare" il cliente oltre il gusto?

Il mare è il cuore della nostra cucina e ogni piatto nasce per regalare un'esperienza completa. L'impiattamento è molto impor-

tante perché anche l'occhio vuole la sua parte: emozionare il cliente significa coinvolgerlo non solo attraverso il gusto, ma anche attraverso la vista, i profumi e l'atmosfera che riusciamo a creare.

Esiste un confine tra creatività e rispetto del prodotto?

Absolutamente sì. La nostra è una cucina semplice e generosa, legata alla tradizione e ai sapori autentici del territorio, ma rivisitata in chiave moderna ed elegante. La creatività deve sempre partire dal rispetto del prodotto: quando si lavora con materie prime di qualità, soprattutto il pesce, bisogna esaltarle e non coprirle. Il nostro obiettivo è trovare equilibrio tra gusto, tecnica ed estetica, mantenendo sempre riconoscibile l'anima genuina dei nostri piatti.

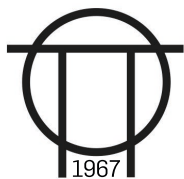
Qual è il piatto più amato dai vostri clienti?

Tutti i nostri piatti sono particolarmente apprezzati perché ogni proposta del menù nasce con l'obiettivo di valorizzare al massimo la materia prima del nostro territorio.

Dai crudi di mare, che esprimono tutta la freschezza e la qualità del pescato quotidiano, fino ai dolci, ogni creazione è pensata in modo non convenzionale, con un approccio elegante e contemporaneo che punta sempre ad esaltare i sapori autentici senza mai alterarli. Anche i primi e le altre specialità di mare riscuotono grande successo, grazie a un perfetto equilibrio tra tradizione, creatività e ricerca. More Restaurant si afferma così come un progetto che trova la propria forza nella quotidianità del gesto culinario e nella precisione con cui ogni scelta viene portata avanti. L'identità del ristorante non si costruisce su dichiarazioni, ma su una pratica costante che si riflette nell'esperienza di chi si siede a tavola. È in questa dimensione concreta, fatta di attenzione al dettaglio, ritmo del servizio e relazione diretta con il prodotto, che il ristorante definisce il proprio linguaggio, riconoscibile non perché spiegato, ma perché vissuto in modo coerente in ogni passaggio dell'esperienza gastronomica.



ph. Giulio Rugge



TONDO

GIOIELLERIA

Via S. Rocco, 79 | LEVERANO (LE) | Tel. 0832 925 270

**STILE
DISTINTIVO
VISIONE
IMPECCABILE**

OTTICA
Mariano

0832 34 35 71

Via 95° Reggimento Fanteria 145 - Lecce

Celsius rivoluziona la pizza a Lecce: impasti d'autore, delivery hi-tech e gusto senza confini

Il maestro pizzaiolo Gianmarco Serrati scrive un nuovo capitolo nella pizzeria d'eccellenza sul territorio

di **Marcella Barone**

Nel panorama gastronomico leccese ci sono luoghi che, nel giro di poco tempo, si affermano come vere firme di stile. Celsius Pizzeria appartiene a questa categoria: un progetto contemporaneo che si distingue per l'unione di tecnica, accoglienza e visione imprenditoriale, trasformando la pizza in un'esperienza completa. Dietro Celsius c'è la mano e la determinazione del maestro

pizzaiolo Gianmarco Serrati, professionista giovane ma già profondamente formato, che ha costruito il locale in via Leuca partendo da un'idea precisa: elevare il concetto di pizzeria attraverso studio degli impasti, materie prime selezionate e attenzione maniacale ai dettagli, come il delivery hi-tech e sostenibile.

La filosofia di Celsius si percepisce subito. Dall'ambiente elegante e minimale, fino



alla lavorazione artigianale delle pizze. Qual è il filo conduttore?

Senza dubbio qualità senza compromessi. Le farine utilizzate sono di alta gamma, con impasti studiati per garantire leggerezza, digeribilità e gusto. La ricerca è continua e si traduce in tecniche innovative come la doppia cottura al vapore per una pizza soffice all'interno e fragrante all'esterno. Puntiamo solo su prodotti freschi e tutto lo staff Celsius ha una formazione specifica e il titolo di Maestro Tartufaio.

Un altro elemento distintivo di Celsius è l'inclusività gastronomica.

Il locale è oggi un riferimento per la pizza senza glutine a Lecce grazie a un laboratorio completamente separato e dedicato, riconosciuto dal circuito Associazione Italiana Celiachia. Qui il gluten free non viene trattato come un'alternativa, ma come una proposta autonoma, studiata e sviluppata attraverso impasti proprietari ad alta idratazione, lavorazioni artigianali e massima sicurezza anti contaminazione. La stessa certificazione l'abbiamo avuta anche per Celsius Home, progetto di ospitalità con due strutture B&B sopra il locale, concepite nello stesso stile elegante e contemporaneo della pizzeria. Un'idea che amplia il concetto di accoglienza e che guarda con particolare attenzione anche agli ospiti celiaci o intolleranti, grazie alla possibilità di colazioni gluten free certificate AIC.

Passando alle pizze, in menu troviamo impasti con farine integrali, ai cereali e al carbone e poi la doppia cottura a vapore. Ci racconti una delle vostre pizze simbolo?

Tra le pizze simbolo della casa spicca la "Gallipolina", creazione che ha conquistato il podio al SIGEP 2026, a Rimini, un riconoscimento che ci ha resi molto orgogliosi. La Gallipolina è una pizza elegante che racconta il mare e il territorio attraverso un equilibrio di sapori fuori dagli schemi: tartare di gambero viola di Gallipoli aromatizzata all'olio al limone, pomodorino giallo semi dry, stracciatella, crema di cavolo cappuccio vio-



la, lime grattugiato. Un incontro raffinato tra dolcezza, freschezza e intensità.

E poi c'è il delivery, rivoluzionato attraverso la Celsius Box: che cos'è?

La Celsius Box è una sfida vinta con me stesso: un sistema innovativo ideato per far arrivare le pizze calde come appena sfornate. Box termiche isolate, piastre riscaldanti, ventole e lampade a calore alimentate da power station ricaricate tramite pannelli fotovoltaici. Tecnologia e sostenibilità che si incontrano per ridefinire l'asporto di qualità. Persino i tempi vengono monitorati: se la consegna supera i trenta minuti, Celsius omaggia il cliente con un buono da sei euro per il successivo ordine. Così, se la pizza arriva in ritardo c'è solo da esser contenti!

A completare le novità, Celsius è ora anche la pizzeria ufficiale a Lecce di Menabrea, ulteriore testimonianza di una ricerca costante dell'eccellenza. A quasi due anni dalla sua apertura, Celsius si conferma come un laboratorio di idee, un luogo dove innovazione, gusto e ospitalità convivono in perfetto equilibrio. Una realtà giovane che guarda al futuro senza dimenticare il valore più importante: emozionare attraverso ciò che arriva in tavola.

Danny Pasticceria: da 40 anni il gusto della tradizione guarda al futuro

Tra grandi lievitati artigianali, innovazione misurata e un reparto gluten free diventato punto di riferimento nazionale, Danny Pasticceria continua a raccontare l'eccellenza dolciaria salentina attraverso qualità, ricerca e identità

di **Clarissa Rizzo**

Nel cuore di Lecce, tra il profumo del burro appena sfornato e quello inconfondibile del pasticcetto caldo, Danny Pasticceria è diventata negli anni molto più di una semplice pasticceria: un punto di riferimento per generazioni di leccesi e per i tanti turisti che ogni anno scelgono il Salento anche attraverso i suoi sapori.

Abbiamo intervistato il proprietario per raccontare una storia fatta di sacrificio, tradizione, innovazione misurata e attenzione assoluta alla qualità.

"La Pasticceria Danny nasce 40 anni fa", racconta il proprietario. "Era un sogno che coltivavo da bambino, avendo iniziato questo lavoro da piccolissimo. Nel maggio dell'86 ho realizzato il desiderio di mettermi in proprio".

Una storia che parte dall'artigianalità autentica e che ancora oggi conserva la stessa filosofia degli inizi: fare dolci rispettando la tradizione, senza inseguire eccessi o mode passeggere.

In una città come Lecce, dove la cultura dolciaria è profondamente radicata, trovare il giusto equilibrio tra innovazione e memoria gastronomica non è semplice.

"Io sono molto legato alle radici", spiega. "Mi piace l'innovazione, ma sempre fino a

un certo punto. Preferisco utilizzare le novità per migliorare ciò che già produciamo, piuttosto che rincorrere cose troppo fantasiose".

Una filosofia chiara che punta a valorizzare la pasticceria classica, intervenendo però sulle ricette per renderle più leggere e contemporanee.

Tra gli aspetti su cui Danny non ha mai accettato compromessi c'è la qualità degli ingredienti.

"La scelta delle materie prime è sempre stata fondamentale. Anche agli inizi, quando acquistare prodotti di alto livello significava affrontare costi importanti e tanti sacrifici, sono stato molto rigido su questo punto. Oggi possiamo dire che questa scelta ci ha ripagati".

Un'attenzione che oggi incontra anche le nuove esigenze del pubblico, sempre più sensibile a intolleranze e alimentazione consapevole.

Tra le novità più importanti lanciate in occasione dei 40 anni della pasticceria c'è il "Panfrutto", un progetto che rappresenta perfettamente la filosofia di Danny Pasticceria: innovare senza mai perdere il legame con la tradizione artigianale. Il Panfrutto diviene così il lievitato che ridefinisce la tradizione.

Non un semplice dolce stagionale, ma un lievitato pensato per vivere tutto l'anno, nato



da un lungo lavoro di studio, prove e ricerca. "È un prodotto che covavo da tempo", racconta il proprietario. "L'ho pensato, provato e studiato a lungo"

Il Panfrutto prende ispirazione dal grande mondo dei lievitati artigianali e dalla struttura del panettone, considerato da sempre uno dei banchi di prova più importanti per ogni maestro pasticciere. Proprio i lievitati, infatti, vengono definiti dal proprietario "il vero fiore all'occhiello di una pasticceria", perché richiedono tecnica, sensibilità, tempi precisi

e una lavorazione estremamente complessa.

Da qui nasce l'idea di creare qualcosa di originale e identitario: un prodotto che conservasse la morbidezza, la struttura e l'eleganza dei grandi lievitati, ma che potesse raccontare il territorio attraverso la frutta, la stagionalità e gli ingredienti del momento.

Il risultato è un dolce unico nel suo genere, che cambia durante l'anno seguendo i profumi e i sapori delle stagioni. Accanto alle versioni classiche cioccolato e arancia, pistacchio, frutti di bosco, cioccolato e albicocca, trovano spazio creazioni più ricercate e profondamente legate al territorio salentino, come quella con mele cotogne, finocchio selvatico e pasta di mandorla, già protagonista anche durante la partecipazione a Cake Star.

Più che una semplice novità, il Panfrutto rappresenta una nuova direzione della pasticceria: quella di un'artigianalità contemporanea che punta sulla qualità assoluta, sui



lunghe tempi di lievitazione e sulla capacità di trasformare un dolce in un'esperienza che cambia con le stagioni.

Oggi la pasticceria vive anche attraverso l'immagine e l'estetica. Ma su questo tema il proprietario di Danny ha una visione molto precisa. Per lui l'imperfezione è simbolo dell'artigianalità

"L'occhio vuole la sua parte, certo. Però negli ultimi anni si è esasperata troppo la ricerca della perfezione. Nell'artigianalità la perfezione deve avere un limite".

E aggiunge: "Se mettiamo cinquanta pasticciotti uno accanto all'altro non saranno mai identici. Ed è proprio questa imperfezione a renderli autentici".

Uno dei grandi punti di forza della pasticceria è diventato negli anni il reparto senza glutine e senza lattosio, oggi considerato uno dei più importanti e riconosciuti del territorio.

"Oggi siamo un riferimento non solo locale, ma nazionale. Molti clienti che arrivano in vacanza ci trovano cercando online una pasticceria senza glutine a Lecce. È un lavoro che portiamo avanti da circa vent'anni".

Vent'anni di studio, ricerca e perfezionamento che hanno permesso a Danny Pasticceria di diventare un nome di riferimento per chi cerca dolci artigianali senza glutine e senza lattosio senza dover rinunciare al gusto, alla qualità o all'esperienza della vera pasticceria tradizionale.

Non si tratta semplicemente di "alternativa", ma di una proposta completa, costruita con la stessa cura, attenzione tecnica e qualità delle lavorazioni classiche. Dai pasticciotti ai lievitati, fino alla piccola pasticceria, ogni prodotto nasce da un lavoro meticoloso sulle materie prime e sugli equilibri delle ricette, per garantire sapore, consistenza e artigianalità autentica.

Ed è proprio questa capacità di unire inclusività e alta qualità artigianale ad aver reso Danny una meta ricercata anche da chi arriva da fuori regione. Molti turisti, infatti, scelgono di fermarsi in pasticceria durante

le vacanze nel Salento proprio per la reputazione costruita negli anni nel mondo gluten free.

In un settore dove spesso il senza glutine viene percepito come un compromesso, Danny è riuscita invece a trasformarlo in uno dei suoi maggiori punti di eccellenza.

Tra le creazioni più amate ci sono anche i pasticciotti special edition estivi, pensati soprattutto per chi visita il Salento e vuole scoprire gusti nuovi.

Nascono così varianti dai nomi evocativi come:

Inferno: frolla al cacao, crema e croccantino variegato all'amarena;

Paradiso: latte di mandorla, fichi e noci;

Purgatorio: caramello salato e arachidi salate.

Interpretazioni originali che mantengono però intatta l'anima del dolce simbolo della tradizione salentina. Sul futuro, il proprietario mantiene ancora il massimo riserbo: "C'è un progetto importante, ma preferisco non parlarne per scaramanzia. Posso solo dire che sarà qualcosa che inciderà molto sulla clientela".

Parole che lasciano intuire una nuova evoluzione per una realtà che, dopo quarant'anni, continua a crescere senza perdere la propria identità.





IL NEGOZIO

Pesati e Registrati



SISTEMI GESTIONALI

RISTORANTI - PIZZERIE - BAR - PUB
TABACCHERIE - LAVANDERIE
PARRUCCHIERI - CENTRI ESTETICI
SUPERMERCATI - OTTICI

Gestione degli Operatori - Fidelizzazione dei clienti
Gestione raccolta punti - Gestione delle offerte

LECCE - Piazzale Rudiae, 21 - tel. 0832.359747 - Cell. 329.6218737-815
www.dataprocesslecce.it - datpro@libero.it



 **Top
Orange**
UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

Piazza S. Pertini, 3 • Tel. 0836 600 091
ZOLLINO (LE)

Il Mercato del Pesce raddoppia: nuovo spazio su due livelli con cocktail bar vista mare

Un nuovo capitolo che profuma di mare, tradizione e coraggio imprenditoriale.

Dopo il successo del primo locale a Torre dell'Orso, ormai punto di riferimento per chi cerca fritture e panini di mare veloci, informali e autentici Paolo e Alberto Gaetani, titolari del Mercato del Pesce, firmano l'apertura di una seconda sede che porta lo stesso nome e che rappresenta l'evoluzione naturale del progetto.

In via Turati 22, sempre a Torre dell'Orso, prende vita uno spazio completamente nuovo, sviluppato su due livelli e pensato per offrire un'esperienza più ampia, ma sempre fedele alle origini. Al piano terra si sviluppa la "zona food": una cucina che resta profondamente legata alla tradizione, senza cedere alle logiche del gourmet, ma semplicemente raccontando il territorio per quello che





è. Piatti di pesce a chilometro zero, verdure dell'orto, stagionalità rispettata in ogni proposta, dagli antipasti ai primi, dai secondi alle frittiture, fino ai crudi. Una cucina sincera, riconoscibile, che non ha bisogno di etichette.

L'ambiente accompagna questa filosofia con uno stile mediterraneo curato ma naturale, tra ulivi, alloro, rosmarino e limoni definiscono lo spazio, creando un'atmosfera calda e accogliente, diversa dal richiamo più marino del primo locale, ma perfettamente coerente con l'identità del progetto.

Ma è salendo al primo piano che il nuovo Mercato del Pesce rivela la sua anima più inedita e ambiziosa. Qui prende vita un cocktail bar con terrazza vista mare, divanetti e tavolini pensati per vivere l'aperitivo in una dimensione più rilassata e coinvolgente. È questo il vero elemento distintivo del nuovo locale: uno spazio dedicato al bere bene, che amplia l'offerta e apre a un pubblico nuovo accolto dal barman che firma una drink list fatta di creazioni personali e ricerca, con l'obiettivo di costruire un'esperienza che vada oltre il semplice aperitivo.

Il primo locale resta, solido nella sua identità: frittiture, panini di mare e un'offerta veloce e diretta, sempre più orientata al take-away. Il nuovo spazio invece, rappresenta un'evoluzione naturale, l'upgrade di un'idea già vincente.

"Aprire un secondo locale, ampliando così tanto il concept, non è una scelta scontata - soprattutto in giovane età - dichiara Paolo Gaetani - È una decisione che richiede visione, ma soprattutto fiducia in ciò che si è costruito. Qui non si tratta di inseguire mode, ma di credere profondamente nella propria idea di cucina e ospitalità. Un ringraziamento infine voglio farlo a tutte le nostre collaboratrici e collaboratori, perché senza di loro noi non saremmo qui e non avremmo potuto percorrere tanta strada." Il nuovo Mercato del Pesce è attualmente aperto nel mese di aprile dal venerdì alla domenica, mentre da maggio sarà operativo tutti i giorni, pronto ad accogliere clienti tra cucina di territorio e nuove esperienze di mixology.

E forse è proprio questo il punto: cambiare tutto, senza cambiare davvero nulla.

Tenuta Santicuti mette il Salento nel piatto, senza trasformarlo in cliché

Tenuta Santicuti costruisce la propria identità attorno alla cucina salentina più autentica, valorizzandola attraverso tecnica, equilibrio e attenzione alla materia prima. Il ristorante della tenuta propone una visione contemporanea del territorio che regala nuova linfa ai sapori tradizionali mantenendone intatto il carattere con un menù costruito intorno a ricette che appartengono davvero alla cultura gastronomica locale.

Li muersi, i pezzetti di cavallo, il ragù di coniglio, il capocollo cotto a bassa temperatura e le verdure di stagione raccontano una cucina nata dalla terra, dai tempi lunghi e da ingredienti semplici, trattati sempre con precisione e misura.

La differenza sta proprio in questa visione imprenditoriale che rifugge la nostalgia ostentata e la tradizione rivisitata usata come formula, in favore di piatti mantengo-

no carattere e intensità, ma trovano equilibrio attraverso tecniche contemporanee e una ricerca che non invade mai il sapore originale.

Anche l'ambiente segue la stessa linea. La tenuta conserva il fascino autentico delle architetture rurali salentine, ma evita ogni costruzione scenografica. Gli spazi sono eleganti senza diventare freddi, curati senza perdere naturalezza. Tutto contribuisce a creare un'esperienza discreta, in cui il territorio si percepisce senza essere continuamente dichiarato.

A pochi minuti dalla Riserva Naturale Le Cesine, Tenuta Santicuti propone un modo diverso di vivere la cucina del Sud: meno cartolina, più identità. Un posto dove il Salento non viene raccontato attraverso formule già sentite, ma attraverso sapori netti, materie prime ben trattate e un'idea di ospitalità che lascia spazio all'essenziale.



Capoccia's, dove il mare incontra l'anima dell'ospitalità salentina

Tra cucina di mare contemporanea, materia prima quotidiana e un'idea autentica di accoglienza, Cristian Capoccia racconta la crescita di un ristorante diventato simbolo della nuova identità gastronomica di Lecce

di **Clarissa Rizzo**

Nel panorama gastronomico di Lecce esistono realtà che crescono seguendo una traiettoria diversa: quella della presenza quotidiana, della relazione umana e di una cucina che nasce prima dalla materia prima e poi dall'estetica. È in questo spazio che si colloca Capoccia's, ristorante che negli ulti-

mi anni ha consolidato una propria identità nel segmento della cucina di mare contemporanea, diventando un punto di riferimento non solo per la città, ma per tutta la provincia. Da Capoccia's infatti il mare non è semplicemente un ingrediente: è una direzione precisa, una filosofia quotidiana, un linguag-





gio gastronomico che attraversa ogni piatto. Dal pescato locale selezionato ogni mattina ai crudi, dalle linguine ai ricci fino alle costruzioni più contemporanee, tutto nasce da un rapporto autentico con il Mediterraneo e con la sua materia più preziosa. Accanto alla proposta di mare, il ristorante ha saputo costruire anche una selezione di carni di altissima qualità, trattate con la stessa attenzione tecnica e la stessa ricerca della materia prima che definiscono l'intera identità gastronomica del locale.

Un luogo dove il mare arriva in tavola con eleganza, ma senza mai perdere verità, intensità e identità territoriale.

A raccontarlo è Cristian Capoccia, anima del progetto insieme alla sua famiglia, che ripercorre la nascita del locale partendo da una lunga esperienza maturata nell'attività di famiglia. "Capoccia's nasce dopo circa vent'anni di lavoro nel settore", spiega. "Avevamo già un'altra attività e abbiamo deciso di ampliare il nostro raggio d'azione aprendo un ristorante. All'inizio era una proposta più ampia, tra pizzeria, hamburgeria e cucina. Poi arriva la svolta durante il periodo pandemico, quando la necessità di alleggerire il servizio si trasforma in una precisa scelta identitaria. Via pizza e panini, spazio esclusivamente alla cucina. Una decisione rischiosa, ma che si rivela determinante. Abbiamo usato quel periodo come una prova", racconta. "Ci siamo accorti che funzionava, che il pubblico cercava esattamente

questo. A quel punto abbiamo deciso di fare una cosa sola, ma di farla al meglio".

Il risultato è una proposta gastronomica che oggi si definisce attraverso alcuni pilastri chiari: pescato quotidiano, grande ampiezza di menu, attenzione rigorosa alla qualità della materia prima e un approccio trasversale all'ospitalità. Capoccia's, infatti, non si presenta come un ristorante elitario, ma come un luogo capace di dialogare con pubblici differenti, mantenendo alto il livello dell'esperienza.

"Siamo un ristorante di mare, ma vogliamo essere accessibili a tutti i target", sottolinea Cristian. "C'è chi viene per una cena più semplice e chi invece desidera concedersi un'esperienza più importante. La nostra forza è la flessibilità: un menu ampio, oltre cinquecento etichette in carta e la possibilità di vivere il ristorante in modi diversi. Abbiamo anche una selezione di carne molto raffinata e di altissima qualità".

Dal punto di vista tecnico, la cucina di Capoccia's si muove lungo una linea precisa: essenzialità estetica e costruzione complessa del gusto. Una filosofia che rifugge gli eccessi del gourmet più concettuale per concentrarsi sulla valorizzazione del prodotto. Il lavoro sul fuori menu quotidiano, costruito attorno al pescato locale, rappresenta uno degli elementi distintivi del locale.

"Un piatto nasce prima di tutto dalla ricerca quotidiana del prodotto", spiega. "Lavoriamo molto sul fresco e sul pescato locale. Non vogliamo stravolgere la materia prima, ma accompagnarla".

L'impiattamento resta curato, contemporaneo, pensato anche per un pubblico sempre più attento alla componente visiva dell'esperienza gastronomica. Ma dietro l'estetica, emerge una filosofia profondamente concreta. Le porzioni sono generose, il ritmo del menu dinamico, l'obiettivo è fidelizzare il cliente attraverso il ritorno continuo e la scoperta costante di nuovi piatti.

Un aspetto che Cristian tiene particolar-

mente a sottolineare riguarda la posizione del ristorante. Capoccia's non si trova nel cuore turistico della città, né beneficia del passaggio spontaneo tipico delle aree centrali. "La gente da noi viene apposta", afferma con orgoglio. "Non abbiamo il mare davanti e non abbiamo Sant'Oronzo di fronte. Questo per noi vale il triplo, perché significa che i clienti ci cercano davvero".

È una dichiarazione che restituisce con chiarezza il posizionamento del locale: una destinazione gastronomica costruita sulla reputazione e sul passaparola, più che sulla geografia privilegiata.

La centralità della materia prima ritorna costantemente nel racconto di Cristian, che individua proprio nella qualità del prodotto e nella competenza tecnica della brigata il vero discrimine della ristorazione contemporanea. "Ho imparato che è più difficile fare male che fare bene", osserva. "Se la materia prima è eccellente e chi la lavora conosce il mestiere, il risultato arriva. Il problema nasce quando si rincorre il risparmio o l'improvvisazione".

Un pensiero che si riflette anche nella costruzione dell'esperienza complessiva. Da Capoccia's il cliente non cerca soltanto un buon piatto, ma una forma di convivialità autentica. "Vogliamo trasmettere casa", racconta. "Ci sono persone che vengono anche da sole a mangiare, perché qui si sentono accolte. Per noi questa è una soddisfazione enorme".

Sul piano gastronomico, alcuni piatti sono ormai diventati simbolo identitario del ristorante. Le linguine ai ricci rappresentano uno dei cavalli di battaglia storici, mentre tra le creazioni più richieste spiccano i paccheri con tartare di gambero viola, stracciatella e granella di pistacchio. Grande successo anche per la degustazione "Capoccia's", un percorso in otto portate che attraversa mare e terra e sintetizza la filosofia del locale.

Ma al di là dei numeri e del consenso, l'aspetto più interessante dell'intervista

emerge quando Cristian riflette sul futuro della ristorazione leccese. In una città che vive una forte espansione del settore hospitality, la sua visione appare lucida e controcorrente.

"Il locale lo fanno le persone", afferma con decisione. "A chi vuole entrare in questo mondo dico sempre: fallo solo se sei disposto a viverlo davvero. Se pensi di farlo solo per soldi o imprenditoria, Lecce non perdona".

Una dichiarazione che racchiude l'essenza stessa di Capoccia's: un ristorante che ha scelto di fondare la propria crescita sulla presenza costante del proprietario, sulla riconoscibilità umana e su un'idea di ospitalità ancora profondamente artigianale. Non è un caso, infatti, che anche il nome del locale nasca proprio da questa volontà identitaria.

"Volevamo che le persone dicessero: andiamo da Capoccia's, andiamo da Cristian».

In un tempo in cui molti ristoranti cercano di costruire esperienze perfette, Capoccia's sembra aver trovato una formula più rara: quella della sincerità. E forse è proprio qui che si nasconde il vero lusso della ristorazione contemporanea.



Rescio's Rooms

B&B



+39 347 7720443

www.resciosrooms.it

Via Lizzanello, 97 - CAVALLINO (LE)



resciosrooms@gmail.com facebook.com/resciosrooms



ENOTECA PRINCIPE EMANUELE
di Marchello Emanuele
Corso Umberto I°, 52 | Cavallino (LE)

 328 058 5595



Il pasticciotto

A dispetto di tutti i dolci nati dopo attenti studi, il pasticciotto è nato quasi per caso ed è diventato leggenda.

Era il 1745, quando il pasticciere Ascalone a Galatina, si accorse che nella sua bottega erano rimasti avanzi di pasta frolla e un po' di crema pasticcera, così decise di improvvisare una piccola tortina, un "pasticcio" come lui stesso lo definì. Quella che sembrava una soluzione di ripiego si rivelò invece un capolavoro, fragrante fuori, morbido dentro, tanto da conquistare in breve tempo l'intera comunità. Da quel momento il pasticciotto iniziò il suo cammino trionfale, fino a essere riconosciuto oggi come Prodotto Agroalimentare Tradizionale italiano. Il segreto del suo successo sta in un equilibrio perfetto tra la frolla e la crema. La pasta, nella ricetta originaria, è preparata con lo strutto, un ingrediente che garantisce particolare friabilità e consistenza.

È una frolla corposa, che dopo un adeguato riposo in frigorifero diventa la culla ideale per accogliere il ripieno. Quest'ultimo è una crema pasticcera vellutata, profumata di vaniglia o scorza di limone, ottenuta con latte intero, tuorli e amidi lavorati con cura fino a raggiungere la giusta densità. Una volta stesa la frolla, si foderà il classico stampino ovale, si versa la crema e si chiude con un secondo strato di pasta, sigillando con attenzione i bordi. Prima di passare in forno, la superficie viene lucidata con un velo d'uovo che in cottura regalerà quella doratura caratteristica. Il risultato, dopo circa mezz'ora di forno a 180 gradi, è un dolce che croccante e leggermente bruciacchiato fuori, cremoso e avvolgente dentro. Non a caso, la tradizione vuole che il pasticciotto si gusti caldo, appena sfornato, magari accompagnato da un caffè leccese.

CAFFETTERIA - GELATERIA - PASTICCERIA - PIZZERIA

VALENTINO



VIA CAVOUR, 7
ZONA INDUSTRIALE, TRONCO A

CASARANO

Comus Lecce: il salotto del gusto dove pizza gourmet e cucina d'autore si incontrano

Un progetto gastronomico nato dall'idea di Rosy, Alessandro e Raffaele, che unisce pizza gourmet, cucina contemporanea e accoglienza autentica nel cuore di Lecce

di **Clarissa Rizzo**

Esiste un luogo in cui il ritmo della città sembra rallentare, lasciando spazio al piacere della tavola e alla convivialità autentica. È qui che si inserisce Comus Pizza e Cucina, più di un semplice ristorante: un vero e proprio "salotto del gusto" a Lecce dove la tradizione pu-

gliese incontra una visione contemporanea della ristorazione.

L'esperienza proposta da Comus si muove su un equilibrio preciso tra tecnica, ricerca e identità territoriale. Da un lato la pizza gourmet, dall'altro una cucina che valorizza mare e terra con approccio moderno ma ra-



dicato nella memoria gastronomica locale. Il risultato è un luogo che punta a trasformare ogni cena in un momento di condivisione.

Pizza e cucina da Comus sono due anime, ma con una sola identità. Il cuore del progetto è la pizza: impasto a lunga lievitazione, leggerezza e alta digeribilità, con un cornicione alveolato che accoglie ingredienti selezionati del territorio e non solo. Accanto, una cucina che non si limita alla tradizione, ma la rilegge con tecniche attuali e una forte attenzione alla stagionalità. Il tutto mantenendo prezzi popolari per consentire a tutti di gustare l'offerta.

Non è solo questione di piatti, ma di atmosfera: luci calde, servizio attento e un'idea di accoglienza che richiama la cultura dell'ospitalità del Sud Italia, dove il cliente non è ospite occasionale ma parte di un'esperienza.

Abbiamo incontrato il cuoco di Comus, Raffaele Caputo, per raccontare la filosofia che guida il progetto.

Raffaele, Comus viene definito un "salotto del gusto". Cosa significa per voi?

Significa creare un luogo in cui le persone non vengano solo a mangiare, ma a vivere un'esperienza. Vogliamo che chi entra si senta a casa, ma con un livello di attenzione e qualità alto. L'idea è quella di un ambiente conviviale, dove il cibo è il punto di partenza per stare bene insieme.

La vostra proposta unisce pizza gourmet e cucina. Come nasce questa scelta?

Nasce dal desiderio di non limitarci a un solo linguaggio gastronomico. La pizza è centrale, ma volevamo affiancarle una cucina capace di raccontare il territorio in modo diverso, più strutturato. Mare e terra convivono naturalmente nel nostro menu. Anche i dolci della casa li prepariamo rigorosamente nella nostra cucina.

Quanto conta la materia prima nel vostro lavoro quotidiano?

È fondamentale. Senza una materia prima di qualità non esiste identità in cucina. Lavoriamo molto con prodotti locali e stagionali, perché crediamo che il territorio del Salento



abbia una ricchezza enorme da raccontare.

Che tipo di esperienza volete che il cliente porti con sé dopo una cena da Comus?

Ci piacerebbe che ricordasse soprattutto la sensazione di accoglienza. Il piatto è importante, ma lo è anche il sorriso, il servizio, l'atmosfera. Vogliamo che le persone tornino non solo per quello che hanno mangiato, ma per come si sono sentite.

Comus Pizza e Cucina si inserisce così nel panorama gastronomico di Lecce come un luogo dedicato alla convivialità contemporanea: una cucina che non rinuncia alla tradizione, ma la reinterpreta con consapevolezza.

È uno spazio pensato per cene tra amici, famiglie, serate informali e momenti in cui il cibo diventa occasione di incontro. La carta dei vini completa l'esperienza, con etichette selezionate per accompagnare ogni proposta del menu.

In un territorio dove la cucina è cultura prima ancora che consumo, Comus prova a raccontare una verità semplice: mangiare bene è importante, ma condividere il tempo a tavola lo è ancora di più.



Il fiorone



Il fiorone non è un frutto a sé, ma la prima produzione annuale della pianta del fico (*Ficus carica*), la sua nascita precoce dipende da un meccanismo biologico strettamente legato al clima mite e agli insetti tipici delle aree mediterranee.

La distinzione tra il fiorone, che è tipicamente estivo, e il fico vero e proprio che è autunnale, risiede nella fisiologia delle varietà cosiddette bifere. Il fiorone si sviluppa esclusivamente dalle gemme dell'anno precedente che superano l'inverno, i frutti si formano sul legno vecchio e iniziano la loro maturazione molto presto, solitamente tra la fine di maggio e giugno.

Dal punto di vista botanico, la struttura non è un singolo frutto, ma un siconio, cioè un'infiorescenza capovolta, una struttura carnosa che racchiude al suo interno centinaia di minuscoli fiori.

A differenza dei fichi tardivi che necessi-

tano dell'impollinazione mediata dalla minuscola vespa del fico (*Blastophaga psenes*), la maggior parte delle varietà di fioroni coltivate in Salento matura per partenocarpia, cioè senza bisogno di fecondazione e ciò permette alla pianta di garantire una produzione precoce anche in assenza dell'insetto pronubo. Il clima mite d'inverno e il forte sole in primavera spingono la pianta a sviluppare rapidamente i rami e le gemme rimaste a riposo nei mesi freddi. Negli anni, il lavoro degli agricoltori ha selezionato varietà specifiche che garantiscono frutti grandi e di ottima qualità.

Una volta raggiunta la maturazione, l'alto contenuto zuccherino e la consistenza della polpa rendono il fiorone vulnerabile alle sollecitazioni meccaniche e agli attacchi fungini, perciò la raccolta deve essere manuale, eseguita all'alba per evitare che il calore solare acceleri il rammollimento dei tessuti.



STUDIO PROGETTO SICUREZZA s.r.l.

Igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro

Sicurezza cantieri

Formazione e addestramento

Assistenza tecnica

Valutazione dei rischi

Medicina del Lavoro

Via Vecchia Frigole 71/b - 73100 Lecce Tel. 0832/399224 - cell. 320.6905993 www.sps-sicurezzaalavoro.it email: sps.sicurezzaalavoromail.com

L'arte del massaggio olistico al miele biologico di Melendugno: il benessere che rigenera corpo e mente

di **Clarissa Rizzo**

Nel cuore del Salento esiste un luogo in cui la cura del corpo dialoga con la natura più autentica, trasformando un semplice trattamento in un'esperienza sensoriale completa. A Melendugno, terra profondamente legata alla cultura apistica, il benessere assume una nuova forma grazie alla visione di Gabriele Marullo, anima dello studio Holistic Massage,

dove manualità, energia e materie prime del territorio si fondono in un rituale esclusivo.

Protagonista assoluto è il massaggio olistico al miele biologico, un trattamento sofisticato che unisce estetica e riequilibrio interiore. Attraverso tecniche mirate di manipolazione e "scollamento" del tessuto connettivale, il corpo viene accompagnato in un processo di rigenerazione profonda: la pelle



appare più tonica, compatta e luminosa, mentre la mente ritrova una sensazione di leggerezza e armonia. Trattamento efficace sugli inestetismi della pelle e sul tessuto adiposo.

Ma ciò che rende questa esperienza realmente unica è il legame con il territorio. Il miele utilizzato nei trattamenti proviene infatti dalla Mieleria di Melendugno, marchio registrato di Punto Verde Vivaì di Roberto De Giorgi, realtà che custodisce e valorizza l'antica tradizione apistica locale. Non è un caso che proprio le api e il favo siano simboli storici della città: qui il miele non è semplicemente un ingrediente, ma un elemento identitario.

Il miele biologico impiegato nei trattamenti è certificato da organi di controllo riconosciuti dallo Stato italiano, una garanzia fondamentale per il consumatore e per la qualità del prodotto utilizzato a contatto con la pelle. La certificazione biologica rappresenta il cuore dell'intero percorso, assicurando standard elevati di purezza, tracciabilità e sicurezza. Un approccio che si completa anche attraverso la frequentazione di un corso di apiterapia a cura dell'Accademia di Apiterapia, approfondendo così le proprietà benefiche del miele e il suo utilizzo nel benessere olistico.

Nel suggestivo Parco Apistico di Torre dell'Orso, natura e benessere si intrecciano in un percorso immersivo che invita a rallentare e riconnettersi con ritmi più autentici. Gli ospiti possono vivere esperienze a stretto contatto con il mondo delle api, fino a diventare "apicoltori per un giorno", scoprendo da vicino la nascita di uno degli elementi più preziosi e antichi della cultura mediterranea.

Da sempre considerato un elisir naturale, il miele attraversa epoche e tradizioni come simbolo di cura e nutrimento. Ingrediente iconico dell'alta gastronomia, capace di esaltare preparazioni dolci e salate con raffinata eleganza, è anche apprezzato per le sue proprietà rigeneranti, lenitive e antibatteriche, trasformandosi così in un autentico alleato del benessere contemporaneo.

A Melendugno prende così forma una nuova idea di luxury wellness: un percorso che va oltre il concetto di trattamento estetico e diventa esperienza sensoriale, territoriale e profondamente rigenerante. Da una parte le mani esperte di Gabriele Marullo, dall'altra la forza autentica della natura custodita da Roberto De Giorgi. Nel mezzo, il miele biologico del Salento, che da prodotto della tavola si trasforma in gesto di cura, equilibrio e bellezza.



Honey Shop

• Punto Verde di Roberto De Giorgi

Melendugno (Le)

Via Vecchia Borgagne

+393491514436



Professionista del Massaggio
Marullo Gabriele

Melendugno (Le)
Via Antonietta De Pace n° 4
(anche a domicilio)
Cel. 339 5784226



Fiori di zucchini

Tra gli ingredienti più delicati della cucina italiana, soprattutto nel periodo estivo, ci sono i fiori di zucca, un prodotto che unisce semplicità, tradizione e una sorprendente versatilità gastronomica. Si tratta dei fiori della pianta di zucchina raccolti quando sono ancora freschi e completamente aperti. La loro vita è brevissima, si schiudono al mattino e nel giro di poche ore iniziano già a richiudersi, motivo per cui la raccolta e il consumo devono essere quasi immediati. Il loro colore giallo intenso e la forma delicata, quasi fragile, li rendono appetitosi per gli occhi, oltre che per il palato e in realtà, proprio questa fragilità è parte del loro fascino. Anche il sapore dei fiori di zucca è delicato, leggermente dolce, con note vegetali leggere che ricordano la freschezza dell'orto. Nella tradizione gastronomica salentina,

i fiori di zucca sono diventati un simbolo della cucina estiva, come la maggior parte degli ingredienti, anche loro in passato rappresentavano un modo intelligente di utilizzare ciò che l'orto offriva, senza sprechi e ancora oggi conservano questa identità semplice e genuina, pur essendo diventati protagonisti anche di cucine più moderne e raffinate. Il modo più conosciuto per mangiarli è sicuramente fritti, immersi in una pastella leggera che li avvolge e li rende croccanti all'esterno e morbidi all'interno. In questa preparazione il contrasto tra consistenze è ciò che li rende irresistibili. Un'altra versione molto diffusa è quella ripiena, in cui i fiori vengono delicatamente farciti con ingredienti come ricotta, mozzarella o acciughe, e poi fritti oppure cotti al forno, ottenendo un risultato più ricco e strutturato.



MORELLO COSTRUZIONI srls

- Edilizia, Idraulica, Trivellazioni, Elettropompe
- Arredo urbano, Servizi

Moreno 335.1880978
Massimiliano 393.3051971

morellosrls@gmail.com S.P. 27 km 4°
www.morelocostruzioni.it 73010 CAPRARICA (LE)
P. IVA: 04829800756 Cod. Univoco: T04ZHR3



La fauna marina del Salento patrimonio di biodiversità

di **Eugenio Maci**

Nel Salento, terra di pescatori, si vive all'ombra degli scogli e delle barche, aspettando che i pescherecci tornino in porto per scegliere i pesci migliori da portare a casa, ma non solo, perché i prodotti ittici locali che riempiono le peschiere disseminate in tutto il territorio, sono motivo di orgoglio per le loro qualità organolettiche, tanto da rientrare nelle richieste principali delle migliaia di turisti che ogni anno arrivano in Salento per scoprire, oltre al clima e alle meraviglie della costa, anche la cucina.

Dall'Adriatico allo Ionio, scoprire tutte le

varietà di pesci che abitano i mari del Salento, è un viaggio alla scoperta di un tesoro sommerso, dove la bellezza della natura si svela in tutta la sua diversità e complessità.

Tra le varietà più conosciute, ci sono i pesci cosiddetti demersali, che vivono strettamente legati al fondale marino, come il sarago maggiore, l'orata e la spigola. Questi pesci non solo hanno un elevato valore commerciale, ma sono anche tra i pilastri della cucina locale.

Il sarago maggiore si distingue per il suo corpo robusto e le caratteristiche strisce scure sui fianchi, è un pesce molto apprezzato.



zato per le sue carni delicate, vive in fondali rocciosi e praterie di Posidonia, dove si nutre di piccoli invertebrati.

L'orata si riconosce per la fascia dorata tra gli occhi e la pinna dorsale, anch'essa particolare perché appuntita. È facile trovarla nei fondali sabbiosi e rocciosi e si nutre di molluschi, crostacei e piccoli pesci. Si tratta di uno dei pesci più apprezzati per la sua carne pregiata e la sua presenza in un determinato habitat è spesso indicativa di buone condizioni ambientali.

La spigola invece ha il corpo allungato argentato, è un predatore agile che abita i fondali sabbiosi e rocciosi ed è molto apprezzato per la sua carne bianca e saporita. Si nutre principalmente di altri pesci e invertebrati, mostrando un comportamento predatorio versatile che le consente di adattarsi a diverse condizioni ambientali.

Tra le specie invertebrate bentoniche, che vivono a stretto contatto con i fondali, è fondamentale annoverare il polpo noto per le sue incredibili abilità cognitive e comportamentali, e per la sua capacità di cambiare colore e mimetizzarsi con l'ambiente circostante per sfuggire ai predatori.

Tonno rosso e ricciola dominano invece le acque pelagiche del Salento. Sono pesci predatori che svolgono un ruolo cruciale nel mantenimento dell'equilibrio della fauna marina e la loro presenza attira pescato-

ri sportivi da tutto il mondo, contribuendo all'economia locale attraverso il turismo ittico.

Il tonno Rosso è un pesce che può raggiungere i 600 kg di peso e i 3 metri di lunghezza, svolge un ruolo di rilievo come predatore al vertice della catena alimentare, è una specie migratrice che attraversa vaste distanze nel Mediterraneo e nell'Atlantico, e la sua presenza è indicativa di un ambiente marino sano e ben equilibrato.

Anche la ricciola è un grande predatore pelagico, apprezzato per la sua carne pregiata e la sfida che rappresenta per i pescatori sportivi. Può superare i 2 metri di lunghezza, si nutre di pesci e calamari contribuendo al controllo delle popolazioni di pesci più piccoli.

Infine, ci sono una serie di specie protette come la tartaruga marina Caretta che nidifica sulle spiagge salentine ed è oggetto di numerosi programmi di monitoraggio e conservazione volti a garantire la sopravvivenza della specie.

Le riserve marine e le aree protette, come il Parco Naturale Regionale Costa Otranto - Santa Maria di Leuca, sono fondamentali per la conservazione della biodiversità marina del Salento. Queste aree offrono un rifugio sicuro per la fauna marina e permettono agli ecosistemi di recuperare dai disturbi antropici.





I gamberi

La parola "gambero" deriva dal latino *cammarus*, a sua volta dal greco *kàmmaros*, termine usato per indicare i crostacei che vivono a stretto contatto con il fondale. L'etimologia racconta già molto, il gambero è una creatura che non si esibisce, che si muove rasoterra, che vive in relazione diretta con l'ambiente in cui cresce. Questa prossimità al fondale spiega perché le caratteristiche del mare influenzano in modo decisivo carne, colore e sapore. Sotto il nome comune di gambero convivono specie molto diverse tra loro. Nel Mediterraneo, uno dei più noti è il gambero rosa (*Parapenaeus longirostris*), diffuso soprattutto nell'Adriatico e nel Tirreno, apprezzato per la dolcezza e la versatilità.

Accanto a lui c'è il gambero rosso (*Aristaeomorpha foliacea* e *Aristeus antennatus*), che vive in acque più profonde e ha una carne più intensa, quasi ferrosa. Meno

conosciuti dal grande pubblico, ma molto interessanti, sono i gamberi viola, presenti soprattutto in alcune zone del Mediterraneo centrale. Il colore violaceo, che tende a virare al rosso con la cottura, è indice di una concentrazione diversa di pigmenti naturali e si accompagna a una carne compatta, dal sapore netto, marino, poco dolce. Sono gamberi che non cercano consenso immediato, funzionano meglio in preparazioni essenziali. E poi ci sono i famosi gamberi di Gallipoli che vivono nelle acque ioniche al largo della costa e conquistano con la loro carne soda e il gusto pulito. Non si tratta di una denominazione formale, ma di un riconoscimento costruito nel tempo da pescatori e ristoratori.

In cucina, i gamberi di Gallipoli vengono spesso utilizzati crudi o appena scottati, proprio per valorizzare una qualità che non ha bisogno di mediazioni complesse.



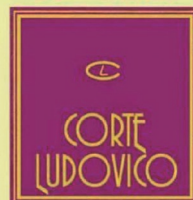
LONGO
IMPIANTI
di LONGO DAVIDE

- PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE IMPIANTI ELETTRICI
- AUTOMAZIONE INDUSTRIALE
- ILLUMINOTECNICA
- QUADRI DI COMANDO E CONTROLLO

Tel/fax 0832/345018 | cell. 347/6996524
e-mail: longodvd@libero.it

Via Pordenone, 4 - Lecce

RISTORANTE
PIZZERIA



Via D'Annunzio - LECCE
Tel. 0832 241166

LE TAPPE DEL GUSTO



VERNOLE/CAVALLINO

PASTICCERIA ALABAMA



#LoSpumone

Via Sant'Anna, 40 - Vernole (LE)

Via Lizzanello, 49 - Cavallino (LE)

Nato come piccolo laboratorio di pasticceria e gelateria artigianale nel 1989 da due fratelli: Giovanni e Giuseppe Montinaro, Pasticceria Alabama si trova a Vernole, a 15 km da Lecce. Nel 2009 è stata inaugurata la nuova sede a Cavallino, allargando il raggio d'azione ma mantenendo sempre ricette e lavorazione tradizionale. Produzione artigianale di pasticceria fresca, prodotti tipici del Salento, deliziosi gelati, colombe artigianali, servizio catering per compleanni ed eventi.

LECCE

ALEX RISTORANTE



Via Vito Fazzi, 15/23 - Lecce

Tel. 320 80 34 258 - alexristorantelecce@gmail.com

Situato nel cuore del centro storico di Lecce, a due passi da Piazza Sant'Oronzo, Alex Ristorante offre una cucina basata su un'attenta ricerca delle materie prime attraverso cui raccontare il territorio salentino, non perdendo mai di vista un binomio fondamentale: tradizione/innovazione. Alessandra Civilla, talentuosa Chef salentina, coltiva la sua passione per la cucina sin dall'infanzia. Dedizione, studio e sperimentazione sono i suoi compagni di viaggio verso quel sogno chiamato cucina.

NARDÒ

BREAD & COFFEE



Via Alessandro Volta, 1 – Nardò
Tel. 328 92 55 889

Il punto di riferimento per gli amanti degli aperitivi si trova a Nardò ed un vero tempio del gusto in cui ogni boccone diventa un viaggio nei sensi. Da Bread & Coffee potrete finalmente concedervi il piacere di un aperitivo realizzato con materie prime di ottima qualità da gustare con calma, magari sorseggiando un cocktail o un calice di vino. Primi e secondi piatti della tradizione, panini, frittini, pizza al taglio, si accompagnano al pane freschissimo per svelare al palato il sapore di farine antiche e lievitazioni naturali in un ambiente curato e luminoso.

LECCE

CAFFÈ ANTONUCCI



Via Giacomo Arditì, 11, Lecce
Tel 3466750401

Quando vuoi fare un pit stop a Lecce e vuoi qualcosa di buono, gustoso e veloce. Dolci, tipicità salentine, panettoni mignon, caffè e affini di ottima qualità per una colazione dal sapore caldo e avvolgente, ma non solo, ricchissima scelta di tortini salati per un aperitivo al volo, tutto a due passi dal centro. Caffè Antonucci, con il suo personale gentile e attento alle esigenze del cliente; è lieto di coccolare te e i tuoi ospiti con professionalità e cordialità nei tuoi mini pasti per una pausa tutta da gustare.

LECCE

CAPOCCIA'S



Via Alfonso Sozy Carafa, 63 - Lecce
Tel. 328 601 9599

A pochi passi da Porta Rudiae, Capoccia's è un porto sicuro per chi cerca una convivialità autentica, lontana dai decibel della movida. Qui, la logistica non è un ostacolo, il parcheggio facile è il primo benvenuto di un'esperienza pensata per il relax. La cucina è un viaggio tra le eccellenze del territorio, si passa con eleganza dal mare alla terra, celebrando una materia prima che parla da sola: i crudi colpiscono per la loro freschezza, mentre le carni sono trattate con un rispetto tecnico impeccabile. A completare il quadro, un servizio attento e mai invasivo.

LECCE

PASTICCERIA CAPPA



Via di Leuca, 37 - Lecce
Tel. 0832 304549 – Cell. 3284649805

Fondata nel 1961, la Pasticceria Carmelino Cappa è per Lecce e i leccesi una vera istituzione. I dolci realizzati con cura dal pasticcere Mauro Franco conquistano per il loro sapore delicato e per il profumo che riporta all'infanzia e fa sentire avvolti in un caldo abbraccio. Oltre a una vasta gamma di dolci tradizionali, tra cui il pasticcetto considerato tra i migliori del Salento, e monoporzioni, da Carmelino Cappa sarà possibile trovare ottime torte, spumoni, freschissimi tronchi gelato e prodotti di rosticceria da condividere con i propri cari o da soli.

LECCE

QUARTA STORE - CASA QUARTA



Via Federico D'Aragona, 22 - Lecce

Tel.: 0832 409743

Casa Quarta è un progetto identitario che va oltre la qualità, pur indiscutibile, delle sue proposte gastronomiche, distinguendosi per una cifra stilistica precisa: un'eleganza retrò e bohemien fatta di tonalità morbide, arredi ricercati e una colonna sonora discreta, che accompagna le conversazioni senza sovrastarle. Qui l'esperienza non si esaurisce nel consumo, ma si compie nell'incontro vissuto tra colazioni, aperitivi ed eventi che accendono una nuova luce su Lecce.

LECCE

PIZZERIA CELSIUS



Via di Leuca, 82 - Lecce

Cell: 351 447 2152 - Menu: thinksmartmenu.it

Celsius sta rivoluzionando il concetto di pizza contemporanea con gusto, creatività e qualità. Guidata dal maestro pizzaiolo Gianmarco Serrati, la pizzeria conquista con impasti ad alta idratazione, leggeri e digeribili, preparati con farine selezionate e ingredienti d'eccellenza. Dalle proposte gourmet alle specialità gluten free, ogni pizza è una festa di sapori. In un ambiente moderno ed elegante, Celsius è la meta perfetta per chi vuole vivere la vera eccellenza della pizza a Lecce, arricchita anche dalla "Box Celsius" pensata per un delivery di alta qualità.

LECCE

CHECCO PIZZA



Via Torquato Tasso, 5 - Lecce

Tel. 333 599 3069

Se la pizza napoletana è arte, allora da Checco Pizza potrete assaggiare veri capolavori. Impasto realizzato secondo la migliore tradizione partenopea, ingredienti di altissima qualità, lievitazione perfetta per garantire un prodotto gustoso e leggero, fanno di Checco Pizza un ritrovo per i veri amanti della pizza. Un ambiente rustico, con lanterne e mattoni a vista accoglierà gli avventori che potranno scegliere tra una vasta selezione di pizze, dalle più classiche alle più elaborate che soddisferanno anche i palati più esigenti, accompagnate da antipasti realizzati al momento.

LECCE

CLASSÉ RESTAURANT



Viale della Libertà, 93 - Lecce

Tel. 320 9376767

Prova la Lecce più raffinata. Il Classé Restaurant, vero gioiello della ristorazione fine dining di Lecce, è stato pensato subito così: diretto ed elegante, senza compromessi. Una location esclusiva e raffinata per i palati più esigenti, per chi cerca il pesce fresco o le selezioni di carni più pregiate, e una delle cantine migliori della Puglia, con oltre 2000 etichette.

LECCE

COMUS PIZZA E CUCINA



Via Enrico Fermi, 18 - Lecce

Cell: 392 556 2446

COMUS Pizza e Cucina si presenta come locale che coniuga magistralmente autenticità e cucina di qualità senza scadere in facili cliché. Situato in Via Enrico Fermi 18, è una realtà che conquista per la sua doppia anima: non solo pizzeria, ma un vero e proprio punto di incontro. Dal menù emerge una selezione curata di pizze classiche e gourmet, antipasti e primi piatti, secondi piatti e contorni, pucce e hamburger, per un'interessante interpretazione del patrimonio gastronomico tradizionale e contemporaneo.

LEVERANO

ENOTECA CONTI ZECCA



Via Cesarea - 73045 Leverano

Tel. 0832 925613 – enoteca@contizecca.it

Custode di una lunga tradizione enoica, Conti Zecca unisce passato e presente con esperienze enoturistiche che raccontano l'identità autentica della cantina. La visita è un viaggio tra presse, botti e anfore per scoprire tecniche di vinificazione e vivere le emozioni del "dietro le quinte". La degustazione diventa racconto ed emozione: ogni calice svela l'anima del vino, il legame con la terra e con le persone che la rendono viva.

LECCE

RISTORANTE – PIZZERIA CORTE LUDOVICO



Via Gabriele D'Annunzio, Lecce

Cell. 3489217165

Cucina creativa, menu ricco, materie prime di ottima qualità, atmosfera familiare. A pochi metri da piazza Mazzini, c'è il ristorante Corte Ludovico, uno dei più rinomati di Lecce. Cucina italiana, piatti gustosi e ottimo rapporto qualità prezzo. Il luogo ideale per passare una serata in compagnia, dove oltre alla cucina eccellente si possono gustare ottimi vini, compreso quello della casa. Il personale cordiale e gentile, fa sentire gli ospiti a proprio agio. Si arricchisce di un forno a legna, da cui vengono sfornate prelibate pizze, nelle varianti più classiche e tradizionali a quelle più fantasiose.

LECCE

CROSTA IL GIARDINO DEI SAPORI



Via Gaetano Salvemini, 6 – Lecce

Cell. 351 227 8046

A Crosta, il Giardino dei Sapori, gusto e atmosfera si fondono in un'esperienza unica. Tra luci soffuse e alberi che incominciano una deliziosa piazzetta, ogni cena diventa speciale. Le pizze, leggere e fragranti, celebrano la tradizione napoletana, mentre il menu ristorante racconta il territorio con piatti curati e ingredienti di qualità. Un luogo dove sentirsi a casa, tra sapori autentici e bellezza discreta.

LECCE

PIZZA DO.C DA DONATELLO



Via Bari, 21 - Lecce
Tel. 392 51 50 848

Se volete vivere un'esperienza di gusto irripetibile, Pizza Do.C. di Donatello Cordella è la pizzeria che fa per voi. Situata nella tranquilla via Bari a Lecce, Pizza Do.C. delizierà anche i palati più esigenti con il suo variegato menù che propone pizze classiche, bianche, speciali o vegane, realizzate con materie prime di altissima qualità. Nei suoi 20 di esperienza, Donatello Cordella ha creato impasti innovativi che rendono le sue pizze succulenti capolavori da assaporare godendo del piacere di un ambiente accogliente e familiare che non perde mai di vista la professionalità che ha reso grande questa pizzeria.

LECCE

BAR EMILIANO



Viale Grassi, 59/61 - Lecce
Tel. 328 76 66 033

Il Bar in cui si respira la vera passione e professionalità made in Salento, è il Bar Emiliano, il posto ideale per chi vuole concedersi una pausa dal tran tran giornaliero. Il barman Emiliano, vero artista nel mixare sapori, oltre a preparare un caffè che delizia il palato col suo aroma deciso e inebriante, realizza drink che sorprendono e soddisfano anche i palati più esigenti. A completare l'offerta, ricchi aperitivi da gustare in un ambiente moderno che riesce comunque ad essere accogliente e familiare.

CORIGLIANO D'OTRANTO

PASTICCERIA CAFFETTERIA DONNO 1968



Via Don Bosco, 59 - Corigliano D'Otranto
Tel. 0836 329157

La Pasticceria Caffetteria Donno dal 1968 si fa portavoce della migliore tradizione dolciaria salentina. Apprezzata per la qualità delle produzioni artigianali, conquista con pasticciotti, proposti nelle versioni classiche e al cacao, oltre che per una selezione di gelati, dolci e prodotti da caffetteria. L'attenzione alle materie prime, la lavorazione legata alla tradizione locale e un servizio che fa sentire a casa ogni cliente, creano il mix perfetto tra identità territoriale e qualità, diventando un punto di riferimento sia per i residenti sia per i visitatori.

LECCE

PIZZERIA ROSTICCERIA DA ENZO



Via Alessandro Manzoni, 1 - Lecce
Tel. 0832 302050

Un luogo accogliente e familiare, dove gustare tantissime specialità di rosticceria sempre calde. I rustici, i calzoni, le pizzette e le arancine vi faranno sentire come a casa. Ma non è tutto, perché le mega crocchè di patate sono una vera delizia per il palato! Luca e la sua famiglia, vi accoglieranno con professionalità e gentilezza. Approfittate del comodo spazio esterno per trovare refrigerio nelle sere estive e godervi i più autentici sapori della cucina locale a pochi passi dal centro di Lecce, ma immersi nella pace di uno dei più tranquilli quartieri della città!

CALIMERA

TRATTORIA FILIPPU E PANARU



Via Costantini, 66 Calimera - LE
Tel. 0832 873453 - 327 10 10 600

Da un'idea di Valentina e Roberto, nel suggestivo centro storico di Calimera, cuore della Grecia Salentina, "Filippu e Panaru", tipica Trattoria che vi accoglierà in un' ambiente tradizionalmente curato, dai rilassanti toni della macchia mediterranea. Dotata di trentacinque coperti e di una suggestiva corte propone, seguendo le stagionalità ed utilizzando le migliori materie prime a chilometro zero, piatti e sapori della tradizione culinaria salentina. Pasta fresca per i primi piatti, preparata secondo tradizione, secondi a base di carne o pesce, accompagnati da verdure fresche o cotte tipiche del territorio.

LECCE

LA LOCANDA DEL MACELLAIO



Via Taranto 37d, via Taranto 157
Via Adriatica 283 - Lecce

La migliore carne di Lecce si mangia nella Locanda del Macellaio, lo storico locale situato in una delle vie più vitali della città. Raggiungibile sia a piedi che in macchina, la Locanda del Macellaio è il ritrovo preferito dagli amanti della buona cucina che potranno scegliere direttamente al bancone il loro taglio preferito e la tipologia di cottura. Da non perdere le bombette accompagnate con buon vino locale o patate al forno, da gustare all'interno o nel comodo spazio esterno serviti da personale professionale e cortese.

NARDÒ

RISTORANTE IL MIGNANO GERMOLGI



Via Lata, 27 - Nardò
Tel. 327 662 3468

Situato nel suggestivo centro storico di Nardò, il ristorante Il Mignano Germogli è la location perfetta per gustare piatti di alta qualità che abbracciano la migliore tradizione gastronomica italiana e quella giapponese. Piatti di mare e di terra realizzati con materie prime freschissime, si alternano infatti ad una raffinata selezione di sushi. Eleganza, professionalità e gentilezza, sono le parole chiave che guidano il personale nell'accoglienza degli ospiti, che oltre a gustare ottimo cibo, potranno godere della magnifica vista che si gode dalla terrazza panoramica o della romantica atmosfera del giardino nel periodo estivo, mentre la sala interna nel periodo invernale offre calore e confort per una cena indimenticabile.

SALICE SALENTINO

BAR LUCIA



Via Camillo Benso Conte di Cavour, 14 - Salice Salentino
Tel. 347 914 1037

Ecco una delle insegne storiche più amate dai salentini e non solo. Famoso per la qualità superiore della sua produzione, da Bar Lucia potrete trovare pasticciotti, spumoni e la piccola pasticceria, tutto realizzato con ricette tradizionali attraverso lavorazioni accurate e ingredienti selezionati. Accanto alla proposta dolce, la caffetteria mantiene un ruolo centrale grazie a un servizio rapido e preciso. Gli spazi contemporanei e la cura nei dettagli raccontano un'attività che ha saputo evolversi senza perdere il proprio legame col territorio.

COLLEPASSO

PASTIFICIO MARRA

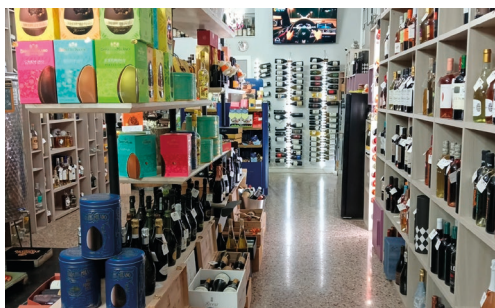


Via Antonio Gramsci, 10 - Collepasso
Tel. 375 992 7914

Ecco un vero laboratorio del gusto che riesce a nobilitare l'eccellenza artigianale con un tocco di contemporaneità. Qui la pasta è la protagonista di una cucina che sa essere generosa e raffinata al tempo stesso. Ogni formato, lavorato con cura, è pensato per esaltare condimenti che parlano di stagionalità e ricerca costante. Alla pasta di unisce anche il servizio gastronomia e catering. Un indirizzo imperdibile per chi vuole riscoprire il piacere di un primo piatto eseguito a regola d'arte, in un'atmosfera che profuma di passione e competenza rivolto anche a professionisti del settore, ristoranti, lidi e strutture.

LECCE

MOSTO DIVINO



Via Girolamo Marciano, 6/A - Lecce
Cell. 3662884273

Lasciatevi inebriare dal profumo e dal sapore dei migliori prodotti vinicoli accuratamente selezionati da Andrea Colitta, titolare di Mosto DiVino, sommelier professionista 3° livello A.I.S. Classificatosi per il quarto anno tra le mete consigliate dalla guida Restaurant Guru e attualmente nella Top Ten dei migliori enotecari italiani, da Mosto DiVino troverete anche un vastissimo assortimento di grappe, champagne, birre e liquori. Con competenza e passione verrete guidati nella scelta del prodotto più adatto alle vostre esigenze per un brindisi in compagnia o per un momento di meritato relax.

NARDÒ

NERETUM DOLCE & SALATO

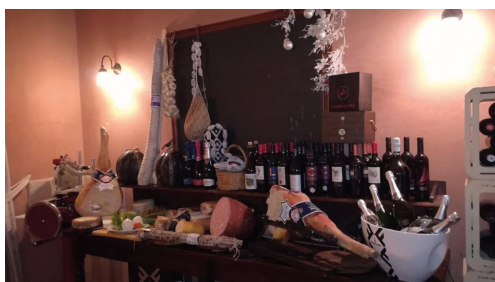


Via Roma 14/f - Nardò
Tel. 0833 567662 - email: panificio.neretur@libero.it

Il Panificio Artigianale Neretum Dolce e Salato vanta un'esperienza di oltre 40 anni nella produzione di pane, biscotteria e pasticceria da forno. L'impiego di ingredienti genuini e di alta qualità sono il segreto che permette di realizzare prodotti unici e inimitabili, preservando le antiche tradizioni e venendo incontro alle richieste di una clientela sempre più attenta alla qualità dei prodotti.

MARTANO

L'OSTERIA



Via Guglielmo Marconi, 68 - Martano
Cell: 338 341 5990

L'Osteria è custode di un'identità gastronomica profonda e ragionata che esprime un'eleganza sobria che fa da preludio a una cucina in cui la stagionalità è un diktat. Il menu è un'antologia del gusto elevata da una tecnica pulita, i legumi sono trattati con reverenza, le paste fatte a mano conservano una calligrafia artigianale e i tagli di carne rivelano una selezione rigorosa che trasforma il locale in presidio di cultura dove il servizio accompagna l'ospite in una dimensione conviviale. Un indirizzo essenziale per chi ricerca la verità del sapore senza compromessi.

SANNICOLA

PICCI & CAPRICCI



Via Stazione, snc - Sannicola
Tel. 0833 232207

Picci & Capricci è l'emblema della vera gastronomia declinata nelle sue migliori sfaccettature, figlia di chi lavora sodo e con idee chiare per proporre impasti ben gestiti, crema che non stanca il palato, zucchero dosato con giudizio. Il banco parla da sé, tra pasticciotti caldi e cornetti che non cedono il passo alla banalità. Dietro le quinte mani esperte tengono il ritmo garantendo una qualità eccellente anche nelle ore di punta. L'ambiente semplice all'apparenza, essenziale, ma valorizzato e definito da dettagli e colori, pensato per ospitare una clientela che ama tornare perché da Picci & Capricci il gusto fa promesse che mantiene.

SAN CESARIO DI LECCE

SMALL



Via Dante Alighieri, 59 - San Cesario di Lecce
Tel. 0832 205489

Da Small and More la tradizione incontra i migliori abbinamenti contemporanei. Dal 2013 è il punto di riferimento per chi ama i sapori veri, rivisitati con eleganza dallo chef Antonio Fragola, cresciuto tra i profumi di casa, porta in tavola piatti che raccontano il territorio con occhi nuovi. Con il servizio catering di Small Events, ogni evento diventa speciale, grazie a menu su misura e una cantina curata di vini e birre d'autore.

LECCE

ROAD 66



Via Dei Perroni, 8 - Lecce
Tel. 0832 246568

Il Road 66 è il primo Pub in stile Old America aperto in Puglia. Ad oggi il locale viene gestito da Danilo, Simona e Vanessa (the streets fork) in maniera allegra, simpatica, informale e con una grande esperienza nel campo della ristorazione. Da anni il Road 66 è un punto di riferimento della Lecce by night; la sua atmosfera, la sua musica dal vivo, la cucina tipicamente TEX-MEX STEAK-HOUSE e le lunghe serate di birra spillata e bevuta a fiumi, lo hanno reso famoso in Italia e fatto segnalare dai maggiori mass-media.

ZOLLINO

TOP ORANGE



Piazza S. Pertini, 3 Zollino - Le
Tel. 0836 600 091

Nella pasticceria Top Orange, nel cuore della Grecia Salentina a Zollino, viene prodotto da 35 anni un dolce del quale molti ormai sono a conoscenza, la "Sibilla". L'idea nasce nel 1990 e in più di 30 anni è stato apprezzato da tantissimi palati sopraffini. Con "un'esplosione di gusto" che delizia chi ne resta coinvolto, il noto dolce è arrivato fino alle mani di Papa Bergoglio, che ne ha da subito apprezzato l'unicità e la bontà

CAPRARICA DI LECCE
IL VIZIO DEL BARONE



Via Martano, 127 – Caprarica di Lecce
Cell. 338 7646100 – Tel. 0832.825252

Storico locale situato in uno dei comuni più amati del Salento, Il Vizio del Barone da sempre offre ai suoi ospiti un ambiente accogliente in cui il gusto va di pari passo con la tradizione. Antipasti caldi, primi e secondi piatti a base di carne e di pesce fresco, si affiancano oggi alla pizzeria che porterà l'esperienza culinaria verso nuove vette, grazie alla raffinata selezione di materie prime freschissime e alle farine speciali che trasformano ogni pizza in un'opera d'arte gastronomica per la leggerezza dell'impasto e al sapore.

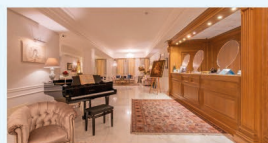
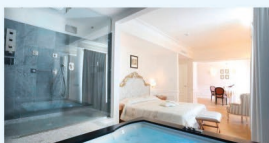
LECCE
PIZZERIA "ZIO GIGLIO ARTLAB"



Via San Domenico Savio, 74 , Lecce
Tel. 0832 399814 - www.pizzeriazioigiglio.it

È nella cura e nella ricerca delle materie prime che Zio Giglio dedica una parte importante del suo tempo. In effetti, le caratteristiche principali del nostro ultimo impasto sono: un basso contenuto di glutine, ricchezza di fibre e, naturalmente, italianità. Oltre al servizio ai tavoli, offriamo catering, buffet, feste di compleanno ed il meraviglioso "aperigiglio", con e senza glutine. Vi aspettiamo per deliziarvi con la nostra produzione.

Summer Holiday 2026



★ ★ ★ ★
TESQRETTO

Spaghetti con le cozze

Ingredienti

320 g. di spaghetti - 1 kg di cozze - 2 spicchi d'aglio - prezzemolo q.b. - olio extrav. di oliva

Gli spaghetti con le cozze sono un primo piatto iconico delle tavole salentine, un classico intramontabile della cucina mediterranea, apprezzati per la loro semplicità e l'intenso sapore di mare.. Le varianti principali includono la versione al pomodoro (con ciliegino o datterino), quella in bianco con scorza di limone, o con l'aggiunta di pecorino. Le cozze, infatti, sono un must per i salentini, che le consumano in quantità industriale e con ricette una più gustosa dell'altra, "all'ampa", ripiene, gratinate, con la pasta o crude.

Procedimento

Pulite le cozze in una bacinella piena d'acqua e sciacquatele, eliminando le incrostazioni sul guscio e la barbetta, o bisso, che esce dalle valve, risciacquatele sotto il getto di acqua fredda e scolatele. Mettetele poi in un pentola a fiamma bassa e fatele aprire completamente. Agitate di tanto in tanto la pentola, poi scolatele in un colapasta e sgusciatele. Conservatene anche qualcuna col guscio che servirà da guarnizione. Conservare il liquido delle cozze filtrandolo che servirà per la realizzazione del sughetto. In una pentola versare olio extravergine di oliva e aggiungere aglio e prezzemolo tritato. Soffriggere a fiamma bassa ed unire le cozze. Quindi rosolare per una decina di minuti e versare il liquido precedentemente conservato e filtrato. Trascorsi i 10 minuti le cozze saranno cotte. Nel frattempo far bollire, in una pentola, acqua salata e cuocere gli spaghetti. A metà cottura, scolate la pasta e unite il condimento. Fate finire la cottura e servite il vostro primo piatto in tavola, magari decorato con qualche cozza con il guscio e foglie intere di prezzemolo.

**BACCALÀ**

Ingredienti

2 pezzi di baccalà (circa 400 gr) - 10 pomodorini - olive nere - prezzemolo - olio - sale

Il baccalà con pomodorini e olive nere è un secondo piatto tipico della cucina mediterranea. La ricetta è semplice ed economica, prevede infatti pochi ingredienti per la preparazione. È un ottimo secondo piatto completo, da accompagnare con un'insalata di stagione o delle patate al forno per una cena leggera e gustosa.

Procedimento

Potete acquistare anche del baccalà surgelato, l'importante è che lo lasciate scongelare prima di cuocerlo. In alternativa potete anche usare del merluzzo fresco. In una padella antiaderente mettete il baccalà con l'olio di oliva, aglio e prezzemolo tritato. Cuocete con un coperchio a fuoco lento per circa 10 minuti, giratelo una volta e aggiungete quasi a fine cottura le olive nere snocciolate e i pomodorini tagliati a metà. Ovviamente la cottura (così come l'aggiunta di acqua) dipende dallo spessore del baccalà. Il baccalà con pomodorini e olive è cotto quando risulta tenero all'interno quindi provate a puntellarlo con i rebbi della forchetta.

**INSALATA DI MARE**

Ingredienti

1 kg di cozze - 400 gr di calamari - 500 gr di vongole - 500 gr di polpo - 500 gr di gamberetti - 2 carote - 2 coste di sedano - 1 bicchiere di olio - 2 limoni - Timo, rosmarino, maggiorana - prezzemolo - Sale

L'insalata di mare è un classico antipasto freddo della cucina italiana, apprezzato per la sua freschezza e il sapore delicato dei frutti di mare.

Procedimento

Pulire accuratamente le cozze; Lavare le vongole sotto abbondante acqua corrente. In due pentolini separati, mettere le cozze e le vongole cuocendo a fuoco lento finché non si aprono i gusci; Separare le valve dai gusci e riporre in una ciotola capiente. In una pentola far bollire per 3 minuti i gamberetti. Sgusciarli e riporli nella stessa ciotola delle cozze e delle vongole. In una pentola con abbondante acqua aggiungere il brodo precedentemente usato per cuocere i gamberetti e far bollire il polpo e i calamari già puliti e tagliati per almeno 20 minuti a fuoco medio. Tagliare a tocchetti il polpo e a rondelle i calamari. Unire il tutto nella coppa con le cozze, le vongole e i gamberetti. In una ciotola preparare un'emulsione con l'olio, i limoni spremuti, il prezzemolo tritato finemente e un pizzico di sale. Grattugiare a scaglie le carote e tritare il sedano. Unire tutti gli ingredienti nella coppa e mescolare bene; Riporre in frigorifero per circa 30 minuti.



Paccheri con la cernia

Ingredienti

350 g di paccheri - 500 g di filetto di cernia già pulita - 300 g di pomodorini maturi o datterini - 2 spicchi d'aglio - 1 peperoncino fresco (facoltativo) - 120 ml di vino bianco secco - Olio extravergine di oliva q.b. - Prezzemolo q.b. - Sale q.b. - Pepe nero q.b. - Scorza grattugiata di limone

Basta osservare un piatto di paccheri con la cernia per capire che la vera cucina è un equilibrio tecnico tra materia prima, tempo e gestualità. Si tratta di un piatto che, quando è fatto bene, riesce a dire molto più di tante preparazioni gourmet. I Paccheri trattengono il sugo, la cernia è un pesce che ha una carne soda, gusto netto, identità e insieme costruiscono un dialogo tra consistenze e sapori mentre il mare diventa presenza in tavola.

Procedimento

Taglia il filetto di cernia a cubi regolari di circa 2–3 cm. Tampona delicatamente con carta da cucina per eliminare l'umidità in eccesso.

In una padella ampia scalda abbondante olio extravergine con l'aglio schiacciato e il peperoncino. Lascia dorare dolcemente senza bruciare l'aglio, poi rimuovilo se preferisci un sapore più pulito.

Aggiungi la cernia e falla rosolare per 2–3 minuti, girandola con delicatezza per non romperla. Sfumare con il vino bianco e lascia evaporare completamente la parte alcolica.

Unisci i pomodorini tagliati a metà. Sala leggermente e lascia cuocere a fiamma media per circa 10–12 minuti, fino a ottenere un sugo morbido ma ancora vivo, non eccessivamente ristretto. Cuoci i paccheri in abbondante acqua salata e scolali molto al dente, conservando un mestolo di acqua di cottura.

Trasferisci i paccheri nella padella con il sugo di cernia. Aggiungi un po' di acqua di cottura e salta il tutto per 2–3 minuti, permettendo alla pasta di completare la cottura e di legarsi al condimento.

Spegni il fuoco e aggiungi prezzemolo fresco tritato, pepe nero e, se gradita, una leggera grattugiata di scorza di limone.

**COZZE PICCINNE**

Ingredienti

1 Kg di 'cozze piccinne' – sale q.b. – origano q.b. – olio – aglio

Le cozze piccinne (lumachine di prato o cuzzeddhre) sono un piatto povero, simbolo della tradizione salentina, spesso consumato come antipasto o spuntino sfizioso. Si trovano nelle campagne salentine aride, attaccate alle stoppie o sugli steli secchi nei mesi estivi. Le migliori sono quelle che si trovano in estate dopo qualche pioggia.

Procedimento

Una volta raccolte, vanno "spurgate". Si sistemano in un contenitore traspirante, per un paio di giorni e si nutrono spolverandole con farina di semola o crusca. Quando i loro escrementi diventano bianchi sono pronte per essere mangiate. A quel punto lavate le cozze piccinne più volte in abbondante acqua corrente e mettetele a fuoco lento in una pentola con acqua fredda. Una decina di minuti di cottura, da quando l'acqua inizia a bollire sono sufficienti, fino a quando tutte le lumache saranno uscite fuori dal guscio. Quindi vanno scolate e sciacquate dalla schiumarola. Sistematele in un recipiente coperto, meglio una coppa di terracotta, salate abbondantemente, condite con l'origano, un filo d'olio e aglio tritato, in modo che si insaporiscano. Per farle insaporire è consigliabile mangiarle un paio d'ore dopo la preparazione. Si mangiano prendendole con lo stecchino, oppure afferrando il guscio con le mani e tirando direttamente il mollusco con i denti.

**PISCIAMMARE**

Ingredienti

Spunsali – Rape - Peperoni - Pomodori - Piselli secchi già cotti cotti- Sale- Olio EVO - Pane raffermo o frisa

Lu pisciammare è uno dei piatti principi della tradizione contadina, probabilmente il più gustoso, sicuramente tra i più nutrienti e completi. I contadini lo mangiavano la mattina molto presto, prima di andare a lavorare un'intera giornata nei campi.

Procedimento

Prepariamo la verdura. Mondiamo i cipollotti e le rape; prepariamo anche i peperoni. In una pentola mettiamo un po' d'olio EVO, il cipollotto, le rape e i peperoni. A fuoco lento soffriggiamo il tutto, poi aggiungiamo i pomodori e con la fiamma media lasciamo cuocere per un altro paio di minuti. Aggiustiamo di sale e inseriamo un piccolo mestolo di piselli secchi precedentemente cotti alla pignata. Una volta inserito tutti gli ingredienti, facciamo cuocere per altri cinque minuti. Quindi aggiungiamo dell'acqua fino a coprire il tutto. Mentre la zuppa cuoce per altri 10 minuti circa, noi prepariamo la ciotola dove verseremo il nostro pisciammare. Possiamo preparare il fondo del piatto in due modi: Con il pane raffermo tagliato a grossi tocchi, oppure con una frisa sbriciolata. Versiamo la zuppa nel piatto. Lasciamo che il pane assorba il brodo e poi possiamo servire questo gustosissimo piatto, magari accompagnandolo con un buon bicchiere di vino rosso.



Istinto di Donna

Styling Marianna

Total Look

*Un percorso ed esperienza quasi ventennale,
seguendo con attenzione l'esigenza delle nostre clienti.*

*Attualmente affiancata all'azienda italiana Vitalitis,
con la quale è iniziata la mia formazione che viene aggiornata
con master in acconciature sposa e specialista in total sposa.
Azienda Vitalitis è in continua evoluzione ed aggiornamento,
sempre pronta a sforzi alle novità del momento.
Non sono solo le mani che disegnano capolavori,
ma riusciamo ad arrivare al cuore e alla mente.*

• Via Leuca, 30 • Castromediano •

348.57.10.359 - 0832.28.95.86

istintodidonna@gmail.com





SCOPRI LE NOSTRE EXPERIENCE



A BREAK IN HISTORY

*Un salto nella storia della
Famiglia Quarta*



SALENTO BREAKFAST

*Scopri la nostra colazione con il
meglio dei prodotti locali*



SPARKLING APERITIF

*Goditi un momento di feizzante
relax col nostro aperitivo*



WELCOME TO CASA QUARTA EXPERIENCES

Three special moments

Stefania Quarta