

Salento da Gustare

CorriereSalentino.it



CLASSÉ RESTAURANT
QUANDO IL VINO
È LIBERTÀ

PAG. 6

ALEX RISTORANTE
LÀ DOVE IL MARE
INCONTRA L'ANIMA

PAG. 17

UEMÉ
4 AMICI, UNA PIZZA
E UN'IDEA CHE FUNZIONA

PAG. 12



RICERCATO

GRUPPO IMMOBILIARE DAL 1978



FIRST LION

THE FINEST PROPERTIES OF RICERCATO

SI ACCETTANO PERMUTE

5 NUOVI CANTIERI

LECCE • VIA BIXIO (SALESIANI)

LECCE • VIA MANNO (SALESIANI)

LECCE • VIA S. GRANDE (SAN LAZZARO)

LECCE • VIA MILIZIA (ARIOSTO)

LECCE • VIA BALSAMO (PARTIGIANI)

Viale Japigia, 20, 73100 Lecce

+39 0832 099250

www.immobiliarericercato.it

SALENTO DA GUSTARE

Anno VII n.2 / Giugno 2025

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
Federica Sabato
Valeria Coi

Foto

Giulio Rugge
Toti Bello

Progetto grafico

Fabio Zaccaria

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

www.corrieresalentino.it

facebook.com/corrieresalentino



L'EDITORIALE

di Flavio De Marco

Bellezza e Gusto, le parole d'ordine dell'estate 2025

Per Bellezza, in Salento, si intende la straordinaria e lussureggiante natura e cultura, la sua Tradizione ed anche la fantastica enogastronomia. Quest'anno sarebbe importante provare a fare quel tanto auspicato salto di qualità concettuale. La Bellezza intesa come valorizzazione e conservazione della stessa: ciò non è scontato se si considera che sovente si mortifica quanto di

prosperoso e vitale abbiamo intorno a noi. Questa stagione può essere legata alla "rinascenza", posto che la natura si è ripresa anche in virtù del "risveglio" degli ulivi. Già, proprio gli ulivi che qualche pseudoesperto dava per deceduti, non solo hanno una nuova vita, ma l'olio che producono possiede capacità nutritive più ricche del periodo pre-xylella. Il che è confermato dai ricercatori di Unisalento e dal dipartimento di chimica dell'ateneo salentino. La natura è sacra e va difesa ad ogni costo dagli speculatori e dagli ignoranti. Basti pensare anche al rischio estinzione per il riccio di mare, a cui l'uomo deve, categoricamente, dare il tempo di rigenerarsi.

Mano ferma contro chi non lo capisce o non lo vuole capire. Questa è la premessa, poi, giunge la godibilità dei luoghi e delle materie prime per il gusto e la gastronomia, tra cui, appunto il nostro olio. Vivere l'estate 2025 nella consapevolezza che il gusto è declinabile in base alla scelta sapiente e selettiva e non alla indiscriminata miscela di prodotti industriali che minano, spesso, la nostra varietà di scelta in ambito enogastronomico. Il turbo-consumismo è nemico della nostra Bellezza, della Tradizione e dunque anche della Bontà che troviamo sulle nostre tavole. Un sano ritorno alle origini sarebbe il fattore vincente per ogni salentino.



Panificio Santa Maria

Da provare i nostri
ARANCINI
inimitabili

panetteria
focacceria
gastronomia

siamo aperti tutti i giorni
anche festivi dalle ore 7 alle ore 14

via G. Salvemini, 5 - LECCE
tel. 0832 245954



CONTENUTI

PRIMO PIANO

Alex Ristorante: là dove il mare incontra l'anima p.17

SALENTO DA GUSTARE: Recensioni e interviste

Classé Restaurant, quando il vino è libertà	6
Danny, l'anima dolce di Lecce: 39 anni di passione e innovazione.....	10
Uemé: quattro amici, una pizza e un'idea che funziona.....	12
Conti Zecca: l'anima del Salento in un calice di vino	15
Alex: là dove il mare incontra l'anima	17
Celsius: dove la pizza diventa esperienza.....	20
I Vizi degli Dei: L'enogastronomia che racconta il Salento (e l'Italia intera) attraverso il vino.....	23
Un luogo dove il vino diventa racconto, esperienza e territorio.....	23
Il sapore autentico del gelato artigianale: a Lecce c'è Fior di Gelato	27
Remè Restaurant & Pizza: dove il gusto diventa regale, a Leverano.....	29
Dal profumo dell'olio alla fragranza del pane: la famiglia Trenta nel panorama della panificazione	30
Surbador, l'eccellenza artigianale dal Salento.....	31
Korten Social Bar: il nuovo linguaggio del tempo libero urbano.....	33
Officine Birrai, il volto contemporaneo della birra artigianale a Lecce.....	36
Viviano, ex portiere della Fiorentina, dalla passione per il calcio a quella per l'enogastronomia	39
Sagre del Salento: un viaggio tra gusto e identità.....	41
Le tappe del gusto	44

PRODOTTI

Frutti di mare.....	37
La frisa.....	43
L'anguria.....	60

RICETTE COI FIOCCHI

Pisciammare.....	56
Risotto coi fiocchi.....	57
Linguine alle vongole	57

RICETTE FATTE IN CASA

Spaghetti col polpo	58
Municeddhi.....	58
Risotto ai frutti di mare.....	58

CLASSÉ RESTAURANT, QUANDO IL VINO È LIBERTÀ: CON OLTRE 2000 ETICHETTE UNA DELLE PIÙ GRANDI E PRESTIGIOSE CARTE VINI DEL SUD ITALIA

Dal ritorno dello Champagne al Pinot Nero di Borgogna sul pesce, la carta vini di Classé è un viaggio tra grandi nomi e cantine accuratamente selezionate

di **Claudia Forcignanò**

Da Classé Restaurant il vino è racconto, cultura ed esperienza sensoriale con una carta dei vini che diventa un viaggio tra grandi maison e piccole cantine emergenti, selezionate con passione e rigore. A parlarne è Simone De Mitri, che ci guida tra le tendenze dell'estate 2025, gli abbinamenti più sorprendenti e la sua filosofia votata alla libertà, fuori dagli schemi e dai cliché, dove ogni calice invita a scoprire senza pregiudizi il grande, sconfinato mondo del vino.

Quali saranno i vini dell'estate 2025?

Si conferma la tendenza che ha contraddistinto gli ultimi anni. Si berrà sempre meno e sempre meglio. E questo non può che farmi piacere, il tempo mi ha dato ragione. Ci sarà il grande ritorno degli champagne e per quanto riguarda i vini fermi, si va verso la freschezza, la bevibilità e il basso grado alcolico e zuccherino, senza rinunciare alla complessità, qualcosa che solo zone vinicole leggendarie oggi possono regalarci.

Il vino bianco si abbina col pesce e il rosso con le



carni, ma qual è l'abbinamento più sorprendente che vuoi consigliare ai nostri lettori?

Diciamo che è una linea guida che aiuta sempre, ma possiamo facilmente rompere gli schemi. La mia carta vini conta più di 2000 etichette, quasi la metà delle quali sono vini rossi, nonostante io sia specializzato in pesce. La maggior parte sono Pinot Nero di Borgogna, che oltre ad essere la zona ufficialmente riconosciuta per la produzione dei migliori vini al mondo, ci regala quello che secondo me è uno dei pochissimi vini rossi che sta bene sul pesce, magari servito a una temperatura corretta che va tra i 15 e 18 gradi. Provate a mettere uno Nuits ST Georges su un pesce locale in guazzetto di verdure e vedrete la magia.

Alla carta dei vini di Classé ti sei dedicato personalmente. Qual è stato il tuo percorso?

La mia passione è nata dallo champagne, dopodiché ho ampliato la mia ricerca sui vini rari. Così come nelle materie prime, anche nei vini ho questa fissazione nel cercare le chicche più rare e irreperibili. Frequentando ristoranti con le più grandi carte vino al mondo, viaggiando, visitando cantine in Italia e in Francia, frequentando masterclass e corsi di specializzazione, ho potuto potenziare le mie conoscenze. A oggi sono diventato unico assegnatario in tutto il Salento di moltissime tra le cantine di vini rari più importanti del mondo, un obiettivo che mi ha permesso di avere questa grande carta vini non facendo speculazione e mantenendo i prezzi di questi vini già di per sé costosi ben sotto la loro quotazione mondiale. Sui vini meno costosi la mia ricerca è stata ancora più puntigliosa, sono andato a cercare le cantine più piccole e meno conosciute che mantengono dei prezzi ancora accessibili ma che secondo me nei prossimi anni appena verranno scoperte diventeranno di difficile reperibilità.

Classé è il mix perfetto di alta cucina e accoglienza che ha conquistato anche gli stranieri. Un mercato da scoprire?

Classé ha conquistato gli stranieri perché non è un ristorante per stranieri, è un ristorante per pugliesi che offre un'esperienza autentica. In più,

sono andato a creare quella Confort Zone che caratterizza le grandi catene del lusso mondiale, fatto di materie prime di livello, servizio top, una location moderna e una cucina raffinata fatta di sapori semplici che esaltano ogni ingrediente. Oggi senza queste regole base non riesci a soddisfare la clientela High level abituata a quegli standard. Zone come Savellertri, Bari e Bat lo hanno già capito, noi salentini ci stiamo arrivando piano piano.

Un consiglio per chi vuole godere dell'offerta enologica di Classé?

Sicuramente l'incipit della nostra carta-vini, il vino è libertà. Siate liberi dai pregiudizi, liberi dagli schemi mentali e liberi dai confini geografici. Il mondo del vino è troppo grande per non essere libero. Bevete una cultura non una bevanda, in ogni caso fidatevi di noi.



Pennone alla triglia

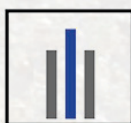
Mentre preparate un fondo di verdure, sfilettate e squamate le triglie, rigorosamente freschissime e mettetele in forno. Appena il fondo di verdure è pronto, aggiungete il concentrato di pomodoro e le triglie. Sfumate con del buon vino bianco, versate nella pentola del ghiaccio, lasciate bollire, riducete leggermente e filtrate. Preparate una tartare di triglia, conditela con un filo di olio e mettetela da parte. Fate bollire dell'acqua, versate i pennoni e lasciate cuocere per la metà del tempo indicato. Terminate la cottura nell'acqua di triglia e impiattate decorando con pesto di rucola, la



tartare di triglia e una manciata di mueri per dare un tocco croccante.



*Le migliori idee
al vostro servizio*



SalentoCostruzioni.com

PROMUOVI SCORRANO

PRESENTA IN COLLABORAZIONE CON

COMUNE DI SCORRANO • MUSEO DELLE LUMINARIE DI PUGLIA • AIS PUGLIA - LECCE

25-26 LUGLIO

CALICI SCORRANO DI LUCE ²⁰/₂₅

ARTE &
DEGUSTAZIONI
TRADIZIONI
& FUTURO



DANNY, L'ANIMA DOLCE DI LECCE: 39 ANNI DI PASSIONE E INNOVAZIONE

Dal primo impasto a 12 anni al pasticcetto simbolo del Salento: la storia di una passione diventata impresa di famiglia

Di **Valeria Coi**

A Lecce, esiste un luogo dove il profumo della tradizione incontra l'arte dell'innovazione: è la storica Pasticceria Danny, un punto di riferimento per generazioni di leccesi e turisti alla ricerca del gusto autentico.

Dietro al banco, tra creme profumate e frolle appena sfornate, c'è lui: Danny, pasticcere per vocazione e pioniere senza clamore del dolce più celebre del Salento.

«Ho cominciato a 12 anni, ero un ragazzino curioso – racconta – e da subito ho sentito che questo mestiere sarebbe stato il mio».

La sua è una passione nata presto, coltivata giorno dopo giorno tra sac à poche e impasti fragranti. Poi l'intuizione del gluten free, dietro una scintilla inaspettata. «Un'amica d'infanzia aveva sviluppato un'intolleranza e mi chiese qualcosa senza farina. All'epoca non si parlava ancora di celiachia, ma io, una volta a settimana, pulivo tut-





to il laboratorio e le preparavo qualcosa: una piz-
za, un dolcetto. Poi la voce si sparse... e capimmo
che c'era una richiesta reale».

Da quel gesto di amicizia nacque, quasi per
caso, uno dei primi percorsi salentini verso la pa-
sticcERIA senza glutine, ben prima che diventasse
una tendenza.

«Facevo la crema senza farina già nel 1992»,
dice Danny con orgoglio, come a sottolineare che
l'innovazione non è mai stata un vezzo, ma una
risposta autentica alle persone.

E poi c'è il pasticcetto, ovviamente. Non solo
simbolo gastronomico, ma vera icona culturale.
«Fino a una decina di anni fa, i dolci più richiesti
erano quelli di pasta di mandorla, ma oggi il pa-
sticcetto ha preso il sopravvento. È un prodotto
diventato mondiale», spiega. Un successo costru-
ito anche grazie all'impegno collettivo: «Quasi
trent'anni fa creammo l'associazione pasticceri,
per dare finalmente valore a ciò che abbiamo
sempre avuto: il pasticcetto, il rustico, dolci che
meritavano di essere conosciuti in tutto il mon-
do. E oggi, raccogliamo i frutti di quel lavoro».

Nonostante il successo, Danny non dimentica
le sue radici. «Il primo dolce che ho imparato a
fare è stata la mimosa. Ancora oggi mi emozio-
na. L'ho portata anche in tv, è il mio legame più
profondo con questo mestiere». Un mestiere che
oggi è diventato una vera impresa di famiglia:
«Lavoriamo tutti insieme, io, mia moglie e i nostri
quattro figli. È una fortuna che mi tengo stretta
ogni giorno».

E il futuro? «C'è un progetto in cantiere da
circa un anno, sarà qualcosa di unico a Lecce. Ma
per ora non posso dire di più...», sorride con un
velo di mistero.

Danny è molto più di un pasticciere: è un arti-
giano della memoria, un innovatore silenzioso e
un punto fermo nella dolce geografia leccese. La
sua pasticceria non è solo un luogo dove si fanno
dolci, ma dove si costruiscono legami, si traman-
dano storie e si sperimenta il futuro, sempre con
un sorriso e un pizzico di dolcezza.



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: sp.sicurezzaalavoromail.com

UEMÉ: QUATTRO AMICI, UNA PIZZA E UN'IDEA CHE FUNZIONA

Tra pizze, cocktail e voglia di stare bene, il racconto di un progetto giovane che crede nel Sud

Di **Claudia Forcignanò**

A volte basta un'idea chiara, quattro amici e la voglia di mettersi in gioco per cambiare le regole, o almeno provarci. Uemé è questo, un progetto giovane, fatto di persone prima che di numeri. Ben più di una pizzeria, un luogo che mescola sapori, profumi e relazioni. Dove la pizza diventa il pretesto per sperimentare, abbinare un cocktail pensato al momento, costruire un'esperienza che faccia venire voglia di tornare. Ma cosa sia dav-

vero Uemé e cosa significhi fare impresa al Sud, ce lo raccontano i diretti interessati ci raccontano come si costruisce un'impresa al Sud credendoci davvero, senza retorica ma con i piedi ben piantati a terra e la testa sempre a caccia di qualcosa di nuovo.

Uemé è un progetto giovane, come si riflette tutto questo sull'identità del locale?

Uemé nasce dalla passione di quattro amici con un'idea chiara: portare qualcosa di nuovo e



diverso nel mondo della ristorazione. Non siamo solo giovani per età, ma anche nell'approccio: un mix di freschezza, voglia di sperimentare e passione per il cibo vero. Il nostro locale è un po' come noi: giovane, dinamico e non troppo convenzionale. Un ambiente che mescola il lato urban e industrial con una cucina che sfida le convenzioni. La pizza, qui, non è mai solo pizza. È un punto di partenza per accostamenti inaspettati e nuove idee, nate da un continuo scambio tra cucina e cocktail. Vogliamo che chi entra da Uemé viva un'esperienza autentica e coinvolgente, dove ogni momento è pensato per sorprendere e far sentire a casa. Dalla scoperta online, all'atmosfera che ti accoglie nel locale: luci soffuse, arredi moderni e un servizio che sa di informalità, ma sempre con attenzione. Da Uemé non si viene solo per mangiare, ma per vivere un'esperienza che ti lascia qualcosa. Un posto che racconta una storia, fatta di passione, energia e voglia di fare qualcosa di diverso.

Uemé si distingue anche per l'abbinamento pizza e bevande. Come scegliete le bevande da proporre?

Da Uemé, l'abbinamento pizza e bevande è qualcosa che prendiamo molto sul serio, ma senza prenderci troppo sul serio! Non è una semplice aggiunta, ma parte integrante dell'esperienza. La mixology è quasi una "compagna di viaggio" della pizza, e in molti casi lavoriamo in parallelo con la cucina per creare qualcosa di unico. Ad esempio, a volte partiamo da un ingrediente della pizza per costruire un cocktail che lo esprima al meglio, altre volte è il cocktail a ispirarci, suggerendoci nuovi abbinamenti per l'impasto o per le farciture. È tutto un gioco di equilibri e contrasti, un po' come il nostro approccio alla cucina: vogliamo sorprendere, ma senza mai forzare. E se qualcuno cerca qualcosa di più tradizionale, non ci dimentichiamo di loro. Offriamo anche una selezione di birre artigianali locali e una carta dei vini pensata per dare alternative versatili e di qualità, che si sposano perfettamente con l'atmosfera giovane e dinamica del nostro locale. Alla fine, che tu

scelga un pairing pensato o una bevanda più libera, il nostro scopo è sempre lo stesso: creare un'esperienza gastronomica che abbia coerenza e armonia, dove ogni elemento – sia solido che liquido – racconta una parte della nostra storia.

Quando avete pensato: "Ne è valsa la pena"?

C'è stato un momento preciso, fatto di piccoli gesti che insieme hanno avuto un peso enorme: i primi clienti che sono tornati una seconda volta, poi una terza, e che a un certo punto hanno iniziato a portare amici, a raccontare Uemé come se fosse anche un po' loro. Vederli sorridere davanti a una pizza, restare a fine serata per scambiare due chiacchiere con noi, raccontarci che avevano voglia di tornare... è lì che abbiamo sentito qualcosa cambiare. Quel passaparola spontaneo, quell'entusiasmo autentico che nasce solo quando qualcuno si sente davvero bene in un posto, è stato il segnale più chiaro che stavamo andando nella direzione giusta. Non avevamo semplicemente aperto un locale: avevamo creato un luogo dove le persone si sentono accolte, ascoltate, sorprese. Dove tornano non solo per mangiare, ma per vivere qualcosa. In quel momento, tutto ha preso senso: le notti passate a sistemare ogni dettaglio, le prove, le correzioni, le paure, le scommesse. Ogni fatica è diventata gratitudine. E la frase "ne è valsa la pena" non era più solo un pensiero: era una certezza.



Se doveste raccontare Uemé con un sapore, un profumo e un ricordo, quali scegliereste?

Un sapore? La leggera affumicatura di una crema di melanzane che incontra la croccantezza dell'impasto e l'acidità vivace di un ingrediente fermentato. Un sapore che non si limita a piacere, ma incuriosisce, stimola, rompe la routine del "già assaggiato". È il gusto dell'esplorazione, della cucina che osa ma non tradisce mai l'equilibrio. Un profumo? Quello del forno appena aperto, che si mescola agli agrumi freschi spremuti per un cocktail. È un'aria calda, accogliente, punteggiata da note fresche e aromatiche. Quel profumo che ti avvolge appena entri e ti fa capire, prima ancora di sederti, che qui c'è qualcosa di diverso. Un ricordo? Le notti di autunno prima dell'apertura, quando ci fermavamo anche a serranda abbassata a immaginare come sarebbe stato. Con le luci soffuse, la musica in sottofondo e il silenzio complice di chi sa di star costruendo qualcosa di speciale. Quelle notti non avevano clienti, ma avevano già tutto lo spirito di Uemé.

Cosa significa oggi "fare impresa giovane" al Sud?

Fare impresa giovane oggi al Sud significa, prima di tutto, scegliere di crederci. Per noi non si tratta solo di aprire un locale e generare profitto. Significa costruire un'impresa che abbia un'anima, che metta al centro le persone. A partire dai clienti, a cui vogliamo offrire qualcosa che vada oltre il piatto o il drink: un'esperienza. E fino ai nostri collaboratori, per cui ci impegniamo ogni giorno a creare un ambiente sano, rispettoso, in cui il lavoro abbia valore. Puntiamo sulla formazione, sul rispetto del tempo e dei diritti, sulla qualità delle relazioni interne ed esterne. Fare impresa per noi vuol dire anche creare legami solidi con chi cammina al nostro fianco: fornitori, produttori, professionisti del territorio. È un patto basato sulla fiducia, sul rispetto e sulla voglia di crescere insieme. In fondo, fare impresa al Sud è una dichiarazione d'amore: per le proprie radici, per il lavoro fatto bene, e per un futuro in cui anche da qui si può costruire qualcosa di grande.



CONTI ZECCA: L'ANIMA DEL SALENTO IN UN CALICE DI VINO

Custode di una storia che affonda le radici in decenni di tradizione enoica, la cantina Conti Zecca si distingue per la capacità di coniugare passato e presente, ponendo attenzione alle proposte enoturistiche. Che si tratti di un intenditore, un appassionato o un semplice curioso, chiunque è accolto in cantina con il proposito di condividere non solo i vini ma anche il racconto di un'identità autentica e profonda. La visita in cantina è un modo di vivere il vino attraverso la storia e le storie, le persone e i luoghi in cui nasce. Durante il tour in azienda, i visitatori si immergono in un percorso dove, tra presse, botti e anfore, posso saperne di più sulle tecniche di vinificazione e vivere le emozioni del 'dietro le quinte', in un conte-

sto dove ogni cosa racconta il legame tra la terra, l'uomo e il tempo. Il momento della degustazione è il culmine dell'esperienza. Il vino diventa racconto, memoria, emozione: ogni calice è il punto di partenza di un racconto, per andare oltre l'etichetta. I vitigni, lo stile di produzione, gli aromi e i profumi, tutti gli elementi della degustazione la rendono un viaggio sensoriale e immersivo pensato per far emergere l'anima del vino e il legame profondo con il territorio.

Il vino non è solo una bevanda che si beve ma il frutto di una storia, di un territorio, del lavoro di mani che ogni giorno lavorano con dedizione. Avvicinarsi al mondo del vino significa diventare parte di un racconto vivo e di un'esperienza che lascia tracce anche dopo che il calice si svuota.



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



ALEX: LÀ DOVE IL MARE INCONTRA L'ANIMA

Dialogo con la chef di un ristorante che è visione, identità, sentimento

Di **Clarissa Rizzo**

Nel cuore barocco di Lecce, il ristorante Alex si afferma come un laboratorio di pensiero culinario, dove la materia prima diventa narrazione sensoriale e la tecnica si intreccia con l'istinto creativo. In questa conversazione, la chef racconta la filosofia che muove ogni scelta, ogni piatto, ogni gesto in cucina.

Un viaggio tra mare, terra e memoria, ma soprattutto un modo libero e consapevole di intendere la gastronomia.

Cos'è, per te, il ristorante Alex?

Alex è il mio luogo interiore, il mio rifugio e, al tempo stesso, il mio spazio di espressione più autentica. È casa, nella sua accezione più profonda, ma è anche un punto d'osservazione privilegiato sul mondo. Un laboratorio emotivo e creativo dove, pur restando ancorata alla concretezza del lavoro quotidiano, posso lasciare libera la mia immaginazione. Qui non ho bisogno di reprimere l'istinto: lo seguo, lo ascolto, lo lascio fiorire.

Il vostro legame con il mare è evidente. Che significato attribuite ai crudi di pesce nella vostra proposta?

Il crudo non è solo una preparazione: è un rito. È la forma più essenziale con cui il mare ci parla, senza mediazioni. Nei nostri piatti crudi si esprime la quintessenza della materia prima, lavorata con un rispetto quasi devoto. Il Gran Crudo della Chef è diventato negli anni uno dei simboli del nostro ristorante: una composizione che evolve ma che non tradisce mai la sua vocazione identitaria.

Come avviene la selezione del pesce destinato a questi piatti? Esiste una filiera preferenziale?

Sì, esiste una filiera accuratamente selezionata,

che non si limita al solo crudo ma si estende all'intero menù. Ogni elemento – dalla provenienza del pescato alla competenza del fornitore, fino alla varietà delle specie presenti nel piatto – viene scelto con un rigore che rasenta la ma-



niacalità. La nostra è una cucina che pretende molto dalla materia prima perché da essa tutto prende vita.

Il risotto è spesso considerato un banco di prova per una cucina d'autore. Come lo interpretate e quali elementi prediligete?

Il risotto, per noi, è quasi una dichiarazione poetica. Un piatto che richiede ascolto, tempo, misura. Lo amiamo profondamente e lo consideriamo una delle firme della nostra identità. Siamo stati tra i primi ad adottare un riso di qualità eccelsa, che continuiamo a utilizzare con orgoglio. Attorno a questo ingrediente cardine costruiamo abbinamenti che spaziano dal mare alla terra, con una mantecatura finale che suggella ogni boccone.

Qual è il piatto che più di ogni altro racconta l'essenza di Alex?

Senza dubbio il Risotto Acquerello della chef alle vongole, affumicato all'ulivo e, naturalmente,

la nostra selezione di crudi. Sono due percorsi diversi, ma entrambi parlano la lingua di Alex: equilibrio, profondità, memoria, visione.

In che modo valorizzate i prodotti del territorio salentino all'interno della vostra cucina?

Il Salento è una terra generosa, e i suoi frutti sono per noi un patrimonio irrinunciabile. Privilegiamo piccoli produttori locali, realtà virtuose che condividono il nostro approccio etico e qualitativo. Ci piace pensare a una filiera in movimento, viva, fatta di relazioni umane oltre che professionali. Tuttavia, non ci poniamo limiti geografici: quando un ingrediente estero racconta una storia che risuona con la nostra visione, lo accogliamo con la stessa apertura.

Vi sentite più vicini alla tradizione o all'innovazione?

Non c'è una vera dicotomia, almeno non nel nostro modo di concepire la cucina. Partiamo dalla



tradizione – dai gesti antichi, dalle ricette che hanno sedimentato la memoria collettiva – e la reinterpretazione avviene con delicatezza, senza rotture. Scriviamo il nostro linguaggio, ma sempre in ascolto di quello che ci ha preceduti.

Nel processo creativo, quale ruolo gioca la tecnica rispetto all'istinto?

Credo che istinto e tecnica debbano coesistere, ma raramente nascono insieme. Spesso è l'istinto ad aprire la strada: un'idea, un'intuizione, una suggestione sensoriale. La tecnica arriva dopo, a dare forma, rigore, struttura. È un dialogo necessario, una danza in equilibrio.

Come si trasforma il menù con il passare delle stagioni? Ci sono piatti che rimangono fissi?

Il nostro menù è vivo, mutevole, come la natura che lo ispira. Alcuni piatti iconici rimangono, perché parlano di noi in modo profondo. Ma il resto segue il ciclo delle stagioni, si adatta, si rinnova.

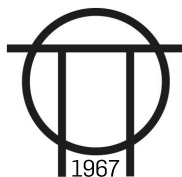
È un modo per restare fedeli a ciò che siamo, pur lasciando spazio all'evoluzione.

Qual è l'esperienza che desiderate offrire a chi si siede alla vostra tavola, oltre il piatto?

Vorremmo che ogni persona che entra da Alex si sentisse accolta in un luogo che è insieme rifugio e scoperta. Il cibo è il nostro primo linguaggio, ma non l'unico: c'è l'atmosfera, il servizio, il silenzio tra una portata e l'altra. Tutto concorre a creare un'esperienza sensoriale e intima, capace di lasciare una traccia.

Quali progetti futuri o idee inedite avete in cantiere per Alex?

Siamo sempre in movimento, in una ricerca costante che non ha mai una vera fine. Ci sono idee che prendono forma, collaborazioni che nascono, esperienze da costruire. Il futuro non è un orizzonte lontano, è la prossima cena, il prossimo piatto, il prossimo incontro.



TONDO

GIOIELLERIA

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

CELSIUS: DOVE LA PIZZA DIVENTA ESPERIENZA

Gianmarco Serrati firma un progetto unico che unisce ricerca, estetica e passione: una pizzeria contemporanea dove ogni dettaglio racconta una visione autentica e innovativa della pizza

Di **Clarissa Rizzo**



Lecce, tra eleganza barocca e innovazione gastronomica, nasce Celsius, la pizzeria contemporanea ideata e realizzata interamente da Gianmarco Serrati. Un progetto personale, costruito con passione, tecnica e visione, che porta in tavola pizze ad alta idratazione, farine selezionate e una doppia cottura al vapore unica nel suo genere. In questa intervista, Gianmarco ci racconta come ha dato vita a un luogo dove il cibo non si consuma, si vive.

Come nasce l'idea della Pizzeria Celsius e cosa ti ha spinto a portare nel cuore di Lecce il concetto di pizza contemporanea e al vapore?

L'idea di Celsius è nata dal desiderio profondo di creare qualcosa che mi rappresentasse davvero. Dopo anni di esperienza nelle migliori pizzerie tra Lecce e Brindisi, ho sentito l'urgenza di dare vita a un progetto interamente mio, fondato sulla qualità, sulla ricerca e sul rispetto per il cliente. Volevo un luogo dove ogni dettaglio, dall'impasto all'ambiente, fosse coerente con una visione precisa. Portare la pizza contemporanea nel cuore del Salento è stata una sfida ma anche un atto d'amore verso la mia terra.

Ci racconti cosa significa per te pizza contemporanea? Quali sono le principali differenze rispetto alla pizza tradizionale?

La pizza contemporanea per me è evoluzione e consapevolezza. È il frutto di anni di studio sulle tecniche di impasto, sulla fermentazione, sulla digeribilità e sull'equilibrio tra leggerezza e gusto. Rispetto alla pizza tradizionale, qui parliamo

di alte idratazioni, farine selezionate e un'attenzione maniacale alla qualità delle materie prime. Ma è anche un approccio più creativo, che unisce estetica, tecnica e narrazione del piatto. Non è né la pizza leccese o barese, quindi sottile, né napoletana con il cornicione alto, è una via di mezzo, proprio per accontentare tutti i gusti.

La doppia cottura al vapore è una tecnica piuttosto innovativa. Come sei arrivato a questa scelta e quali benefici offre dal punto di vista gustativo e nutrizionale?

L'ho scoperta durante un corso a Livorno e me ne sono innamorato subito. È una tecnica che richiede grande precisione, ma il risultato è straordinario: una pizza con una crosta dorata e croccante, ma con un cuore interno soffice e umido. L'idratazione dell'impasto arriva anche all'85%. Dal punto di vista nutrizionale è molto più leggera e digeribile, perché il vapore riduce l'uso di grassi e mantiene intatte molte proprietà delle farine.

Celsius propone impasti con elevata idratazione e ingredienti particolari come carbone vegetale o cinque cereali. Come scegli le farine e cosa cerchi in un impasto perfetto?

Seleziono solo farine naturali e macinate a pietra, mai raffinate come la tipo 0. Lavoro con farine tipo 2, integrali, multicereali e persino quelle senza glutine artigianali. Ogni impasto ha un'identità, deve risultare non solo gustoso ma anche digeribile, leggero, con un profilo aromatico riconoscibile. L'idratazione alta e la doppia lievitazione sono fondamentali per questo equilibrio.

L'atmosfera elegante e accogliente è parte inte-

grante dell'esperienza Celsius. Quanto conta per te il design e l'ambiente nel completare l'esperienza gastronomica?

È fondamentale. Non volevo una semplice pizzeria, ma un luogo dove ogni elemento parlasse la stessa lingua: quella dell'eccellenza. L'ambiente elegante ma caldo, l'illuminazione studiata, il servizio curato, tutto contribuisce a creare un'esperienza che coinvolge tutti i sensi. Da Celsius non si viene solo per mangiare: si vive un momento.

Sei molto attento alle intolleranze alimentari e offri anche opzioni senza glutine artigianali. Quanto è importante per te l'inclusività a tavola?

Per me è una priorità. Ho conseguito un master dedicato proprio alla preparazione di prodotti per celiaci, perché credo che tutti debbano poter vivere un'esperienza gastronomica completa, senza rinunce. Le basi senza glutine che proponiamo sono artigianali, lavorate con la stessa cura degli altri impasti. L'inclusività è rispetto, e il rispetto

è alla base della mia cucina. Facciamo parte con orgoglio del programma dell'AIC – Associazione Italiana Celiachia, un riconoscimento che ci offre grande visibilità a livello nazionale e, soprattutto, rappresenta una garanzia importante per tutti i nostri clienti celiaci. L'adesione all'AIC comporta il rispetto di protocolli rigorosi e controlli periodici, che attestano l'affidabilità del nostro operato e l'attenzione scrupolosa che dedichiamo alla sicurezza alimentare.

Quali sono i prodotti locali che preferisci utilizzare in cucina e che consideri irrinunciabili nella tua proposta?

Il territorio salentino è una miniera preziosa. Utilizzo solo pomodoro pelato di alta qualità e mozzarella fior di latte Deliziosa, tagliata a punta di coltello. Ma anche verdure di stagione, oli extravergini del territorio e salumi artigianali locali. L'identità della mia pizza passa anche da questi ingredienti.



Come riesci a bilanciare creatività e tecnica nelle tue pizze? Hai un processo specifico per sviluppare nuove ricette?

La tecnica è il punto di partenza, la base solida. Ma la creatività arriva osservando, assaggiando, viaggiando. Mi piace partire da un'idea – magari un ricordo, un abbinamento insolito – e poi costruirci sopra un piatto, bilanciando consistenze, temperature, colori. Spesso sperimento prima su carta, poi in laboratorio. È un lavoro di precisione, ma anche di emozione.

Se dovessi far provare per la prima volta la tua pizza a qualcuno, quale proposta del menu consiglieresti e perché?

Senza dubbio la nostra pizza con l'impasto o nero o multicereali idratati al 75%. È la sintesi perfetta della nostra identità: visivamente sorprendente, dal gusto intenso ma equilibrato, con una leggerezza che lascia stupiti; accompagnata da una delle birre più antiche d'Italia (menabrea) diventa un racconto. Per chi ha gusti più sfiziosi suggeriamo birre artigianali rigorosamente italiane o vini bianchi, rosati rossi, ma anche bollicine - abbiamo un'ampia scelta. Celsius è stato concepito come un luogo in cui il cliente non sia semplice spettatore, ma parte attiva dell'esperienza ga-

stronomica. Desideriamo coinvolgerlo, sorprenderlo e guidarlo attraverso un percorso sensoriale che va oltre il gusto. Alcune preparazioni vengono completate direttamente al tavolo, dando vita a veri e propri momenti scenici: dalle pizze flambate al momento, che accendono lo stupore, fino ai condimenti rifiniti davanti all'ospite, in un dialogo continuo tra cucina e sala. Ogni gesto è pensato per emozionare e lasciare un ricordo vivido dell'esperienza vissuta.

Guardando al futuro, quali sono i tuoi progetti per la Pizzeria Celsius? Hai in mente nuove idee, collaborazioni o evoluzioni del menu?

Assolutamente sì. Sto lavorando su nuovi impasti fermentati naturalmente. Voglio continuare a sorprendere i miei clienti e a offrire un'esperienza sempre più completa. Inoltre, una grande novità è in arrivo: sto per aprire un B&B, proprio sopra la pizzeria. L'idea è quella di accogliere i clienti anche oltre la cena, offrendo loro un soggiorno che rispecchi lo stesso stile e la stessa cura di Celsius. Sarà uno spazio elegante, intimo e pensato per chi vuole vivere appieno il Salento – e la nostra filosofia di ospitalità. Celsius è nato per evolversi, e questa nuova avventura ne è la naturale estensione.



I VIZI DEGLI DEI: L'ENOGASTRONOMIA CHE RACCONTA IL SALENTO (E L'ITALIA INTERA) ATTRAVERSO IL VINO

Un luogo dove il vino diventa racconto, esperienza e territorio

Di **Clarissa Rizzo**

Calimera- Nel cuore del Salento, a Calimera, un antico frantoio del 1914 è stato trasformato in un luogo di racconto, gusto e passione. I Vizi degli Dei è un viaggio nell'enogastronomia italiana, fatto di ricerca, narrazione e accoglienza. Con oltre 10.000 etichette, format originali, degustazioni ed eventi, il progetto ideato da Andrea Iavarone, visionario imprenditore, unisce il meglio dell'Italia in un'esperienza sensoriale totale, culturale ed emozionale. Dall'evoluzione dello spazio, alla filo-

sofia dei vini naturali, fino ai progetti futuri, ecco cosa rende questo luogo un punto di riferimento nazionale.

Andrea, partiamo dall'inizio: quando nasce il progetto?

Il progetto nasce nel 2001, ma in realtà ha radici più lontane. Ho iniziato con una piccola enoteca di appena 45 mq. Era un periodo in cui il vino si vendeva sfuso, direttamente dai silos. Ricordo che collaboro con una cooperativa di Cellino San Marco. Poi, intorno al 2004, il mercato del vino





sfuso è andato in crisi: le abitudini delle persone stavano cambiando ed ho capito che dovevo cambiare qualcosa. Così ho iniziato ad affiancare al vino imbottigliato, il cioccolato e articoli da regalo. Nel 2006 lo spazio era diventato di 100 mq. La vera svolta però è arrivata nel 2019, quando ho deciso di ristrutturare l'antico frantoio del 1914 e trasformarlo completamente. I lavori sono iniziati durante il lockdown e nel 2021 finalmente ho aperto I Vizi degli Dei nella sua forma attuale: oltre 400 mq divisi in tre aree—gastronomia, dolceria e bottiglieria.

Come lo descriveresti oggi I Vizi degli Dei?

I Vizi degli Dei è una enogastronomia esperienziale. È uno spazio dove ogni dettaglio è pensato per accogliere, incuriosire e raccontare. Non si viene solo per bere un calice o acquistare una bottiglia, ma per vivere un'esperienza. Qui il cliente sceglie una bottiglia dallo scaffale—tra le oltre 10.000 disponibili—e può berla sul posto senza alcuna maggiorazione. Questo è un aspetto chiave: vogliamo che il vino sia accessibile, e che chi viene da noi possa goderselo con calma, magari accompagnandolo con uno dei nostri taglieri preparati al momento, ricchi di salumi, formaggi affinati e specialità italiane.

Come selezioni le bottiglie?

Abbiamo due linee guida. La prima riguarda le aziende blasonate: quelle storiche, riconosciute a livello internazionale, con cui spesso stringiamo accordi di co-branding. Questo ci consente di proporre prodotti di altissimo livello con continuità e coerenza. La seconda linea, forse quella che

ci appassiona di più, è la ricerca di piccoli produttori naturali. Naturali per noi significa onesti, trasparenti, artigiani. Non necessariamente bio, ma rispettosi del territorio, delle fermentazioni, delle lavorazioni. Amiamo scoprire storie nuove, territori marginali, vitigni antichi, etichette con anima. Ogni bottiglia è una narrazione, e noi siamo qui per raccontarla.

Come funziona un'esperienza tipo da voi?

Il cliente entra e viene accolto come se fosse a casa. Gli mostriamo lo spazio, raccontiamo brevemente la filosofia, poi lo lasciamo libero di scegliere. Alcuni preferiscono essere guidati: ci dicono solo fai tu. In quel momento, entriamo in connessione, capiamo il loro gusto e costruiamo un percorso. Si parte con un vino, poi un tagliere su misura, magari un formaggio erborinato, un salume raro, e via via si sviluppa l'esperienza. Organizziamo anche degustazioni guidate, sia per privati che per aziende: momenti immersivi, pensati per valorizzare il prodotto, la storia, il produttore. Durante questi eventi raccontiamo molto, ma sempre con leggerezza: niente tecnicismi inutili, solo emozione, cultura e piacere.

Parlavi di format esclusivi: puoi raccontarne qualcuno?

Sì, è una parte fondamentale del nostro lavoro. I format sono il nostro linguaggio creativo. Organizziamo tutte le sere su prenotazione la classica degustazione, abbinando un tagliere di salumi e formaggi di alta qualità, affinati, muffati, che provengono maggiormente dalla Toscana o dal Piemonte. La nostra particolarità è poter fare assaggiare, a un prezzo da enoteca, ad esempio un vino che viene dall'Alsazia, dall'Oltrepò, dall'Alto Adige, dal Piemonte. Ogni evento è diverso: abbiamo fatto masterclass su gin, rum, whisky, grappa; banchi d'assaggio con produttori da tutta Italia; eventi culturali in collaborazione con artisti, designer, musicisti. Abbiamo inventato il Salushi, una rivisitazione del sushi giapponese ma a base di salumi e formaggi. Poi c'è il Wine Lab, dove facciamo degustazioni alla cieca per stimolare il cliente a scoprire i propri gusti senza

condizionamenti. Il 29 maggio abbiamo ospitato una degustazione di vini, le Eccellenze d'Abruzzo con Cantina Tollo- è venuta qui in sede l'ambasciatore a livello mondiale direttamente dal Brasile per presentare i vini. Il 21 giugno, durante la Festa dei Lampioni, abbiamo ospitato il Dottor Gin- un gin tonic party in cui si sono presentati i tre gin nuovi. Per l'occasione panino con i pezzetti. Inoltre, stiamo per avviare una wine-house con camere e piscina.

Avete anche un forte impatto online, giusto?

Sì. Raggiungiamo oltre 120.000 persone con i nostri canali social. Sono io a curare la comunicazione, da esperto di marketing: creo post accattivanti, diretti, narrativi. E spesso sono le aziende a cercarci, anche dall'estero: siamo più conosciuti fuori dal Salento che dentro.

Progetti futuri?

Stiamo per lanciare un nuovo progetto: una wi-

ne-house a pochi passi dall'enoteca, con camere a tema, piscina e percorsi esperienziali. Un modo per prolungare il tempo dell'esperienza e accogliere turisti da tutta Italia e dall'estero.

Qual è la più grande soddisfazione finora e cosa ti emoziona di più del tuo lavoro?

Essere stati premiati nel 2021 tra le 100 migliori enoteche d'Italia da Gambero Rosso, inoltre siamo i primi per numero di etichette del Sud Italia. Inoltre, vedere le persone entrare, guardare le bottiglie e dire: Mi fido, scegli tu. Quel momento è il massimo riconoscimento: significa che abbiamo creato un legame, una fiducia, una reputazione. E poi ricevere messaggi da clienti che ci ringraziano per l'esperienza vissuta, per il racconto, per l'attenzione. La più grande soddisfazione è essere riusciti a trasformare un mestiere in una forma di cultura. In fondo, vendiamo emozioni, il vino è solo il mezzo.





Da noi la passione per la cucina è un affare di famiglia.

RISTORANTE - BRACERIA - PIZZERIA

Centro Storico di LECCE
Via Ascanio Grandi, 15

IL RISTORO
dei TEMPLARI

Prenotazioni 349 141 3652 - Sale interne climatizzate e tavoli all'aperto



IL SAPORE AUTENTICO DEL GELATO ARTIGIANALE: A LECCE C'È FIOR DI GELATO

Il laboratorio di sapori dove la cura artigianale e la ricerca sul prodotto trasformano ogni assaggio in un'esperienza indimenticabile

di **Claudia Forcignanò**

Avete voglia di un gelato, ma siete stanchi di prodotti industriali e preconfezionati? Volete assaporare un gelato buono come quelli di una volta, quando ad ogni assaggio si sprigionavano i profumi e i sapori di ogni ingrediente?

Allora Fior di Gelato è il posto che fa per voi. Una piccola e accogliente gelateria situata nel centro di Lecce, proprio in Piazza Mazzini, quindi

facilmente raggiungibile sia in auto che a piedi e a due passi dalla via dello shopping.

Da Fior di Gelato la filosofia della produzione artigianale regna sovrana, tutto viene prodotto nel laboratorio interno con materie prime accuratamente selezionate, dalla frutta freschissima ai cioccolati e alle creme. Operativo tutti i giorni da oltre 12 anni. Sia nel periodo di forte richiesta, come la primavera e l'estate, sia nel periodo in-



vernale infatti, è possibile trovare un'ampia scelta di piccoli gelati di vari gusti e deliziose mono porzioni. Una garanzia di qualità e freschezza che fa apprezzare Fior di Gelato alla sua vasta clientela.

Tutto viene realizzato con amore e professionalità da Andrea Scalinci, il titolare che, insieme al personale sempre gentile e disponibile, ha fatto della sua attività uno dei fiori all'occhiello dell'imprenditoria gastronomica locale e un punto di riferimento non solo per i buongustai di Lecce e provincia, ma anche i turisti che oltre all'eccellenza del prodotto, apprezzano anche l'attenzione riservata a chi ha intolleranze o esigenze alimentari particolari. Insieme ai classici gelati serviti in cono o coppetta, Fior di Gelato propone anche dolci più elaborati come le mattonelle, spumoni, torte gelato semplici, ma anche per grandi cerimonie, battesimi, comunioni e persino matrimoni, e torte crêpes ideali per festeggiare momenti speciali o per una dolce coccola. Le mattonelle, ad esempio, sono disponibili in

vari gusti e sono senza glutine, con un ripieno di cremoso gianduia e croccante, ma anche molti gusti come il cioccolato fondente e la fragola, il limone, il melone, il mango e frutti di bosco sono a base d'acqua, perfetti per chi è intollerante al lattosio o è vegano.

Tra i gusti più apprezzati spiccano la nocciola, il pistacchio e il fiordilatte, che si distinguono per la loro cremosità e intensità di sapore.

Da non perdere il frozen yogurt, servito semplice o condito con topping alla crema, granella e frutta, perfetto per chi apprezza il gusto dello yogurt, ma non vuole rinunciare alla bontà del gelato e infine, più golosi potranno gustare una croccante una crêpe fatta al momento.

Fior di Gelato è aperta tutti i giorni dalle 11.00 a mezzanotte e si trova in Via Salvatore Trinchese, 43, a Lecce. Per chi desidera gustare le loro specialità comodamente a casa, è disponibile il servizio di consegna a domicilio tramite Deliveroo e Just Eat.



SALENTO DA GUSTARE

REMÈ RESTAURANT & PIZZA: DOVE IL GUSTO DIVENTA REGALE, A LEVERANO

A Leverano, nel cuore del Salento, c'è un luogo dove la passione per il buon cibo e la tradizione si incontrano ogni giorno per offrire esperienze di gusto indimenticabili: Remè Restaurant & Pizza, in via Carmiano 22.

Un ristorante che non è solo cucina, ma un'idea di ospitalità che profuma di eleganza e autenticità. Gli ambienti — dalla sala interna rimodernata al giardino esterno completamente ristrutturato — raccontano un'atmosfera sobria, raffinata e accogliente, perfetta per cene romantiche, incontri di famiglia o eventi speciali. Ogni settimana, la creatività degli chef e maestri pizzaioli prende vita in piatti speciali originali e sempre diversi, che uniscono innovazione e rispetto per la tradizione. Il menu alla carta, ampio e va-

riegato, è pensato per soddisfare ogni palato, con proposte che spaziano da primi con carattere, alle carni selezionate, dessert artigianali e pizze sfiziose cotte con maestria. Remè non è solo ristorante: è anche la soluzione perfetta per chi cerca un partner affidabile per ogni tipo di ricorrenza. Offriamo preventivi personalizzati su misura per cerimonie, pranzi aziendali, comunioni, battesimi, feste di laurea e tanto altro ancora. In più, mettiamo a disposizione un comodo servizio di catering e buffet da asporto, ideale per eventi privati e feste a domicilio, con la stessa qualità e cura che ci contraddistinguono nel nostro locale. Siamo aperti tutte le sere a cena, la domenica e nei giorni festivi anche a pranzo, con possibilità di apertura su prenotazione.

Per info e prenotazioni: 320 77 45 968.



RESTAURANT & PIZZA

Ampia sala interna e giardino rimodernato.
Ambiente ideale per cerimonie e ricorrenze in genere
(Comunioni, Cresime, Battesimi, Compleanni, Anniversari)
Buffet da asporto e Catering



Aperto tutte le sere a cena.



Domenica e festivi anche a pranzo.



Via Carmiano 22 - LEVERANO.



320 774 59 68



DAL PROFUMO DELL'OLIO ALLA FRAGRANZA DEL PANE: LA FAMIGLIA TRENTA SI AFFERMA NEL PANORAMA DELLA PANIFICAZIONE

Di **Federica Sabato**

Fare il pane, quello buono come una volta, non è certamente semplice. Non basta avere una visione imprenditoriale ma è necessario, innanzitutto, disporre di materie prime di grande qualità, imparare la tecnica, le varie farine, lavorare con passione e puntare sull'eccellenza. Lo sanno bene Pietro, Luca e Daniele Trenta di Vanze, frazione di Vernole, che per anni si sono occupati dell'oleificio di proprietà, dell'azienda agricola di famiglia producendo olio e cereali di altissimo pregio. Dopo la xylella la famiglia Trenta si è reinventata rimboccandosi le maniche. Nel 2019 hanno rinnovato l'oliveto piantumando le varietà resistenti ai batteri e successivamente, alcuni locali del frantoio sono stati trasformati per ospitare "Il panificio e il frantoio". La famiglia Trenta ha scelto di distinguersi abbracciando la filosofia dell'economia circolare: ossia un modello di produzione e consumo che implica condivisione, prestito, riutilizzo, riparazione, ricondizionamento e riciclo dei materiali e prodotti esistenti il più a lungo possibile. Il forno a legna (modello di cottura scelto dall'azienda) viene alimentato con le ramaglie di olivo, il grano è quello proprio, "utilizziamo tutto ciò che viene dalla terra, e non facciamo prodotti per la grande distribuzione - raccontano - siamo aperti al pubblico il sabato mattina con il pane fresco e due volte a settimana per i prodotti imbustati. Puntiamo la nostra commercializzazione sui prodotti classici, le frise di grano e di orzo, integrali, di semola, la puccia classica e la piscialetta (pizzo leccese) con pomodori, cipolla, olive e capperi

secondo la ricetta tradizionale. Poi si possono trovare anche focacce di vario tipo, friselline, dolci tipici della tradizione pasquale e natalizia, tarallini, pastarelle, patè di olive etc. Ci vuole tempo - concludono - ci vuole amore per le cose semplici e fatte con cura, ci vuole dedizione per un lavoro e per la propria storia, ci vuole fiducia in un futuro sano e capacità di fare squadra. Noi ci proviamo ogni giorno con la nostra attività!"



SURBADOR, L'ECCELLENZA ARTIGIANALE DAL SALENTO

Sapori autentici e innovazione a portata di mano

Delizie da amare, impossibili da dimenticare. È questo il claim di Surbador, realtà nata nel 2005 dal sogno condiviso di Doriane e Barbara, coppia unita non solo dall'amore reciproco, ma anche da una profonda passione per l'eccellenza artigianale. Una storia che affonda le radici nella tradizione familiare: Doriane, infatti, è cresciuto nel laboratorio di pasticceria del padre, tra sacchi di farina, profumi di vaniglia e l'arte sapiente di chi lavora con rispetto e dedizione.

Da quell'eredità fatta di gesti semplici e attenti, è nato un progetto ambizioso che nel tempo ha saputo coniugare sapori antichi e tecnologie moderne. Surbador ha così costruito un'identità forte, fatta di prodotti surgelati di alta qualità, che mantengono intatti gusto e proprietà organolettiche grazie a procedimenti di abbattimento rapidi e sicuri.

Nel laboratorio di Surbador, tradizione e innovazione dialogano ogni giorno: pasticcetti, cornetti, rustici, calzoni e brioches raccontano la storia di un territorio, mentre le tecnologie più avanzate garantiscono che ogni prodotto arrivi a destinazione fragrante come appena sfornato.

Dalla colazione all'aperitivo, fino ai momenti di festa con panettoni e pasta di mandorla, l'azienda propone un ventaglio di proposte pensate punti vendita e bar, con la garanzia di sapori autentici e praticità senza compromessi grazie alla selezione delle materie prime, a partire dalla farina.

Surbador è oggi sinonimo di qualità e affidabilità, un marchio che ha portato il Salento sulle tavole di tutta Italia e oltre, diventando punto di riferimento per chi cerca nella surgelazione non un limite, ma uno strumento per preservare e diffondere la bontà genuina della tradizione.



EST.



2005

Surbador

BONTÀ ARTIGIANALE

Via M. Serao, 5, Veglie, Italy
tel. +39 0832 970478
info@surbador.it

Le eccellenze Salentine in tutta Italia

Pasticciotto



Rustico





Top Orange

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

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

La Cambusa



Osteria 🚢 Braceria 🚢 Birreria 🚢 Wine Bar



Via Manzoni, 84 ⁷³⁰²⁷ **COCUMOLA**

☎ 338 2913582 ✉ ruggero.foscarini@libero.it



KORTEN SOCIAL BAR: IL NUOVO LINGUAGGIO DEL TEMPO LIBERO URBANO

Palcoscenico d'eccellenza per la convivialità contemporanea: tra pizze a lievitazione sapiente, cocktail e socialità sotto le stelle, questo luogo ridefinisce il concetto di tempo libero urbano.

di **Clarissa Rizzo**

Immerso nella cornice verde del Parco Galateo, polmone pulsante del centro urbano leccese, Korten Social Bar si presenta non come un semplice locale, ma come una dichiarazione d'intenti: offrire un'esperienza sensoriale e sociale che unisca alta qualità gastronomica, ambientazione suggestiva e una visione comunitaria dell'incontro.

Nel dialogo con i proprietari, si delinea chiaramente la missione di Korten: "Volevamo un luogo

che non fosse solo ristoro, ma crocevia di esperienze. Un posto dove le famiglie potessero rilassarsi, gli amici brindare al tramonto, i bambini giocare in sicurezza e gli appassionati di musica ritrovare vibrazioni autentiche".

L'offerta gastronomica abbraccia con equilibrio tradizione e modernità. Un luogo perfetto dalla colazione a tarda serata, aperto ogni giorno dalle 9 alle 13 per colazioni e brunch, e poi dalle 16 fino a notte inoltrata. Aperitivi, in cui figurano



piccoli snack come mini panini e crudité con salsa, fino ai taglieri di salumi e formaggi locali, la proposta si presta sia alla leggerezza dell'happy hour che a cene informali. Non mancano i piatti caldi: l'entrecôte di Angus, il cheeseburger con bacon croccante, le polpette della nonna, crocchette fatte in casa parlano un linguaggio semplice, ma colto e consapevole. Oltre a un'ampia selezione di carni, il locale propone anche ricche insalate, ideali per chi cerca un'alternativa più leggera ma comunque gustosa.

Cuore pulsante dell'offerta serale resta tuttavia la pizza. E a Korten se ne declinano due anime: "La nostra pizza Contemporanea nasce da un impasto ad altissima idratazione e una lievitazione indiretta con prefermento di almeno 48 ore. Il risultato è un cornicione alto e arioso, che regala sofficità ed eleganza ad ogni morso". Accanto a questa interpretazione moderna, vive la tradizione pura: "Con la pizza Ruota di Carro omaggiamo l'autentica scuola napoletana. Impasto diretto, 24 ore di lievitazione e un diametro generoso con cornicione basso: una geometria di gusto per chi cerca l'equilibrio tra impasto e condimento". Tutte le pizze vengono preparate a vista, in un'area

dedicata che consente agli ospiti di assistere al rito artigianale dell'impasto e della cottura.

A completare l'esperienza, oltre a poter sorvegliare un cocktail, una selezione di birre e una carta dei vini che valorizza etichette locali e nazionali, perfetta per accompagnare ogni piatto o semplicemente per godersi un calice al tramonto.

La vocazione di Korten non si esaurisce tuttavia a tavola. L'intrattenimento musicale è parte integrante dell'identità del locale, pensato per rendere ogni visita un momento unico, da vivere e condividere.

Un'attenzione particolare è riservata anche alle famiglie: "Accogliamo spesso compleanni, feste di fine anno scolastico o piccoli eventi per bambini. Il contesto immerso nel verde è perfetto: sicuro, spazioso e stimolante. Offriamo formule personalizzate con buffet e tutto ciò che serve per trasformare ogni occasione in un ricordo felice".

In un tempo in cui l'ospitalità si misura non solo nel piatto, ma nella cura dei dettagli e nella capacità di generare connessioni, Korten Social Bar si impone come simbolo di una nuova cultura urbana: più inclusiva, più consapevole, più bella.



OTTICA
Mariano

Via 95° Regg.to Fanteria, 145 | LECCE

Tel. 0832 34 35 71

Agriturismo Li Mori

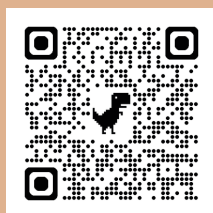
Ristorante, Pizzeria e Braceria

Parco giochi all'aperto

Cena in giardino



Prenota il tuo tavolo qui:



Ci trovi in:

Via Case Sparse Li Mori, 24,
73023 Lizzanello (LE)

contattaci al:

+39 347 711 0772



OFFICINE BIRRAI, IL VOLTO CONTEMPORANEO DELLA BIRRA ARTIGIANALE A LECCE

Birre artigianali, cucina creativa e cultura del territorio in un ambiente moderno e conviviale

C'è un locale a Lecce dove la birra artigianale incontra la grande cucina del territorio, e dove il concetto di convivialità ha trovato una nuova casa. È Officine Birrai, dal 2018 un punto di riferimento per chi cerca gusto autentico, atmosfere rilassate e una proposta gastronomica che sa sorprendere.

Il progetto nasce dall'idea di raccontare il Salento attraverso una doppia anima, quella brassicola, con un microbirrificio a vista che produce oltre venti birre alla spina, e quella gastronomica, con una cucina contemporanea che reinterpreta la tradizione locale. E proprio il birrificio interno è l'anima più autentica di Officine Birrai: dietro le grandi vetrate della sala, i mastri birrai lavorano malti, luppoli e lieviti per dare vita a birre fresche, genuine e mai banali. Si va dalle lager beverine, perfette per l'aperitivo, alle double IPA dal carattere deciso, passando per tripel belghe, blanche speziate e stagionali pensate per ogni momento dell'anno.

Ma il viaggio sensoriale non si ferma al bicchiere. In cucina si sperimenta e si valorizza la materia prima locale, con un menù che racconta il Salento con creatività. Le pizze gourmet nascono da impasti speciali – canapa, sette cereali, riso venere, grano arso, curcuma e trebbie di birra – e si farciscono con ingredienti selezionati e combinazioni sorprendenti. Da provare la Birrarbonata, un'originale carbonara mantecata con birra agricola, o i Trebiozzi, hamburger serviti in pane alle trebbie e farciti con carni selezionate.

Officine Birrai è anche cultura e socialità: il locale ospita regolarmente eventi, degustazioni, live music e incontri con birrai e produttori del territorio, diventando un vero luogo di incontro per chi ama il buon bere e la cucina d'autore.

Un indirizzo che parla di qualità, artigianalità e passione, dove il bicchiere e il piatto dialogano in perfetta armonia, nel segno di un Salento autentico e contemporaneo.





IN PESCHERIA

Frutti di mare



Le acque dei mari del Salento sono l'habitat perfetto per una fauna che delizia il palato e ben si presta a tramandare una tradizione la cui origine si perde nel tempo, quella del consumo di pesce crudo, condito giusto con qualche goccia di limone.

Parliamo dei frutti di mare, gustosi e versatili, buoni in qualsiasi stagione, ma in estate ancora di più. La classificazione "frutti di mare" ha validità solo dal punto di vista gastronomico e include gli alimenti di origine animale, derivati da organismi acquatici invertebrati, quindi molluschi dotati di conchiglia, crostacei, echinoidi e, seppur rari, escoralli.

I ricci, ad esempio, che hanno un gusto intenso e un inconfondibile profumo di mare, sono ottimi accompagnati con un pezzo di pane fatto in casa e vino bianco ghiacciato.

Le ostriche sono apprezzate per la loro fresca

delicatezza, perfette con limone e vino frizzante. Non meno saporite sono le vongole veraci, i fasolari, i tartufi di mare, anche se il loro odore sulfureo non piace a tutti, i murici, conosciuti come cuzzoli che invece hanno un sapore particolarmente deciso, i mussoli, o piedi di capra, apprezzati per la polpa carnosa, le cozze patelle i lupini, le vongole e i cannolicchi. Tutti frutti che riempiono i piatti degli antipasti salentini e deliziano il palato con sapori e consistenze differenti, note inimitabili di una stessa melodia, quella del mangiar bene.

Dall'Adriatico allo Ionio, sono tante le peschiere e i locali che servono frutti di mare appena pescati, non è raro godere dello spettacolo di pescatori e ristoratori che li aprono al momento, quindi perché non approfittare delle belle giornate per fare un giro delle coste e scoprire un piccolo tesoro in ogni località?

Rescio's Rooms
B&B

+39 347 7720443



www.resciosrooms.it

Via Lizzanello, 97 - CAVALLINO (LE)





Caffè Kali Ristorante - Pizzeria



Via Leuca, 80 CASTROMEDIANO



Solo prodotti di altissima qualità

VIVIANO, EX PORTIERE DELLA FIORENTINA, DALLA PASSIONE PER IL CALCIO A QUELLA PER L'ENOGASTRONOMIA

Dalle emozioni sul campo da calcio a quelle del palato, Emiliano Viviano, ex portiere della Fiorentina ha inaugurato un nuovo locale nel cuore del centro storico di Lecce, alla presenza del Vicesindaco di Lecce Roberto Giordano Anguilla. Un bistrò moderno, dinamico e dalle grandi ambizioni, punta a diventare un punto di riferimento per cittadini e turisti. Il progetto nasce da una passione per l'enogastronomia e per la vitalità del capoluogo salentino. "Mi è piaciuto tantissimo il centro storico, secondo me è pieno di vita, caratteristico. Sto addirittura pensando di trasferirci", ha raccontato Viviano, entusiasta di questa nuova avventura. Il locale, offre una proposta ampia e curata, adatto per ogni momento della giornata. "Durante il giorno sarà un bistrò con prodotti della tradizione, pensati anche per i turisti. La sera, invece, la cucina si concentrerà prevalentemente sul pesce", spiega l'ex portiere, sottolineando, an-



cora una volta, la volontà di offrire una cucina di qualità ma accessibile, la quale sappia spaziare dal piatto tipico salentino a selezioni di salumi e formaggi. Non mancherà l'attenzione al mondo del beverage, aggiunge infatti Viviano "Abbiamo una grande lista di vini e un cocktail bar molto fornito, con barman di alto livello", ribadendo la volontà di fondere tradizione e modernità in ogni aspetto del locale, dall'arredamento al servizio. L'obiettivo è dunque chiaro, la volontà di creare un luogo in cui ognuno possa trovare la propria dimensione. "Dal turista che cerca un piatto tipico a chi vuole semplicemente gustare un tagliere con un buon aperitivo, fino a chi desidera cenare a base di pesce o vivere la serata in compagnia. Voglio che sia un posto moderno, curato, dove si mangia bene e ci si sente a proprio agio". Viviano guarda al futuro con entusiasmo e ambizione. Lecce si arricchisce così di un nuovo indirizzo di qualità il quale sarà capace di unire l'eleganza della cucina salentina alla convivialità di un locale contemporaneo.





I.T.E.S. sas

di Spezzano Cristian Luca e Co.

Impianti Industriali



made in Italy for luxury brands

SAGRE DEL SALENTO: UN VIAGGIO TRA GUSTO E IDENTITÀ

Sapori, tradizioni e comunità: le sagre salentine patrimonio della cultura popolare.

Se c'è una cosa che nel Salento non manca, è la voglia di stare insieme e festeggiare, una proiezione di uno stile di vita che fa amare questa terra in Italia e all'estero e si concretizza con appuntamenti a cui tutti, ma proprio tutti sono invitati per bere, mangiare e scatenarsi al ritmo di pizzica e musica dal vivo, lasciare andare i pensieri e ritrovare un briciolo di spensieratezza. Ci sono le feste patronali, la musica in riva al mare, gli eventi enogastronomici e poi ci sono loro, le regine dell'estate da sempre: le sagre, che non sono mai state eventi improvvisati, ma hanno una storia antica, nata dalla cultura contadina, quando la raccolta dei prodotti

della terra rappresentava il momento più importante dell'anno. Finito il raccolto, si ringraziava il cielo e si festeggiava in piazza, condividendo quello che si era riusciti ad ottenere col sudore della fronte. Erano piatti fatti con ingredienti semplici e maestria, che oggi sono diventati i protagonisti di serate che raccontano il passato.

La Festa della Munceddha a Cannole, ad esempio, da quasi quarant'anni richiama migliaia di visitatori. Le lumache di terra, un tempo raccolte dopo le prime piogge estive e cucinate con quel poco che c'era, oggi diventano una delizia gourmet, preparate in mille modi, al sugo, arrostiti sulla brace, gratinate con pan grattato e



aromi mediterranei. Ma non è solo una questione di sapore, è più che altro la voglia di immergersi in un'atmosfera.

Un altro appuntamento da non perdere è Marangiane in Festa a Castrì di Lecce, dove ad agosto la melanzana diventa protagonista indiscussa. Fritta, ripiena, alla parmigiana, sott'olio o a funghetto, ogni piatto è un piccolo omaggio alla cucina casalinga salentina, quella tramandata dalle nonne, dove ogni famiglia custodisce la sua ricetta segreta. E mentre i sensi si lasciano inebriare dai profumi, la musica riempie l'aria raccontando un Salento fatto ancora di mani laboriose e tradizioni.

A Serrano, frazione di Carpignano Salentino, la Festa te lu Contadinu celebra la figura del contadino e i piatti della cucina povera, che in realtà è ricchissima di sapori e storia, mentre intorno, il ritmo incalzante dei canti tradizionali e le antiche danze coinvolgono grandi e piccoli in una festa dal sapore antico. Tra le sagre più interessanti, va senza dubbio annoverata quella te lu Pummi-

toru Scattarisciatiu ad Aradeo, dove protagonista è il pomodoro, saltato in padella nell'olio bollente fino a scoppiettare (da qui il termine "scattarisciatiu") e servito su frise, pane casereccio o con la pasta fatta in casa. È uno dei piatti più semplici e, allo stesso tempo, più iconici della cucina salentina, capace di riportare chiunque ai sapori dell'infanzia.

A Merine, con la Sagra te lu Ranu, si rivivono gli antichi gesti della mietitura, a Novoli, la Sagra della Puccia è dedicata al pane tipico salentino e alla Sagra delle Pittule a Sannicola, si possono gustare le famose frittelle salentine in tante varianti. Senza dimenticare la Festa te lu Mieru a Carpignano Salentino, una vera e propria festa che chiude simbolicamente la stagione estiva.

Chiunque abbia partecipato almeno una volta ad una sagra, non dimenticherà mai il profumo delle grigliate che invade le piazze, il suono dei tamburelli, il gusto di un piatto preparato come una volta, il calore di un paese che si raccoglie per far festa.



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



DAL FORNAIO

ph. Giulio Rugge

La frisa

La frisa è la memoria commestibile del Salento, il filo sottile che tiene legate le generazioni in una terra che cambia, ma non dimentica.

Secondo una leggenda, la frisa approdò sulle coste locali con Enea, la sua origine potrebbe risalire al tempo delle Crociate, quando i cavalieri avevano bisogno di un pane secco che si conservasse a lungo, le storie tramandate dai nonni invece, raccontano che erano il pasto dei contadini e dei pescatori.

Si tratta di un tarallo biscottato, cioè cotto due volte, ottenuto dalla lievitazione di un impasto di farina (ma anche orzo o cereali), sale e lievito, lavorato a mano a cui viene conferita la tipica forma tonda e che poi viene informato. Quando è ancora caldo, il panetto viene tagliato a metà con uno spago e rimesso in forno. Un tempo le frise venivano conservate nelle capase, oggi

in più comode buste di plastica. Anche la sua preparazione è un rituale che segue gesti precisi, prima l'immersione in acqua fredda per alcuni secondi, non troppi, perché altrimenti si "sponza", poi il condimento con pomodori maturi schiacciati e tagliati a pezzi, olio extravergine d'oliva, origano, un pizzico di sale e, se c'è, qualche oliva nera. Oggi la frisa è diventata un piatto gourmet, viene declinata in vari modi e servita anche nei ristoranti più rinomati, qualcuno l'ha persino trasformata in un dolce. I condimenti sono sempre più originali ed elaborati, negli scorsi anni, la speculazione economica su un piatto così identitario di una regione ha creato non poche e giuste polemiche, ma per i salentini, la vera frisa, rimane quella che hanno imparato a conoscere sin dall'infanzia, mangiata sporcandosi le mani di pomodoro e il profumo del Salento nel cuore.



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

D'Oil Energy Srl

Commercio carburanti,
lubrificanti & accessori



Ufficio:

via Bambo, 22
73040 Aradeo (Le)

0836 506376

380 2116269

doil.energy@libero.it ✉

doilenergy@pec.buffetti.it ✉

LE TAPPE DEL GUSTO



VERNOLE/CAVALLINO **PASTICCERIA ALABAMA**



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, 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.

LECCE ALDEMORISCO



Via Niccolò Foscari, 16-20 - Lecce
Tel 348 59 12 991

Aldemorisco è un marchio di riferimento nel panorama dolciario leccese, sinonimo di "vera" pasticceria artigianale di alta qualità, anche "gluten free". Dolci della tradizione, tante varietà di biscotti, dolcetti di mandorla, pasta di mandorla confetture, marmellate e gelati artigianali naturali. Per maggiori informazioni visita il nostro sito web all'indirizzo: www.aldemorisco.com e la nostra pagina facebook all'indirizzo: <https://www.facebook.com/Aldemorisco?mibextid=wwXlfr>

LECCE CAFFÈ ANTONUCCI



Via Giacomo Arditì, 11, Lecce
Tel 346 67 50 401

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.

LEQUILE ANIMA TRATTORIA - PIZZERIA



Largo Castello, 3 - Lequile (LE)
Tel. 380 759 5411

La più autentica cucina salentina vi aspetta a Lequile da Anima Trattoria-Pizzeria. Preparatevi a vivere un'esperienza culinaria indimenticabile grazie ai piatti di terra e di mare realizzati utilizzando solo materie prime fresche e di alta qualità, trattate nel pieno rispetto della tradizione. In un ambiente accogliente e familiare, potrete trascorrere ore spensierate, coccolati dal personale e gustare anche le loro deliziose pizze, considerate tra le migliori in commercio, per l'impasto leggero e il perfetto equilibrio degli ingredienti.

MARTANO ARMONIA DEL SAPORE



Via Don Mauro Cassoni - Martano (LE)
Tel. 3386969698

Nel cuore della Grecia Salentina, a Martano, il ristorante Armonia del Sapore accoglie i suoi ospiti all'interno di una masseria tipica salentina, per far vivere un'esperienza culinaria integralmente locale e proporre i piatti della tradizione, preparati con maestria dallo Chef Roberto Cornacchia. Al ristorante Armonia del Sapore è possibile gustare piatti della tradizione salentina, curatissimi nei dettagli e preparati con materie prime del territorio. Un menù sia di terra che di mare che incanta i clienti a ogni portata. Per gli amanti della pizza il locale mette a disposizione un forno a legna, che sforna eccellenti pizze con farine ricercate.

CORIGLIANO D'OTRANTO BAR CASTELLO



Via Ferrovia, 4 – Corigliano d'Otranto (LE)
Tel. 0836 471098

Per chi si avventura nel comune più famoso della Grecia Salentina, il bar Castello è il luogo ideale per concedersi un momento di puro relax, gustando prodotti di eccezionale qualità e ammirando il castello situato a pochi passi. Paste secche, biscotti, dolci, torte, rosticceria e abbondanti aperitivi sono il punto forte del Bar Castello, insieme all'ambiente raffinato e al servizio discreto ma sempre attento alle esigenze dei clienti. Una vasta selezione di dolce e salato saprà ingolosire i nostri ospiti, che nel periodo estivo potranno accomodarsi nel suggestivo spazio esterno. Un piacere per il palato e per lo spirito, tra dolcezza, luoghi e leggende.

LECCE PASTICCERIA CAPPA CARMELINO



Via di Leuca, 37 - Lecce
Tel. 0832 30 45 49 – Cell. 328 46 49 805

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.

NARDÒ BREAD & COFFEE



Via Alessandro Volta, 1 – Nardò (LE)
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 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 CROSTA IL GIARDINO DEI SAPORI



Via Gaetano Salvemini, 6 – Lecce
Tel. 351 22 78 046

A Crosta, il Giardino dei Sapori, gusto e atmosfera si fondono in un'esperienza unica. Tra luci soffuse e alberi che incorniciano 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 CORTE LUDOVICO



Via Gabriele D'Annunzio – Lecce
Tel. 348 92 17 165

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 PASTICCERIA CAFFETTERIA DANNY



Viale Marche, 14 – Lecce
Tel. 0832 34 78 77

Situata in uno dei quartieri più vivi di Lecce la Pasticceria Danny dal 1986 è una tappa fissa per chi ama concedersi una pausa golosa. Il locale, accogliente e curato, conquista al primo sguardo, ma è il profumo avvolgente dei dolci a rendere l'esperienza davvero unica. Qui, la tradizione salentina incontra la creatività, al pasticcetto alla crema si affianca a versioni innovative come quella con impasto alla canapa, mentre per chi ha esigenze particolari, la selezione gluten free e senza lattosio permette a tutti di godersi una coccola senza pensieri.

LECCE OSTERIA DEDO



Via Filippo Bacile, 25 - Lecce
Tel. 375 854 3631 - Prenotazioni: thefork.it, quandoo.it

Se siete alla ricerca di un posto in cui riscoprire la filosofia della buona cucina, rimanendo nel cuore di Lecce, l'Osteria Dedo fa al caso vostro. Il locale curato nei minimi dettagli, nel pieno rispetto della migliore tradizione gastronomica, contribuisce a creare un'atmosfera accogliente in cui i profumi si mescolano con i sapori e la freschezza degli ingredienti. Un vero viaggio nella storia pugliese, con piatti tradizionali rivisitati con un pizzico di modernità e raffinatezza. La qualità è alta e si sente in ogni boccone.

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.

MAGLIE PASTICCERIA DOLC'E



Via Pietro Lama, 1 - Maglie (LE)
Tel. 347 47 16 555

Un tripudio di gusti e specialità artigianali vi aspettano da Dolc'e a Maglie. Le vetrine di questo bar pasticceria vi faranno letteralmente venire l'acquolina in bocca grazie alle sfiziose creazioni realizzate con maestria e competenza maturate nel tempo fino a raggiungere l'eccellenza. Pasticceria secca, fresca, crostate, biscotti e torte sono a vostra disposizione per una piacevole colazione o uno spuntino circondati da profumi invitanti e dall'entusiasmo di chi del proprio lavoro ha fatto una missione. Con l'arrivo della bella stagione, non dimenticate di assaggiare i gelati realizzati con metodo artigianale e materie prime selezionate con cura per garantire gusto e freschezza.

LECCE DOUGLAS HYDE IRISH PUB



Via Bartolomeo Ravenna, 17 - Lecce
Tel. 320 18 65 016

È il posto perfetto per passare dalle semplici e tranquille serate a serate indimenticabili. La cucina di qualità, l'attenta selezione delle birre alla spina e in bottiglia, il personale sempre molto attento a soddisfare il palato del cliente, contribuiscono a rendere il Douglas Hyde Irish Pub un punto fermo nella bellissima Lecce. È un piccolo angolo d'Irlanda, arredato rigorosamente in legno con ottima musica e dove si può vedere tutto lo sport di sky. In questo posto si respira aria di casa, un'atmosfera tutta da provare.

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

CALIMERA FILIPPU E PANARU



Via Costantini, 66 – Calimera (LE)
Tel. 0832 87 34 53 - 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 FIORDIGELATO



Via Salvatore Trinchese, 43 – Lecce
Tel. 328 66 73 160

A Lecce, in pieno centro, il laboratorio artigianale che soddisfa anche i palati più esigenti grazie alla genialità di Andrea Scalinci, che quotidianamente sperimenta e crea capolavori per tutti i gusti. La gelateria Fior di Gelato offre nel periodo estivo prodotti dal sapore fresco e gustoso realizzati con materie prime di qualità senza grassi vegetali idrogenati. Tra gelati light, senza lattosio, senza glutine, spumoni, granite, semifreddi, frappé, monoporzionamento, yogurt e torte gelato, il cliente avrà l'imbarazzo della scelta.

LECCE AL GUSTO GIUSTO



Via di Leuca, 14 - Lecce
Tel. 0832 16 98 497

Situata in una delle principali vie di Lecce, nei pressi di Porta San Biagio, la gastronomia Al Gusto Giusto, propone piatti d'asporto che esaltano la migliore tradizione culinaria salentina. Ogni giorno sarà possibile trovare piatti tipici, come lasagne, parmigiana, polpette al sugo, impenata di cozze e pesce, preparati con ingredienti freschi e genuini. L'ambiente accogliente e la varietà dell'offerta rendono questo locale una tappa imperdibile anche per chi vuole organizzare eventi pubblici o privati grazie all'eccellente servizio catering.

PISIGNANO

I SAPORI SALENTINI



Provinciale Lizzanello - Pisignano (LE)

Tel. 379 29 35 613

I Saperi Salentini a Pisignano vi invita ad intraprendere un viaggio nella cucina salentina più autentica. Qui tradizione e passione si ritrovano in piatti che profumano di storia, preparati con materie prime eccellenti e mani esperte. Antipasti generosi, primi di mare e di terra, arrostiti impeccabili e dolci di una volta, serviti in un ambiente accogliente e curato. Il personale, sempre attento e cordiale, trasforma ogni pasto in un momento speciale da ricordare.

LECCE

IL RISTORO DEI TEMPLARI



Via Ascanio Grandi, 15 - Lecce

Tel. 349 14 13 652

A due passi da piazza Sant'Oronzo, nel cuore pulsante di Lecce, esiste un luogo dove il tempo sembra essersi fermato: Il Ristoro dei Templari. Questo gioiello gastronomico, a conduzione familiare dal 2013, è diventato un punto di riferimento sia per i locali che per i turisti in cerca di autenticità. La vera anima del ristorante è chef mamma Mary, che custodisce gelosamente le ricette della tradizione salentina, tramandate di generazione in generazione.

NARDÒ

RISTORANTE IL MIGNANO GERMOGLI



Via Lata, 27 - Nardò (LE)

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.

CAPRARICA DI LECCE

IL VIZIO DEL BARONE



Via Martano, 127 - Caprarica di Lecce (LE)

Cell. 338 76 46 100 - Tel. 0832 82 52 52

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 LE TAGGHIAIE



Via dei Ferrari, 1 - Lecce
Tel. 0832 35 98 35

A pochi passi dal centro di Lecce sorge uno dei pochi esempi di edificio industriale progettato ed edificato come stabilimento per la lavorazione dei tabacchi orientali nei primi del 900. Attualmente i locali sono adibiti a ristorante con specialità tipiche salentine, con una splendida brace a vista dove si possono gustare delle carni eccellenti accompagnate con dell'ottimo vino scelto tra le tante etichette di cui dispone la caratteristica cantina. La struttura dispone di un ampio salone con 250 posti a sedere ed è utilizzato per cerimonie, feste e meeting. In estate si può godere della bella frescura cenando immersi nel profumo d'arancio dello splendido agrumeto.

LECCE LA LOCANDA DEL MACELLAIO



Via Taranto, 37d - Via Taranto, 157 - Via Adriatica, 283
Tel. 0836 904353 - Email: info@tesoretto.org

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

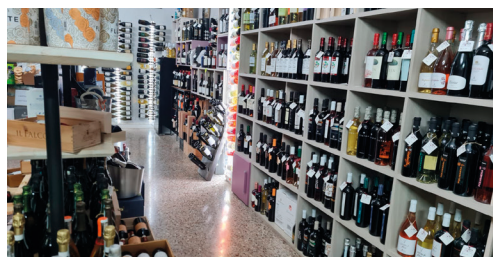
LECCE LE VIGNE DI SAMMARCO



Via Vito Mario Stampacchia, 14 - Lecce
Tel. 0832 52 00 16

Situato in una posizione strategica, nel centro di Lecce, Le Vigne di Sammarco è il locale perfetto per chi ama i dettagli raffinati, il profumo dei migliori vini e la convivialità di un ambiente studiato per regalare ad ogni avventore il piacere del tempo speso bene. Salumi e formaggi locali, piatti preparati con ingredienti freschissimi, aperitivi, una ricca selezione di vini e soprattutto un'atmosfera intima, rendono Le Vigne di Sammarco un punto di riferimento nel panorama enogastronomico locale

LECCE MOSTO DIVINO



Via Girolamo Marciano, 6/A - Lecce
Cell. 366 28 84 273

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 vi guiderete nella scelta del prodotto più adatto alle vostre esigenze per un brindisi in compagnia o per un momento di meritato relax.

ZOLLINO NON SOLO PANE



Via Giuseppe Chiriatti – Zollino (LE)
Cell. 389 29 79 620

Nel cuore di Zollino, uno dei comuni più caratteristici del Salento, sorge Non Solo Pane. I prodotti tipici salentini realizzati dalle sapienti mani del mastro fornaio, sono una certezza per i clienti fissi e per i turisti che ogni anno ne apprezzano la genuinità. Pucce, frise, taralli, stuzzichini vari, focacce condite con ingredienti di prima qualità, la classica sceblasti, crostate e torte realizzate con amore e sapienza, accoglieranno i clienti in questa piccola roccaforte della tradizione locale. La cortesia del titolare e di tutto il personale, renderanno speciale la vostra esperienza in questo forno.

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.

LECCE CAFFETTERIA OGNIBENE



Via Michele De Pietro, 45 – Lecce | Cell 345 37 75 533
www.caffeeognibene.it - IG: [caffetteria_ognibene_lecce](#)

Situata nel complesso degli Agostiniani, la Caffetteria Ognibene è il connubio perfetto tra storia, arte e cultura. Un'oasi di pace all'entrata di Lecce e a pochi passi dal centro, in cui rifugiarsi se si vogliono gustare prodotti tipici accompagnati da un caffè servito nella sala interna collegata alla biblioteca, o nel giardino da cui godere della vista del verde mentre ci si concede un pò di relax. La cordialità del personale, la vasta scelta tra dolce e salato, infine rendono questo posto un rifugio per il corpo e per lo spirito.

LECCE 7HDEMICO



Via Adua, 62 - Lecce
Cell: 392 407 3500

Proprio a ridosso della suggestiva Porta Rudiae, 7hdemico ogni giorno propone ricche colazioni realizzate con prodotti genuini e per gli amanti dell'happy hour, fino a tarda sera, in un ambiente rilassante e conviviale, sarà possibile gustare abbondanti aperitivi, cocktail e stuzzicherie che raccontano il sapore autentico di Lecce con un tocco di originalità. Perfetto per un brindisi tra amici o una pausa rigenerante nel cuore del centro storico, dove ogni incontro si trasforma in un momento speciale.

SAN CESARIO DI LECCE

SMALL



Via Dante Alighieri, 59 - San Cesario di Lecce (LE)
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.

VEGLIE

SURBADOR



Via Matilde Serao, 5 - Veglie (LE)
Tel: 0832 97 04 78

Surbador, l'azienda leader nel settore di prodotti tipici salentini dolci e salati, nasce nel 2005 dai due maestri pasticceri. Pasticciotti, brioches, cornetti, calzoni, rustici, varcano i confini locali per soddisfare anche i palati più esigenti unendo la lavorazione artigianale alla più moderna tecnologia che consente di abbattere e surgelare il prodotto mantenendo inalterato non solo il sapore, ma anche tutte le sue proprietà organolettiche facendolo arrivare a destinazione buono proprio come se fosse appena fatto.

ZOLLINO

TOP ORANGE



Piazza S. Pertini, 3 - Zollino (LE)
Tel. 0836 60 00 91

Nella pasticceria Top Orange di Zollino, viene prodotto 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 soprafini. 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.

LECCE

ZIO GIGLIO ARTLAB



Via San Domenico Savio, 74 , Lecce
Tel. 0832 39 98 14 - 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.



ph. Toti Bello

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. Questa pietanza garantiva loro energia e sostanze nutritive per ore di lavoro, fino al rientro a casa nel tardo pomeriggio.

Il 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 (spunsale), le rape e i peperoni (questa tecnica di cottura nel Salento si chiama "tuttu pparu" che significa "tutto nello stesso momento", poiché tutti gli ingredienti vengono messi a cucinare insieme).

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 (ma se non avete la pignata, andranno bene anche i piselli secchi, cotti in una normale pentola). Una volta inserito tutti gli ingredienti, facciamo cuocere per altri cinque minuti. Quindi aggiungiamo dell'acqua fino a coprire il tutto (anche un po' di più). 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 (fritto o non), 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.

Per questa ricetta dobbiamo ringraziare la signora Maria Salerno, di Morciano di Leuca, una delle meravigliose nonne salentine che tiene in vita l'antica tradizione culinaria di questo piatto e ce ne ha fatto dono.

RISOTTO COI FIOCCHI



Ingredienti

Riso carnaroli 100 gr | Burro freddo 60 gr | Parmigiano Reggiano 60 gr | Filetto di pesce a scelta 100/150 gr | Olio evo, sale, pepe | Vino bianco | Pangrattato | Prezzemolo tritato | Aromi: crema olive 1 cucchiaino, polvere di pomodoro | 2 lime | Zuccheri si canna | Brodo vegetale.

“Risotto Coi fiocchi”, che ha sposato il delicato sapore del carpaccio di pesce marinato alle erbe con quello deciso del Parmigiano, il tutto aromatizzato con panura tostata e “rinfrescato” con scorza di lime.

Procedimento

Pulire e sfilettare il pesce, ricavare filetto provandolo di pelle ed eventuali squame e residui. Ricavare dai filetti un carpaccio sottile e marinarlo con olio, sale, poca scorza di lime, zucchero, pepe, erbe aromatiche a piacere. Coprire con pellicola e mettere in frigo. Iniziare a tostare il riso, senza farlo bruciare troppo, sfumare con del vino quando è ben caldo o procedere direttamente ad unire il brodo, poco alla volta. Intanto tostare il pane, aromatizzarle con tutti i sapori scelti, massaggiare bene con le mani e poi tostare sul fuoco. Grattugiare la scorza di lime, avendo cura di non grattare la parte bianca immediatamente sotto la scorza perché conferirebbe un sapore molto amaro. Quando il riso è ancora al dente spegnere il fuoco e mantecare con burro, parmigiano e lime. Aspettare qualche minuto, poi sistemarlo su piatto caldo. Impiantare il riso completando con il carpaccio di pesce, spolverare con il pane tostato aromatizzato. Quindi servire.

LINGUINE ALLE VONGOLE



Ingredienti

1 Kg vongole | 350 g linguine | 2 spicchi d'aglio | 2 ciuffi di prezzemolo | Olio d'oliva | Vino bianco secco

Le linguine con le vongole sono un piatto facile, veloce che fa parte della tradizione gastronomica italiana. Protagoniste assolute sono le vongole che regalano al piatto un sapore unico.

Procedimento

Lasciate spurgare per qualche ora le vongole in acqua salata (meglio se acqua di mare), possibilmente cambiandola tre/quattro volte. In questo modo le volgò le elimineranno la sabbia. Scolatele e fatele aprire mettendo 2 cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio schiacciato in una padella molto larga. Non appena si saranno aperte, potrete toglierle dal fuoco facendo attenzione a eliminare quelle che non si sono aperte. Non buttate l'acqua, ma filtratela in un colino fittissimo.

In una padella fate scaldare mezzo bicchiere d'olio inserendo due spicchi d'aglio che toglierete appena si saranno leggermente colorati. Uniteci poi un po' di vino bianco (due dita di un bicchiere normale); l'acqua delle vongole e portate tutto ad ebollizione; inserite sale e pepe e poi insaporite per pochi istanti in questo fondo i molluschi con i gusci, aggiungendo alla fine del prezzemolo tritato.

La pasta: Intanto cuocete le linguine, scolatele al dente e fatele saltare nella padella dove si trova il condimento preparato con le vongole. Il piatto va servito subito.



SPAGHETTI COL POLPO

Ingredienti

Per 4 persone: 320 grammi di spaghetti | 1 kg di polpo | prezzemolo q.b. | basilico q.b. | 5 pomodorini
1 spicco d'aglio | 1 peperoncino | olio extra vergine d'oliva q.b. | sale q.b.

Gli spaghetti col polpo sono un primo piatto semplice da fare ma decisamente invitante e saporito. Una ricetta di gran gusto basata su pochi ingredienti semplici: polpo e pomodorini. Premesso che “lu purpu” per risultare tenero dev’essere “sbattuto” o eventualmente per renderlo morbido basterà tenere il polpo fresco in freezer per almeno 3 o 4 giorni: il processo di congelazione, infatti, romperà le fibre nervose e il polpo risulterà così tenerissimo. Consiglio di non salare troppo l’acqua di cottura della pasta, in modo da poter regolare di sale nella seconda fase di cottura. Ricordate infatti il dialetto salentino: “Lu purpu se coce cu l’acqua soa stessa” ovvero “Il Polpo si cuoce con la sua stessa acqua”.

Procedimento

Pulite il polpo lavandolo bene sotto l’acqua corrente e privatelo del becco, degli occhi e di tutte le interiora. In una padella versate abbondante olio extravergine d’oliva, soffriggete mezzo spicchio d’aglio e mezzo peperoncino. A questo punto aggiungete il polpo facendolo rosolare e prendere colore. Dopo circa un’oretta, aggiungete il basilico, il prezzemolo e i pomodorini tagliati a metà, e cuocete il tutto per un’altra mezzora.

Quando mancheranno circa 15-20 minuti alla fine del tempo di cottura, fate cuocere gli spaghetti in abbondante acqua bollente, leggermente salata. Scolateli e fateli cuocere con il polpo. Fate amalgamare bene tutti i sapori e servite gli spaghetti conditi con il polpo tagliato a pezzetti. Decorate con un ciuffetto di prezzemolo. Otterrete così un piatto semplice, squisito e succulento. Il polpo risulterà tenero e saporito grazie alla lunga cottura, e si sposterà benissimo con la pasta e col pomodoro.

Questa è la ricetta di mamma Teresa, ispirata a sua volta dall’amica Teresa di Napoli un pomeriggio a Torre dell’Orso.

MUNICEDDHI



Ingredienti

1 kg di moniceddhi | 1 cipolla | 1 bicchiere di vino bianco | Sale | pepe | olio evo | 2 foglie di alloro

I moniceddhi sono una ricetta tipicamente salentina, prelibata e antica a cui è stata dedicata una delle più grandi e importanti sagre che si tiene ad agosto a Cannole. Si tratta delle lumache di terra di colore marrone scuro, simile al colore del saio dei monaci da cui prendono il nome. Si raccolgono in particolar modo nel periodo primaverile. La varietà più prelibata sono li “moniceddhi cu lla panna”, e per panna si intende la patina bianca che si forma quando vanno in letargo all’imboccatura del guscio, la quale, seccandosi, s’indurisce.

Procedimento

Lavate accuratamente sotto acqua corrente i moniceddhi, strofinandoli tra le mani per eliminare tutta la terra, sino a che l’acqua non risulterà pulita.

A questo punto eliminate delicatamente la patina bianca, controllandole ad una ad una, scartando le lumache morte. Poi in una larga padella fate rosolare la cipolla affettata in abbondante olio evo, e aggiungete le lumache. Fatele rosolare e unite l’alloro, sfumando col vino bianco e continuate la cottura a fiamma bassa per circa 15 minuti. Regolare di sale e aggiungete se volete un po’ di pepe.

Servite i moniceddhi quando sono ancora caldi e munitevi di uno stecchino.

RISOTTO FRUTTI DI MARE



Ingredienti

Per 4 persone: 350 gr di riso | 500 gr di cozze | 350 gr di vongole | 200 gr di gamberetti | 150 gr di calamari | Brodo vegetale caldo | Mezza cipolla | Prezzemolo fresco finemente tritato | 150 ml di vino bianco | Sale | Pepe

Il risotto ai frutti di mare è un classico intramontabile, uno dei primi piatti per eccellenza della cucina italiana, perfetto per tutte le occasioni. Per realizzare questo piatto mi raccomando la scelta del pesce, che dev’essere sempre freschissimo e di alta qualità, ma anche attenzione alla scelta del riso.

Procedimento

Lavare accuratamente i frutti di mare. Lavare e sgusciare i gamberetti. Lavare e tagliare a rondelle i calamari. In una pentola capiente cuocere a fiamma media le cozze e le vongole finché non saranno aperte. Togliere le valve dai gusci e conservare. Filtrare l’acqua. Cuocere i gamberetti con un filo di olio evo. Tritare finemente la cipolla. In una padella molto capiente scaldare un filo di olio evo e la cipolla finemente tritata finché non sarà dorata. Unire i calamari. Tirarli con un poco di vino bianco e lasciare evaporare. Unire il riso. Lasciare tostare per alcuni minuti. Aggiungere il brodo assicurandosi di coprire il riso. Ripetere questa operazione ogni volta che il brodo verrà assorbito dal riso alternando con l’acqua di cottura delle cozze e delle vongole. Trascorsi circa 15 minuti, aggiungere le cozze, le vongole, i gamberetti e il prezzemolo tritato, girare delicatamente per amalgamare e terminare la cottura a fuoco lento per circa 5 minuti. Aggiungere il pepe e lasciare riposare per un paio di minuti. Servire caldo.

DAL FRUTTIVENDOLO

L'anguria

Non è estate senza la polpa rossa, dolce e dissetante di un'anguria, o sargeniscu, come viene chiamata nel dialetto locale.

Un frutto democratico che mette tutti d'accordo e che rinfresca e disseta nelle afose giornate salentine. Originaria probabilmente del deserto del Kalahari, l'anguria era conosciuta già dagli antichi Egizi. Dall'Africa si è diffusa prima in Asia Minore, poi nel bacino del Mediterraneo e infine è approdata in Italia. In origine l'anguria veniva coltivata prevalentemente negli orti privati, dopo la II Guerra Mondiale, alle due varietà autoctone presenti in Salento, se ne aggiunsero altre importate dall'America, entrate nel gergo comune come melloni americani. Si differenziavano dalle altre per la forma più grande, la buccia sottile e la polpa croccante, ma erano anche più fragili. Nel tempo vennero quindi sostituite dalla sugar baby, dalla forma tondeggiante, piccola e con la buccia

liscia, e dalla crimson sweet, anche lei tondeggiante, ma con la buccia striata. Il passaggio alla coltivazione intensiva è stato quasi automatico, Galatone, Galatina e Nardò furono capofila, seguite da altri comuni.

Oggi la varietà più comune tra quelle coltivate è la Dumara, un'anguria di forma ovale allungata che può superare i 10 kg di peso, con la buccia striata e la polpa dolce e croccante.

Per riconoscere un'anguria matura, bisogna darle colpo secco con le nocche, se il suono è sordo e profondo, l'anguria è pronta. Anche la macchia chiara sulla buccia, dove il frutto poggia a terra, deve essere di un giallo caldo. Infine, trattandosi di un frutto composto al 95% di acqua e licopene, aiuta a depurare l'organismo, migliora l'aspetto della pelle e dei capelli e aiuta la circolazione, oltre ad essere un'ottima fonte di vitamina A e C, potassio, fosforo e magnesio.



MORELLO COSTRUZIONI srls

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

Moreno 335.1880978
Massimiliano 393.3051971

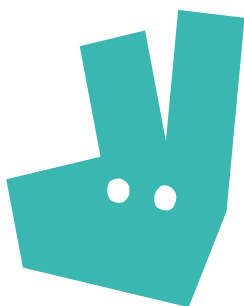
morellosrls@gmail.com
www.morellocostruzioni.it
P. IVA: 04829800756

S.P. 27 km 4°
73010 CAPRARICA (LE)
Cod. Univoco: T04ZHR3



Dolce & Salato

Seguici sui social



deliveroo

La felicità a domicilio

Da oggi i nostri prodotti arrivano da te in poco tempo

Scarica l'applicazione



Download on the
App Store



DISPONIBILE SU
Google Play

AGRICOLA

ARTIGIANALE POPOLARE

