

# Salento da Gustare

CorriereSalentino.it



**ALEX RESTAURANT**

*La rivoluzione silenziosa  
dell'alta cucina salentina*

PAG. 8

**AQUA RESTAURANT**

*Il mare diventa memoria,  
tecnica e futuro*

PAG. 20

**CONTI ZECCA**

*Il vino deve restare  
umano: tra radici e futuro*

PAG. 12



# FIRST LION

THE FINEST PROPERTIES OF RICERCATO

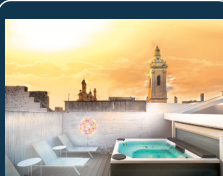
APULIA • ROME • MILAN



**TRATTATIVA RISERVATA**

**SANTA CATERINA**

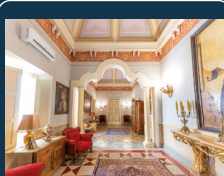
VILLA DI LUSO FRONTE MARE.  
VILLA DI PRESTIGIO SOSPESA TRA PINETA E MARE, CON VISTA MOZZARFATO SULLE ACQUE CRISTALLINE DI SANTA CATERINA E TRAMONTI DA CARTOLINA FINO ALLA TORRE. UN RIFUGIO ESCLUSIVO DOVE PRIVACY, NATURA E MARE SI FONDONO IN UN'ESPERIENZA ABITATIVA SEMPLICEMENTE UNICA.



**MONTESANO 250.000€**

**MONTESANO**

DIMORA STORICA RISTRUTTURATA NEL 2024, SITUATA NEL CENTRO STORICO DI MONTESANO SALENTO, A BREVE DISTANZA DALLE COSTE ADRIATICA E IONICA. LA PROPRIETA' DI 120 MQ OFFRE DUE ELEGANTI SUITE, AMBITI MODERNI E TERRAZZA SOLARE CON MINI PISCINA. SOLUZIONE IDEALE COME INVESTIMENTO O MED-A-TERRE, DOTATA DI IMPIANTI TECNOLOGICI AD ALTA EFFICIENZA ENERGETICA.



**TRATTATIVA RISERVATA**

MAESTOSA RESIDENZA NOBILIARE SETTECENTESCA NEL CUORE DI UN BORGO DEL NORD SALENTO, A POCCHI KILOMETRI DA LECCE. OLTRE 1.000 MQ CON AFFRESCHI, SALONI DI RAPPRESENTANZA, 7 CAMERE EN SUITE E TERRAZZI PANORAMICI. ATTUALMENTE B&E DI ALTO LIVELLO, CON SPAZI DA COMPLETARE E POTENZIALE PISCINA A SFIORO.



## CERCHIAMO IMMOBILI STORICI IN SALENTO PER CLIENTI STRANIERI

**SI ACCETTANO PERMUTE SULLA MAGGIOR PARTE DEGLI IMMOBILI**

**CHIAMACI PER UNA VALUTAZIONE GRATUITA**



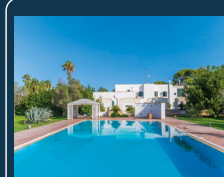
**LECCE 970.000€**

**ZONA FERROVIA - VIA SAN PIETRO**  
DIMORA STORICA DI GRANDE FASCINO STILE NEOCLASSICO IMMERSA DA TRE ETTARI DI TERRENO CON ULIVI E FRUTTETI. CIRCA 600 MQ SU UNICO LIVELLO, ARTICOLATI IN PIU' CORPI CON VOLTE STELLATE, CORTE INTERNA E DIPENDANCE. IDEALE COME RESIDENZA PRIVATA O INVESTIMENTO RICETTIVO, A POCCHI MINUTI DALLA CITTÀ E DAL MARE.



**CASTRO 1.290.000€**

**VIA IUTORANIA TRICASE**  
VILLA UNIFAMILIARE CON VISTA PANORAMICA SUL MARE NELLA MARINA DI MARITTIMA, CON PROGETTO APPROVATO PER PISCINA A SFIORO. SUPERFICIE COPERTA DI CIRCA 260 MQ SU UNICO LIVELLO CON TERRAZZI VISTA COSTA. FINITURE DI PREGIO, GIARDINO ATTREZZATO E COMFORT MODERNI COMPLETANO LA PROPRIETA'.



**LECCE 750.000€**

**ZONA FERROVIA - VIA LE CORBUSIER**  
AFFASCINANTE VILLA INDIPENDENTE COMPOSTA DA PIU' CORPI DI FABBRICA PER UN TOTALE DI SUPERFICI COPERTE DI CIRCA 1000MQ IMMERSA IN UN TERRENO DI OLTRE 7.000 MQ. RISTRUTTURATA DI RECENTE, E IDEALE COME RESIDENZA DI LUSO O STRUTTURA RICETTIVA. DOTATA DI PISCINA, FINITURE DI PREGIO E AMPI SPAZI INTERNI ED ESTERNI.



# FIRST LION

THE FINEST PROPERTIES OF RICERCATO

**LECCE - Viale Japigia 20 - 0832/099250**

**MILANO - Corso di Porta Nuova 36/38 - 02/ 5030 1245**

[WWW.FIRSTLION.IT](http://WWW.FIRSTLION.IT)

## SALENTO DA GUSTARE

Anno IX n.1 / Marzo 2026

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

### Direttore Responsabile

Flavio De Marco

### Direttore Editoriale

Gaetano Gorgoni

### Hanno collaborato a questo numero

Clarissa Rizzo  
Claudia Forcignanò  
Federica Sabato

### Foto

Giulio Rugge  
Toti Bello

### Foto di copertina

Giulio Rugge

### 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

**CorriereSalentino.it**

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



## L'EDITORIALE

di Flavio De Marco

## Made in Italy, Made in Salento

Torniamo a parlare di Made in Salento, ancorato saldamente al contesto più ampio del Made in Italy. Lo facciamo anche grazie alla ricorrente pubblicazione del magazine del Corriere Salentino, Salento da Gustare. Il successo che ha riscosso e che riscuote questa pubblicazione ci invoglia a continuare a far conoscere ai lettori una realtà sempre nuova, pronta a rinnovarsi e allo stesso tempo fedele ai principi della nostra

tradizione culinaria. Quante curiosità si nascondono dietro ai piatti e alle ricette, alle innovazioni e alla rimodulazione di preparati senza tempo.

I lettori, anche per questo numero, saranno portati per mano in un percorso che promette di non tradire le aspettative. Da parte della nostra redazione si conferma l'impegno di non interrompere la parabola illustrativa di un contesto mai banale ed in continuo fermento. Percorsi e sapori, nuovamente si intrecciano per stuzzicare tutti coloro che vogliono conoscere e riscoprire i sapori della nostra terra.

Senza mediazioni retoriche, le recensioni delle attività enogastronomiche sono presentate nella loro interezza. Il Salento anche quest'anno, con il sovrappiù della primavera e con la

complicità della bella stagione si aprirà magicamente ai suoi più fedeli conoscitori e a coloro che vorranno scrivere pagine importanti sui propri «appunti di viaggio». Negli anni anche la nostra amata penisola salentina saprà gestirsi nella consapevolezza che la bellezza merita di essere accompagnata dalla sapienza e dalla sensibilità di vivere in luoghi come fossimo «ospiti, pieni di premure».

Non solo basterà ben figurare presso le fiere nazionali ed internazionali, occorrerà sfiorare una visione più concreta e pragmatica che porti il turista e gli autoctoni ad osservare un equilibrio antropologico di buon livello. Il gusto, come già abbiamo scritto tante volte, è parte integrante della cultura e della civiltà che ci caratterizza da secoli.

**STILE  
DISTINTIVO  
VISIONE  
IMPECCABILE**

OTTICA  
**Mariano**

0832 34 35 71

Via 95° Reggimento Fanteria 145 - Lecce



# CONTENUTI

## PRIMO PIANO

**Alessandra Civilla e il suo Alex Restaurant:  
la rivoluzione silenziosa dell'alta cucina salentina** p.12

## SALENTO DA GUSTARE

Pasticceria Provenzano: nel cuore di Tuglie, i custodi della storia dolciaria locale .....	6
Alessandra Civilla: l'essenziale come rivoluzione silenziosa dell'alta cucina salentina .....	8
«Il vino deve restare umano»: Conti Zecca, tra radici e futuro .....	12
Vernole, la pasticceria che fa innamorare il Salento: storia e filosofia della Pasticceria Alabama .....	16
Aqua Restaurant: quando il mare diventa memoria, tecnica e futuro .....	20
Casa Quarta, il bar che vive quattro vite in un solo giorno .....	25
Il Tesoretto di Poggiardo: l'eccellenza che nasce dalla programmazione .....	26
L'arte sublime di Giuseppe Zippo offre ogni giorno dolcezze e alta pasticceria .....	29
Giardini Raimondi, la fedeltà alla tradizione come scelta contemporanea .....	32
L'arte del sottozero: Surbador e la conservazione del patrimonio gastronomico salentino .....	36
Il fenomeno Top Orange: da Zollino all'Italia .....	38
Le 12 specialità della storia del gusto salentino nei PAT: protagonista anche la scuola .....	42

## PRODOTTI

Il rustico .....	40
La giuncata .....	45
Le lenticchie .....	54

## LE RICETTE

Polpo a pignata .....	55
Matriata, Gnocchi .....	56
Fichi secchi .....	57
Frittura di pesce, Sugo .....	58

# Pasticceria Provenzano: nel cuore di Tuglie, i custodi della storia dolciaria locale

*Dai pasticciotti, alle torte fredde, dai mustaccioli alla famosa «banana», qui la dolcezza è arte*

di **Federica Sabato**

**N**el panorama gastronomico del Salento, esistono nomi che non indicano solo un'attività commerciale, ma una vera e propria eredità culturale.

La pasticceria Provenzano, affacciata sulla storica Piazza Garibaldi a Tuglie, è uno di questi. Da generazioni, questa bottega del

gusto custodisce il segreto della vera arte dolciaria, ponendosi come baluardo della qualità contro l'avanzata della pasticceria industriale e meccanizzata. Entrare da Provenzano significa intraprendere un viaggio a ritroso nel tempo, dove ad accogliere l'avventore sono il profumo dello zucchero caramellato e delle mandorle tostate. La filosofia



della famiglia è chiara: la fedeltà assoluta alle ricette della vera tradizione salentina. Non si tratta di semplici dolci, ma di frammenti di storia locale tramandati gelosamente di padre in figlio. Ogni preparazione segue i tempi lenti della natura e la gestualità sapiente dei maestri pasticceri, garantendo un'esperienza sensoriale che le produzioni in serie non potranno mai replicare. Nonostante il forte legame con il passato, la pasticceria Provenzano dimostra una spiccata sensibilità verso le esigenze dei tempi moderni. Consapevoli che la gioia di un dolce deve essere un diritto di tutti, i laboratori hanno sviluppato una linea dedicata ai palati più esigenti e a chi soffre di intolleranze alimentari, per non far rimpiangere i sapori classici e garantire la massima sicurezza senza mai scendere a compromessi sulla qualità degli ingredienti.

Con l'arrivo della Pasqua, il bancone si trasforma in una galleria d'arte con la classica colomba artigianale e gli agnellini: preparati con pasta di mandorle finissima, modellati a mano secondo l'estetica devozionale di un tempo. Non mancano mai i pasticciotti, le eleganti bocche di dama, i mostaccioli ricoperti di glassa fondente, la raffinata pasticceria mignon e la biscotteria secca, perfetta per accompagnare il caffè o un vino dolce del territorio.

La gelateria di Provenzano è una dichiarazione d'amore alla terra. Qui non troverete estratti liofilizzati o coloranti artificiali: il gelato è fatto con vera frutta di stagione, seguendo il ritmo della natura e preferendo la genuinità all'artefatto. L'orgoglio della casa è lo «spumone», servito con la meringa rigorosamente all'italiana, una nuvola di dolcezza che incanta per la sua consistenza eterea e il suo sapore autentico. Poi c'è la leggendaria «Banana»: un cult da 70 anni! È un simbolo indiscusso di Provenzano, nato sette decenni fa come omaggio alla Festa Patronale di Tuglie, questo gelato su stecco è un capolavoro di equilibrio: un cuore di fior di latte e cioccolato avvolto da meringa all'italiana profumata con acqua di fiori d'arancio

e decorato con granella di mandorle tostate. Un'icona che continua a sedurre i residenti e a incantare i turisti, rappresentando il legame indissolubile tra il bar e la sua comunità.

La Pasticceria Provenzano sa guardare avanti con eleganza. I locali storici di Piazza Garibaldi sono stati interamente rinnovati da un paio d'anni, offrendo un design moderno che non tradisce però l'anima accogliente ed elegante. A questo si aggiunge un traguardo eccezionale: la sede estiva di Montegrappa festeggia quest'anno i suoi primi 25 anni di attività. Un quarto di secolo passato a rinfrescare le serate salentine, confermando Provenzano come una tappa obbligatoria per chiunque cerchi l'eccellenza, la tradizione e il calore di una famiglia che ha fatto della dolcezza la propria missione di vita.



# Alessandra Civilla: l'essenziale come rivoluzione silenziosa dell'alta cucina salentina

*All'Alex Restaurant di Lecce la tradizione diventa contemporanea, tra stagionalità, rigore tecnico e una costanza che non ammette compromessi*

di **Clarissa Rizzo**

---

**N**el cuore del centro storico di Lecce, tra pietra barocca e luce mediterranea, Alex Restaurant è diventato negli anni un riferimento imprescindibile per l'alta cucina salentina. Alla guida, la chef Alessandra Civilla, mente e sensibilità di una proposta gastronomica che ha saputo costruire identità senza mai irrigidirsi in formule ripetitive. L'abbiamo incontrata per parlare di evoluzione, prima-

vera, sostenibilità e della sfida, tutt'altro che semplice, di fare fine dining nel Sud Italia.

«Siamo contenti di essere considerati un punto di riferimento, e questo ci spinge ogni giorno a fare bene», esordisce la chef Civilla. La sua cucina è in perenne evoluzione, ma con un asse ben definito: sapori distinguibili, riconoscibili, mai confusi. La sua è una tradizione in movimento.

«Partiamo dalla tradizione e la rileggia-



mo in chiave odierna, con contaminazioni dalle cucine del mondo. Non per esercizio di stile, ma per arricchire il linguaggio». Una visione che non tradisce il territorio, ma lo mette in dialogo con tecniche e suggestioni internazionali.

Il cambio di stagione, ad Alex, non è un semplice aggiornamento di carta, ma un vero ripensamento della proposta. «Ogni stagione porta con sé piatti nuovi. Lo sguardo è sempre rivolto ai prodotti stagionali, alle primizie, al chilometro zero. Questo ci permette di valorizzare la filiera di vicinato e di lavorare con materie prime freschissime».

Con l'arrivo della primavera entrano in scena gli ortaggi del periodo, la frutta fresca e cambiano anche i prodotti ittici. «Ogni stagione ha i suoi pesci», ricorda Civilla. E i colori diventano parte integrante dell'esperienza: «I sapori e i colori della primavera sono tra i più belli in assoluto».

In vista della Pasqua, niente menu tematici o percorsi obbligati. «Come ogni anno lavoriamo alla carta, senza menu fisso o tema pasquale». Una scelta controcorrente, che lascia libertà all'ospite.

Resterà protagonista la «barca» con il pescato fresco del giorno, accanto a carni selezionate e a proposte vegane e vegetariane. Nessuna rilettura forzata dell'agnello, dunque, ma la possibilità di costruire un'esperienza su misura, nel solco della stagionalità e della disponibilità reale del mercato.

In un'epoca in cui l'alta cucina ha spesso flirtato con l'estremismo tecnico, la chef prende una posizione chiara: «Gli estremismi come semplici esercizi di stile credo siano ormai superati. La tecnica c'è, sempre. Sta nel non sbagliare una cottura, in una salsa perfetta, nel bilanciamento».

Quando si parte da una materia prima straordinaria, e la Puglia ne offre in abbondanza, non serve stravolgere. «Non hai bisogno di trasformare l'ingrediente, ma di rispettarlo e accompagnarlo al cliente». È una dichiarazione d'intenti che sintetizza perfettamente la filosofia della casa.



La cucina di Civilla è spesso definita elegante ed essenziale. «Credo da sempre che l'essenziale sia preferibile. Non amo i piatti con mille ingredienti, né quelli eccessivamente manipolati».

La sottrazione diventa un atto di rispetto verso il prodotto. Anche l'estetica segue questa linea: impiattamenti puliti, niente colori artificiali o aggiunte scenografiche fini a se stesse. «Il nostro prodotto è eccezionale e va trattato con grande cura».

In un'epoca dominata dall'immagine, la chef sceglie la coerenza. Sostenibilità e filiera corta non sono slogan. «Ogni stagione ha i suoi prodotti, e questo ci permette di scegliere aziende locali che lavorano con poco impatto». La freschezza diventa così conseguenza diretta di una rete territoriale solida.

Carni locali, pesce dei mari vicini e un'attenzione particolare al pesce azzurro, «spesso sottovalutato ma buonissimo». Una scelta che unisce etica, gusto e valorizzazione di specie meno inflazionate.

Il cliente di Alex è cambiato? «È consapevole e internazionale, da sempre». Il ristorante accoglie ospiti da tutto il mondo durante l'intero anno, ma oggi il pubblico è ancora più aperto alla sperimentazione.

«Cerca sapori confortevoli e serenità a tavola, la certezza di una serata calda come un abbraccio». Una definizione che racconta molto: l'alta cucina non come esercizio intellettuale, ma come esperienza emotiva, rassicurante e memorabile.

Il fine dining nel Sud Italia sta vivendo una stagione di maturità. Ma per Civilla la sfida più grande resta una: "La costanza".

Nei momenti difficili, la tentazione di abbassare gli standard può essere forte. «Cambiare prodotto, scegliere il risparmio prima della qualità danneggia ogni azienda». La decisione, fin dal primo giorno, è stata opposta: «Mai abbassare gli standard. Alla lunga, il sacrificio premia».

Una dichiarazione che suona come manifesto. C'è una parola che attraversa tutta la visione di Alessandra Civilla e ne definisce la cifra più autentica: responsabilità. Verso il territorio, verso i produttori, verso il cliente e, soprattutto, verso se stessa. In un tempo in cui l'alta cucina è spesso chiamata a stupire, a sorprendere, a rincorrere il nuovo a ogni costo, la chef sceglie una strada più complessa e meno rumorosa: quella della coerenza. La sua è una cucina che non alza

la voce, ma lascia il segno. Che non indulge nell'ornamento, ma costruisce profondità attraverso precisione, stagionalità e rispetto assoluto della materia prima. La costanza, più che una strategia, diventa un atto di identità.

Ed è forse proprio questa fedeltà a una linea chiara, essenziale e rigorosa, a rendere l'esperienza da Alex non soltanto un momento gastronomico di alto livello, ma un luogo di equilibrio. Dove il Sud non è folklore, ma maturità. Dove la tecnica non è esibizione, ma servizio. E dove ogni piatto racconta una scelta precisa: non abbassare mai gli standard, perché la qualità, alla lunga, costruisce memoria.

Da Alex Restaurant tecnica e rispetto della materia prima dialogano senza sovrastrutture. Proprio come la cucina di Alessandra Civilla: mediterranea, contemporanea, ma profondamente radicata nella sua terra.





**KIRON**®  
MEDIAZIONE CREDITIZIA

*Finanziamo  
i tuoi sogni.*

Viale Otranto, 35 - LECCE - Tel. 0832.247474

# «Il vino deve restare umano»: Conti Zecca, tra radici e futuro

*Clemente Zecca racconta il Salento che cambia senza rinnegare le proprie radici: il vino come gesto umano, tra memoria familiare, identità territoriale e uno sguardo lucido sulle sfide del presente*

di **Claudia Forcignanò**

Il vino, in fondo, è sempre una questione di voci. C'è quella silenziosa della terra, che cambia colore a ogni stagione; c'è il respiro delle vigne piegate dal vento; e poi c'è la voce di chi quelle vigne le conosce per nome, come si conoscono i parenti più stretti. Entrare nella storia di Conti Zecca significa attraversare più di un secolo di lavoro, mani sporche di mosto e scelte coraggiose fatte quando il mercato tirava in direzioni opposte. Oggi quel percorso passa attraverso una nuova generazione che osserva il mondo del

vino con sguardo lucido e innamorato. Tra demonizzazioni dell'alcol, mode passeggiere e consumatori sempre più esigenti, la sfida è restare fedeli alla propria identità senza trasformarla in reliquia, scrivendo un alfabeto con cui il Salento continua a parlare al resto d'Italia.

Abbiamo incontrato Clemente Zecca, nuova generazione di una famiglia che a Leverano fa vino da più di un secolo, eppure nel suo modo di raccontarlo non c'è nulla di celebrativo. Piuttosto la consapevolezza di



chi è cresciuto tra filari e cantina, osservando un mondo cambiare velocemente mentre la terra continuava a dettare i propri tempi.

Una conversazione in cui sono emersi orgoglio, memoria e desiderio di cambiamento, ma anche il racconto di un giovane uomo che a trent'anni parla di vigneti come si parla di una casa d'infanzia, con naturalezza e rispetto. Nelle sue parole c'è l'idea di un vino sincero che si fa bere senza alzare la voce, c'è il valore del fattore umano, di una comunità che tiene insieme campagne e cantina, c'è soprattutto la convinzione che una bottiglia non nasca mai per caso, ma dall'incontro fragile tra natura e intenzione.

Per chi ama il vino non come oggetto da esibire, ma come storia da ascoltare, queste parole sono un invito a guardare oltre il calice: dentro c'è un pezzo di Sud, di tempo, di vita vera.

«Il vino - dice Clemente - è prima di tutto un fatto umano: persone, stagioni che non si ripetono mai uguali».

Entrare nella storia di Conti Zecca attraverso le sue parole significa attraversare un pezzo di Sud che ha saputo trasformarsi senza tradirsi, passando dall'azienda agricola «che produceva un po' di tutto» a una realtà vitivinicola riconosciuta in tutta Italia e all'estero.

Clemente guarda il presente con occhi molto lucidi: la crisi dei consumi, la diffidenza verso l'alcol, le nuove generazioni che bevono in modo diverso. E allo stesso tempo rivendica un'idea di vino legata al territorio, al Negramaro e alla Malvasia, a uno stile più fresco e sincero, meno costruito, capace di parlare anche a chi il vino lo sta ancora cercando.

Per chi ama il calice come si ama un viaggio, il suo è un invito a entrare dietro le etichette, dove il profumo del mosto si mescola alle domande di oggi. Perché il futuro del vino, non si costruisce solo con la tecnica, ma con la capacità di restare umani.

**Cosa significa crescere a contatto con la terra e con il vino?**



Per me è qualcosa di molto naturale, perché sono cresciuto dentro questa realtà. Il vino lo faceva già il mio bisnonno all'inizio del Novecento, quindi per la mia famiglia non è mai stato solo un prodotto commerciale, ma parte della vita quotidiana. Da bambino vedevo il lavoro nei vigneti, l'attenzione per la terra, i ritmi delle stagioni. Essere parte di Conti Zecca significa sentire un legame forte con ciò che facciamo e con il territorio di Leverano. Non siamo nati con l'idea di «fare vino» come obiettivo industriale, siamo nati come agricoltori, producevamo un po' di tutto, tabacco, pomodori, uva, e solo col tempo ci siamo specializzati nella viticoltura, poi nella trasformazione e infine nell'imbottigliamento con il nostro marchio. Questa evoluzione racconta chi siamo: prima di tutto uomini di terra.

**Oggi il settore vitivinicolo vive un momento complesso, tra cambiamenti nei consumi e una certa demonizzazione dell'alcol. Come vive questa narrazione?**

È un tema che mi tocca molto. Oggi si parla spesso del vino come di qualcosa di negativo e questo sta facendo male al mercato. A me fa strano, perché io l'ho sempre visto come un prodotto profondamente legato alla natura: nasce dall'uva, dal vigneto, dal lavoro dell'uomo, non in un laboratorio. Capisco che i consumi stiano cambiando e che le nuove generazioni abbiano abitudini

diverse, ma demonizzare il vino in modo generico è ingiusto. Dietro una bottiglia c'è un mondo fatto di campagna, professionisti e tradizioni. Visto con gli occhi di chi ci è nato dentro, il vino è cultura, convivialità, identità di un territorio, non solo alcol.

**Conti Zecca è prima di tutto azienda agricola. In che modo questo approccio influenza il vostro lavoro?**

Per noi è fondamentale. Non vogliamo essere solo un'azienda che vende bottiglie con una bella etichetta. Il vino è l'ultimo passaggio di un percorso molto più ampio: c'è la gestione della terra, il lavoro quotidiano dei vignaioli, la cura della biodiversità intorno ai vigneti, gli uliveti, gli alberi. Tutto questo viene prima del prodotto finale. La valorizzazione del territorio è quasi più importante della bottiglia in sé. E poi c'è l'aspetto umano: siamo più di cento persone, molte famiglie lavorano con noi da generazioni. Questo legame, questa umanità, è qualcosa che oggi si sta un po' perdendo nelle aziende, ma per noi resta centrale.

**Quanto conta oggi il fattore umano per distinguersi?**

Conta moltissimo. Il terroir è fatto di tre elementi: suolo, clima e uomo. Su suolo e clima non possiamo intervenire, sono doni della natura e ci permettono di avere vini identitari, come il Primitivo o il Negramaro del Salento. Il fattore umano invece, è quello su cui possiamo lavorare: la passione in cam-

agna, l'attenzione in cantina, le scelte stilistiche. Oggi il mercato è pieno di buoni vini in tutto il mondo; ciò che fa la differenza è l'identità. Un vino deve raccontare il luogo da cui proviene, non essere replicabile altrove. Non è facile, ma è l'unica strada per restare autentici.

**Guardando alle nuove annate e ai consumatori di oggi, che direzione state prendendo e che consiglio darebbe a chi beve vino?**

Per la primavera 2026 usciranno soprattutto i bianchi e i rosati dell'annata 2025, vini più freschi e immediati, adatti a un modo di bere cambiato. Lavoriamo molto sul rosato Negramaro, la varietà principe del Salento, e su bianchi come Malvasia e Fiano, che danno vini dinamici e piacevoli. Il mio vino del cuore resta il Liranu, un Negramaro in purezza realizzato con uve provenienti da un piccolo vigneto ad alberello: è il vino che meglio rappresenta l'azienda e il territorio di Leverano. Ma credo che oggi si debba puntare a uno stile più giovane, dove conta il frutto più che l'opulenza dell'affinamento: vini complessi nella loro semplicità, eleganti e facili da bere. A chi beve direi di non farsi troppe domande e di non seguire imposizioni. Il vino deve dare piacere e far star bene. Bisogna partire da ciò che piace al proprio palato, assaggiare con curiosità, senza farsi condizionare da mode o giudizi. Solo così può nascere un rapporto vero con questo mondo affascinante.



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

# Vernole, la pasticceria che fa innamorare il Salento: storia e filosofia della Pasticceria Alabama

*Una storia di famiglia che intreccia tradizione salentina, eccellenza delle materie prime e visione imprenditoriale, capace di trasformare il gusto in esperienza autentica.*

di **Clarissa Rizzo**

---

**Q**uella di Giuseppe è una storia di famiglia che profuma di Salento, qualità e visione.

Nel panorama della pasticceria artigianale italiana, la Pasticceria Alabama rappresenta un caso emblematico di crescita coerente, radicata nel territorio, ma capace di dialogare con il mercato contemporaneo.

Una storia che nasce nel 1989 a Vernole, nel cuore del Salento, dall'iniziativa di Giuseppe e di suo fratello, allora soli in laboratorio, guidati da un'idea semplice e ambiziosa allo stesso tempo: offrire un prodotto che loro stessi avrebbero scelto come clienti.

«Fin dall'inizio ci siamo messi dall'altra parte del banco», racconta Giuseppe. «Se un prodotto non è buono, se non lo comprerei io, perché dovrei venderlo?». È questa filosofia, più che una strategia commerciale, ad aver orientato ogni scelta successiva: dalle materie prime alla selezione dell'offerta, fino all'espansione aziendale.

Dopo vent'anni di lavoro e una clientela sempre più ampia, nel 2009 arriva una tappa decisiva: l'acquisizione di una seconda sede a Cavallino. Un passaggio che segna la trasformazione da laboratorio artigianale a realtà strutturata, oggi composta da 15 dipendenti fissi, mantenendo però una regola

ferrea: stessi prodotti, stessa qualità, stessa identità in entrambe le sedi.

Alla base del successo di Alabama c'è un rapporto profondo con la tradizione, intesa non come nostalgia, ma come valore attuale.

Il Salento entra nei dolci attraverso una selezione accurata delle materie prime e in un uso consapevole degli ingredienti identitari come fichi, mandorle, creme classiche e attraverso ricette che resistono alle mode passeggere.

Emblematico è il panettone con mandorle e fichi, diventato negli anni un prodotto iconico dell'azienda, richiamando una clientela proveniente anche da fuori regione. «I turisti cercano il territorio nel gusto», spiega Giuseppe. Una scelta che riflette una convinzione profonda: i grandi classici, se realizzati con rigore, non conoscono obsolescenza. Il pasticcotto, la chantilly, le ricette della memoria continuano a essere i capisaldi di una proposta che resiste alle tendenze passeggere senza rinunciare a una misurata apertura all'innovazione.

In un settore sempre più competitivo e in continua evoluzione, Giuseppe individua un solo vero segreto per durare nel tempo: non scendere mai a compromessi sulla qualità. È l'unica strategia realmente sostenibile.

«Il risparmio sulle materie prime è la prima tentazione, ma anche il primo errore. Noi scegliamo sempre il meglio che c'è sul mercato». La selezione delle materie prime non risponde a logiche di risparmio, ma a criteri di eccellenza. Ogni ingrediente è scelto per garantire costanza, affidabilità e autenticità del gusto.

Una dedizione totale, che trasforma la pasticceria in uno spazio vissuto anche oltre l'orario di lavoro: controllo costante, attenzione al dettaglio, desiderio continuo di miglioramento.

«Lavoriamo tante ore, ma a me non pesa. Anche quando potrei restare a casa, sento il bisogno di andare in laboratorio. È amore per il lavoro».

Particolarmente significativa è l'attenzione dedicata alle torte personalizzate e agli eventi. Ogni progetto nasce da un dialogo approfondito con il cliente, che è parte del

processo creativo, con cui si passa molto tempo, e viene accompagnato nella scelta dei gusti e delle decorazioni. «Quando il cliente si sente ascoltato e guidato da un professionista, si fida e affida».

Un approccio analogo ha guidato lo sviluppo del servizio catering, introdotto negli anni di maggiore espansione del settore e successivamente ridimensionato per preservare equilibrio e qualità.

Anche la gelateria artigianale riflette la filosofia della casa: ingredienti di alta qualità, lavorazioni precise. «Usiamo latte fresco, panna fresca, paste di qualità» spiega Giuseppe. «Ma poi bisogna capire cosa piace davvero al cliente. Non basta avere un buon prodotto: deve essere riconoscibile, deve funzionare». «I gusti più richiesti? Nocciola, pistacchio, cioccolato fondente e stracciatella. Nessun virtuosismo fine a sé stesso, ma equilibrio, pulizia e riconoscibilità».



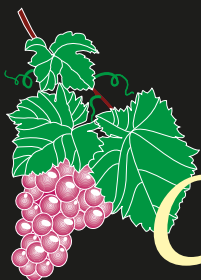
E mentre il calendario segna il Carnevale, in laboratorio prendono forma le chiacchiere artigianali e le mascherine di frolla decorate a mano, pensate per i bambini: prodotti che richiedono tempo, manualità e pazienza. «Non le fanno tutti. Ed è proprio questo che porta le persone da noi».

Le sfide del mercato impongono rapidità, capacità di adattamento e continua ricerca. «Non puoi restare fermo. Bisogna guardare avanti, senza perdere sé stessi»

«Se il mercato chiede un prodotto nuovo, devi saperlo fare e farlo meglio degli altri», afferma Giuseppe. Differenziarsi, senza rincorrere. Guardare al futuro, per la Pasticceria Alabama, significa saper interpretare il cambiamento senza rinunciare alla propria identità. «Devi capire cosa chiede il mercato, studiarlo e realizzarlo al meglio. Se non dai novità, il cliente va altrove».

In pasticceria ora c'è anche un ricambio generazionale: il figlio di Giuseppe è entrato in azienda, portando nuove energie e garantendo continuità e rinnovamento a una storia che si prepara a essere tramandata.





# ENOTECA CALABRESE



*di calabrese Massimo*

**VINI - LIQUORI - CHAMPAGNE**



**CONSEGNE A DOMICILIO**

Via Archita da Taranto, 65/67 (Zona Santa Rosa)

Tel. 0832 398125 - LECCE



# Aqua Restaurant: quando il mare diventa memoria, tecnica e futuro

*Fabio Vulpitta e la sua cucina che nasce dai ricordi d'infanzia, guarda al mare e costruisce il futuro del gusto*

di **Clarissa Rizzo**

**C**i sono ristoranti che raccontano un territorio. E poi ce ne sono altri che quel territorio lo fanno parlare, piatto dopo piatto, senza forzature. Aqua – Dune Restaurant è affacciato sul mare cristallino di Porto Cesareo, appartiene con naturalezza alla seconda categoria. Qui il Mar Ionio non è solo panorama: è mate-

ria viva, quotidiana, che entra in cucina poche ore dopo essere stata pescata e torna al mare sotto forma di racconto gastronomico.

A guidare questa visione c'è uno chef che non ama le scorciatoie, né le mode fini a sé stesse. La sua è una cucina profondamente pugliese, ma colta, consapevole, tecnica quando serve e istintiva quando deve emo-



zionare. Un equilibrio raro, costruito in anni di studio e lavoro, ma soprattutto in una memoria d'infanzia che profuma di pomodori schiacciati a mano, frise serali e domeniche di «bombe» fritte dalla nonna.

L'ho incontrato ad Aqua, davanti a una vetrata che sembra cancellare ogni confine tra sala e orizzonte. Da lì è nata una lunga conversazione che è diventata un viaggio: dentro la sua storia, la sua filosofia e una cucina che fa della sostenibilità un gesto concreto, non uno slogan.

**Aqua Restaurant è uno dei punti di riferimento della cucina di mare in Puglia. Quando hai capito che la cucina sarebbe stata la tua vita?**

«Da piccolino, senza dubbio. Sono cresciuto con i nonni: mio nonno era un meccanico industriale, mia nonna una casalinga straordinaria, una sarta che cucinava in modo incredibile. In casa non si comprava nulla che potesse essere fatto a mano: pasta fresca, pane, dolci. Io ero completamente rapito dai gesti, dai profumi. Non riuscivo a stare lontano dalla cucina».

**C'è un ricordo che senti come fondativo della tua passione?**

«La salsa di pomodoro. Quel momento in cui schiacciavamo i pomodori, separavamo acqua e semi, per eliminare l'acidità, nulla veniva buttato. Con quell'acqua la sera si faceva la frisa. Lì ho capito il valore della totalità dell'ingrediente. E poi le «bombe» della domenica, i krapfen: artigianalità pura. Noi siamo artigiani, e non dobbiamo dimenticarlo mai».

**La tua cucina oggi è molto contemporanea, ma profondamente legata all'ingrediente. Come convivono tradizione e tecnica?**

«Ho attraversato fasi diverse, come tutti. La rivoluzione dei fratelli Adrià è stata fondamentale: ha rimesso ordine, ha dato nuove basi. Ma il mio obiettivo è sempre stato riportare l'ingrediente al centro, nel suo splendore. Noi siamo l'orto d'Italia, abbiamo il mare, le verdure, anche la carne. Geograficamente



abbiamo tutto. Io devo solo farlo conoscere, rispettandolo. Abbiamo scelto di portare le alghe in tavola, utilizzando varietà come il muschio stellato e l'alga uva. Le alghe diventano così un'estensione naturale del pesce: ne amplificano il profumo, la sapidità e la profondità aromatica, esaltando l'ingrediente senza sovrastarlo. Un lavoro che seguiamo sempre nel rispetto della stagionalità».

**Quanto incide il mare visivamente ed emotivamente sulla tua cucina ad Aqua?**

«Tantissimo. Direi un 60-70%. Qui il mare è una tela che cambia ogni giorno: vento, nuvole, pioggia. È sempre diverso, sempre bellissimo. Io ho un legame fortissimo con il mare, vengo da Brindisi, una città di pesca. Porto Cesareo è autentica: qui i pescherecci arrivano ancora ogni giorno. Noi non dobbiamo inventare nulla, dobbiamo solo raccontare».

**La materia prima è il cuore del vostro menù. Quali criteri guidano la scelta del pescato?**

«La stagionalità prima di tutto. Anche il pesce ha il suo tempo migliore e va rispettato. Da noi non troverai salmone o tonno tutto l'anno. Il tonno lo serviamo solo nel periodo consentito, e ne utilizziamo ogni parte: prosciutti di mare, conserve, sott'olio. Non eccedere, non sprecare. In un ristorante grande come il nostro è facilissimo snaturarsi, bisogna vigilare ogni giorno».

**La sostenibilità, quindi, non è solo una parola.**

«Esatto. È stagionalità, ma è anche non spre-

co. Vale per il pesce, per la carne, per le verdure. L'agnello, per esempio, lo serviamo in tutte le sue parti. Usare solo le costole non è sostenibile. La cucina è responsabilità».

#### **Come fondi tradizione salentina e contemporaneità?**

«Grazie allo studio delle tecniche. Dalla cucina classica pugliese a Marchesi, fino ai fratelli Adrià. Le tecniche servono per valorizzare, non per stupire. Un cavolfiore diventa crema, chips dalle foglie, contorno, fondo. Tutto torna. È questo il senso della cucina oggi».

#### **Ci sono ingredienti che non possono mancare ad Aqua?**

«I crostacei: gambero viola, scampi, gamberi rosa. I frutti di mare: pelose, fasolari. E poi i pesci da zuppa. Il nostro fusillone trafilato al bronzo con zuppa di pesce è un piatto manifesto: tradizione salentina, tecnica moderna, rispetto totale dell'ingrediente».

#### **Il menù segue le stagioni?**

«Sì, cambia due volte l'anno. Vogliamo che il cliente abbia il tempo di conoscere i piatti, di assimilarli, ma proponendo sempre piatti nuovi. E allo stesso tempo raccontare il cambiamento, anche attraverso i social».

#### **Quando crei un piatto, cosa ti guida: istinto, memoria o emozione?**

«Tutti e tre, ma soprattutto la memoria. Il complimento più bello è quando un cliente dice: «Mi ricorda quello che faceva mia nonna». La cucina è questo: emozioni, ricordi».

#### **C'è un piatto che ti rappresenta più di altri?**

«Mare su tela. Una seppia lavorata come una sfoglia, condita con acqua di mare e colatura di alici. Sopra, solo pesce grigliato al naturale, alghe, un guazzetto e una maionese di gambero. È il mio modo di dire: io non aggiungo, porto in tavola quello che la natura mi dà».

#### **Cosa rende unica l'esperienza da Aqua Restaurant?**

«La vetrina del pescato: a volte arrivano i pescerecci mentre stiamo servendo il pranzo. E poi i menù degustazione per ingrediente: dentice, granchio blu, tartufo.

Un ingrediente raccontato dall'inizio alla fine, dall'antipasto al dolce».

#### **E il futuro?**

«Portare ancora di più la cucina in sala. Raccontare la maturazione del pesce, i salumi di mare, i quinti quarti. Far vedere, confrontare, far capire. Sempre con rispetto. Perché se hai il pesce fresco ogni giorno, il vero lusso è servirlo subito». Uscendo da Aqua – Dune Restaurant, resta una sensazione chiara: qui la cucina non è spettacolo, ma verità. Una verità fatta di mare, memoria e gesti antichi, tradotti con intelligenza contemporanea. In un Salento che spesso rischia l'eccesso di cartolina, Aqua Restaurant sceglie la strada più difficile e più autentica: quella della freschezza, sostanza e autenticità con un tocco di sperimentazione.





**EDIL SERVICE s.r.l.**

EDILIZIA



SABRY CONFEZIONI



made in Italy for luxury brands



LECCE Via Federico d'Aragona 22, Piazzetta Santa Chiara  
Info e prenotazioni 0832 409743



**SALENTO  
BREAK  
FAST**



**A BREAK  
IN HISTORY**  
LA FAMIGLIA QUARTA  
E IL TERRITORIO



**all colors of  
the fruits**



**SPARKLING  
APERITIF**

SCOPRI LE NOSTRE EXPERIENCE



CasaQuarta

# Casa Quarta, il bar che vive quattro vite in un solo giorno

di **Claudia Forcignanò**

**C**asa Quarta sceglie di crescere, di ampliare la propria visione imprenditoriale senza tradire le radici che l'hanno resa un punto di riferimento. A raccontare questa trasformazione è Stefania Quarta, titolare di Casa Quarta, che ha deciso di rompere gli schemi e creare un'esperienza nuova: «Voglio rendere questo posto ancora più interessante», racconta Stefania. «Non sarà più solo un bar, ma un luogo che si trasforma durante la giornata. Un posto dove succedono cose, dove le persone possono scegliere in quale momento riconoscersi».

La giornata si aprirà con una colazione internazionale strutturata come un vero buffet, subito dopo, spazio alla memoria. Stefania porterà nel locale la propria storia familiare: il nonno, il padre, i mestieri di una volta, le tradizioni. Ci saranno momenti dedicati al racconto, piccoli spazi di condivisione che trasformano una pausa caffè in un incontro autentico.

Nel pomeriggio l'atmosfera cambia ancora. Arriva il momento dedicato all'energia, al movimento, allo yoga.

E poi l'aperitivo, che diventa un momento di incontro ancora più dinamico, soprattutto nel fine settimana, quando le attività si estenderanno anche alla sera. La trasformazione non riguarda solo l'offerta, ma anche l'immagine: «Cambieremo abiti più volte al giorno», racconta Stefania con un sorriso. «In uno dei momenti, per esempio, ci ispireremo agli anni '50. Vestirsi in modo diverso cambia l'energia, cambia il modo di stare insieme».

E sì, potrà capitare di entrare a colazione e trovare lo staff con i bigodini in testa. Fa parte della trasformazione continua.

«Non vogliamo parlare di cambiamento», sottolinea Stefania. «Vogliamo viverlo. Ritrovarci sempre diversi, scegliere che energia avere in quel momento».

L'impegno è grande e coinvolge tutta la squadra, ma Casa Quarta si prepara così a inaugurare una nuova stagione per la città e per gli amanti della migliore convivialità.



# Il Tesoretto di Poggiardo: l'eccellenza che nasce dalla programmazione

*Un modello aperto tutto l'anno che trasforma la destagionalizzazione in credibilità internazionale*

di **Claudia Forcignanò**

---

**L**a narrazione del Salento fatta di cartoline e attese stagionali volta finalmente pagina a favore di un territorio che non va in letargo, che rifiuta la maschera dei muretti a secco come unico vessillo e sceglie invece la precisione dell'organizzazione e la voglia di aprirsi al mondo.

L'Hotel Ristorante Tesoretto di Poggiardo è in tal senso un avamposto che parla tutte le lingue e smonta, dati alla mano, un pregiudizio atavico, che vede il lavoro al Sud relegato alla bella stagione. Qui il turismo è una cosa seria, una visione che attrae professionisti dalla Russia agli Stati Uniti proprio quando il cliché



vorrebbe le spiagge deserte e le serrande abbassate. La general manager della struttura, Romina Tenore, anima, insieme a Fernando Creti del progetto, ci racconta la genesi di questo successo.

### **Che sensazione dà scardinare il pregiudizio della stagionalità?**

È una sensazione di profonda vittoria, un orgoglio che definirei quasi necessario per il nostro territorio. Alla BIT di Milano, conclusasi da poco, ma anche in occasione dei workshop di luxury events che frequento in tutto il mondo, la domanda dei buyer è quasi un riflesso pavloviano: 'Quando aprite? Quando chiudete?'. Quando rispondo che noi siamo aperti tutto l'anno, che la nostra macchina non si ferma mai, vedo nei loro occhi uno stupore che si trasforma immediatamente in fiducia. Non stiamo vendendo solo una camera; stiamo vendendo l'affidabilità di un sistema. Essere apripista in questo senso significa dimostrare che il Salento ha una dignità imprenditoriale che prescinde dal meteo. Il Tesoretto è sempre attivo non per caso, ma perché abbiamo scelto di non essere una meteora estiva, ma un punto di riferimento costante.

### **Come è stata costruita nel tempo la vostra identità?**

Noi crediamo fermamente nell'autenticità, non in quella costruita a tavolino. Presentare il Tesoretto con il format dell'hotel internazionale, che però affonda le radici nella cultura del territorio, è la nostra forza. I buyer cercano un'imprenditorialità che sappia offrire arte, storia e comfort d'eccellenza senza dover per forza recitare una parte. Amare il territorio significa rispettarlo, non sfruttarlo fino all'osso per tre mesi l'anno.

### **Come riuscite a raccontare la bellezza del Salento ad un pubblico che spesso ne conosce solo le coste?**

Lo facciamo attraverso l'esperienza diretta e la cura del dettaglio. Ad aprile ospiteremo delegazioni dalla Russia, a ottobre dagli Stati Uniti: sono buyer che soggiogneranno da noi per vivere il territorio al di là dei soliti percor-



si. Li portiamo nelle cantine, nei siti storici, mostriamo loro la meraviglia delle luminarie artistiche, come quelle di Scorrano, che in inverno trasformano il Salento in un luogo magico. Gli stranieri, specialmente gli olandesi, i francesi e gli spagnoli che seguiamo da anni, spesso fuggono dal caldo caotico di luglio e agosto. Noi offriamo loro la poesia della primavera e dell'autunno salentino. È un lavoro di traduzione culturale che spiega come il Salento sia un'emozione che non ha scadenza.

### **Gestire un'attività che combina eccellenza ricettiva e ristorazione d'alto livello richiede una visione che lei definisce 'business internazionale'. Qual è il segreto per mantenere un equilibrio così alto tra l'accoglienza leisure e quella professionale?**

L'integrazione è la chiave. L'hotel e il ristorante del Tesoretto non sono due entità separate, ma due organi dello stesso corpo che si alimentano a vicenda. Lavoriamo moltis-

simo con il segmento business e con eventi di nicchia che richiedono un'organizzazione millimetrica. Quando il turismo leisure rallenta, la nostra struttura vibra grazie alle serate a tema, ai congressi, alla clientela che cerca un rifugio di design e cultura. Non soffriamo la destagionalizzazione perché non la consideriamo un obiettivo da raggiungere, ma una realtà già consolidata. È una questione di apertura mentale: se l'imprenditore è aperto, anche la struttura e il territorio lo diventano.

**Guardando al futuro, quali sono le sfide per il Tesoretto?**

La sfida è restare lucidi e coraggiosi. Dobbiamo smettere di rincorrere il numero e iniziare a curare il valore. Il Salento non deve essere una risorsa da spremere, ma un patrimonio da narrare con intelligenza. Spero che si diffonda sempre di più una cultura dell'imprenditorialità vera, quella che non storce il naso di fronte alle novità ma che accoglie la qualità. Il nostro obiettivo per il futuro è

continuare a portare il mondo qui a Poggiardo, dimostrando che non serve il mare a due passi per essere una destinazione d'eccellenza. Il nostro punto di forza è l'organizzazione, è il calore umano senza filtri, è la consapevolezza che siamo unici proprio perché abbiamo deciso di non somigliare a nessun altro.

Ed è proprio attraverso queste parole, che si intuisce perché il Tesoretto non è l'eccezione fortunata di un Sud che resiste, ma la prova concreta che la programmazione può diventare identità. In un territorio spesso raccontato per sottrazione, fuori stagione, fuori rotta, fuori dai circuiti, Poggiardo sceglie invece di stare dentro. Dentro le agende internazionali, dentro le mappe dei buyer, dentro una visione che non chiede permesso al calendario. Perché l'ospitalità è un atto quotidiano e la vera rivoluzione è aver trasformato la destagionalizzazione da slogan a normalità, restituendo al Salento qualcosa di più prezioso del turismo: la credibilità.



# L'arte sublime di Giuseppe Zippo offre ogni giorno dolcezze e alta pasticceria

*La pasticceria Mille Voglie offre una vasta scelta di prelibatezze dal sapore unico, rispettando le ricette tipiche ma con un pizzico di innovazione*

di **Federica Sabato**

**N**el cuore pulsante di Specchia, uno dei borghi più belli d'Italia, sorge un tempio del gusto dove la farina, lo zucchero e il lievito madre smettono di essere semplici ingredienti per trasformarsi in poesia sensoriale. Parliamo della Pasticceria Mille Voglie, guidata dalla maestria del Maestro Giuseppe Zippo.

Zippo non è solo un pasticciere; è un alchimista dei sapori che ha saputo portare l'eccellenza salentina sui podi più prestigiosi del mondo, mantenendo intatta quell'umiltà artigiana che rende ogni sua creazione un pezzo unico. La carriera di Giuseppe Zippo è costellata di riconoscimenti che confermano il suo status di «Maestro del Lievito».

La sua bacheca vanta titoli che farebbero tremare i polsi a chiunque, ma che lui indossa con la naturalezza di chi ama profondamente il proprio mestiere: Miglior Panettone Artigianale d'Italia (2016): Un premio che ha consacrato il suo talento a livello nazionale, dimostrando che il grande lievitato può parlare «salentino» con eccellenza assoluta. Campione del Mondo di Panettone (Coppa del Mondo del Panettone): un riconoscimento internazionale che premia la tecnica impeccabile e la selezione maniacale delle materie prime. Membro dell' Equipe Eccellenze Italiane: Zippo fa parte dell'élite della pasticceria guidata dal Maestro Iginio Mas-

sari, un circolo ristretto dove la qualità non accetta compromessi. Con l'arrivo della Pasqua, il laboratorio di Specchia si trasforma in una fucina di meraviglie. Qui, la Colomba Artigianale è la regina indiscussa. Il segreto risiede in una lievitazione lenta, naturale, che conferisce un'alveolatura perfetta e una digeribilità straordinaria. Le varianti spaziano dal classico intramontabile ai gusti più raffinati: con arancia candita di altissima qualità e una glassa mandorlata croccante. I gusti gourmet hanno accostamenti audaci che vedono protagonisti il cioccolato fondente, il pistacchio di Bronte, o i frutti di bosco, studiati per equilibrare dolcezza e intensità. Le uova di Pasqua di Giuseppe Zippo sono veri e propri capolavori di design edibile. Utilizzando blend di cioccolato pregiato, il Maestro crea



superfici lucide come specchi o decorate a mano, capaci di stupire non solo per il gusto avvolgente, ma anche per l'impatto visivo. La vera maestria si vede anche nell'inclusività. Giuseppe Zippo ha dedicato anni di studio per garantire che nessuno debba rinunciare al piacere di un dolce d'autore.

La Pasticceria Mille Voglie è infatti un punto di riferimento per chi ha esigenze alimentari specifiche: ha la linea Senza Glutine e Senza Lattosio con prodotti studiati per mantenere la stessa fragranza e lo stesso gusto delle versioni classiche. Infatti l'uso di farine alternative e bilanciamenti tecnici d'avanguardia permette di offrire dolci sicuri per celiaci o intolleranti, senza mai sacrificare il

«gusto Mille Voglie». Oltre alle grandi festività, Zippo è il custode dei dolci tradizionali del Salento. Dai pasticciotti fragranti alla pasta di mandorla, ogni morso racconta la storia di una terra ricca e generosa. La sua capacità di innovare le ricette della nonna con tecniche moderne è ciò che rende la sua pasticceria un'esperienza senza tempo.

«La pasticceria è un gesto d'amore verso chi assaggia. La qualità è l'unica strada percorribile.» – dice con orgoglio Giuseppe – quindi se vi trovate a passare tra le strade lastricate di Specchia, lasciatevi guidare dal profumo di burro e vaniglia. Entrare alla Pasticceria Mille Voglie non è solo fare acquisti, è partecipare a un rito di bellezza e sapore.



Foto: Toti Bello



# IL NEGOZIO

## *Pesati e Registrati*

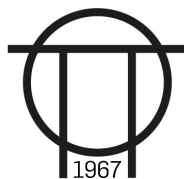


### SISTEMI GESTIONALI

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](http://www.dataprocesslecce.it) - [datpro@libero.it](mailto:datpro@libero.it)



# TONDO

## GIOIELLERIA

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

# Giardini Raimondi, la fedeltà alla tradizione come scelta contemporanea

*Tra memoria contadina e calore familiare, Giardini Raimondi custodisce da quarant'anni l'anima più autentica della cucina salentina, trasformando ogni servizio in un ritorno a casa*

di **Clarissa Rizzo**

**N**el cuore della campagna di Sannicola, tra muretti a secco e distese di verde che raccontano l'anima più autentica del Salento, sorge Giardini Raimondi: una struttura storica del Seicento che, dal 1989, è diventata molto più di un ristorante. È una casa. È la parola che più

ricorre nel racconto di Monica Scorrano, anima della cucina insieme al fratello e custode di un'eredità familiare che attraversa quattro generazioni.

«La struttura ci ha facilitato nell'impostazione della cucina tradizionale», racconta Monica. I nonni e i bisnonni contadini, la



nonna severa ma maestra di vita, la madre che insegnava a cucinare solo «se ne hai voglia davvero»: l'identità dei Giardini nasce da qui. Non da una strategia di marketing, ma da un gesto quotidiano tramandato. Questa è la forza delle radici.

La cucina non è stata «reinterpretata», non è stata alleggerita per inseguire le mode, non è stata trasformata in esercizio creativo. È rimasta quella. E proprio in questa ostinata coerenza risiede la sua modernità.

«Migliorare certi piatti significherebbe cambiarli», spiega. «E noi non vogliamo cambiarli». Le polpette restano «agliose», come quelle della nonna. I panzerotti sono fatti a mano, mai congelati. La pitta è quella di sempre. Il buffet non è una vetrina di esercizi tecnici, ma un archivio vivente della memoria gastronomica salentina.

Quando Giardini Raimondi iniziò, quarant'anni fa, i ristoranti di cucina casareccia nel territorio erano pochi. L'idea di proporre un buffet ricco e strutturato fu pionieristica. Oggi, il sabato, si contano fino a quaranta e più preparazioni: parmigiana, verdure di stagione, polpette, pittule, panzerotti, rustici.

Chiamarli «antipasti» è riduttivo. «A casa una parmigiana è un piatto unico», ricorda Monica. Qui, invece, diventa parte di un racconto più ampio: un mosaico che restituisce l'intera cucina di famiglia.

Il criterio di selezione delle materie prime è semplice quanto radicale: si prova tutto in casa. La carne viene cucinata, assaggiata con i figli, condivisa in famiglia prima di arrivare al cliente. È un metodo antico, quasi contadino, ma di una coerenza assoluta. «Il buffet è il nostro manifesto identitario».

Oggi Giardini Raimondi è anche punto di riferimento per matrimoni ed eventi privati nel Salento. Eppure, anche quando gli ospiti sono duecento, l'obiettivo rimane lo stesso: far sentire ciascuno nel proprio angolo di intimità.

Il merito è di una regia silenziosa che parte dalla sala. Il padre, figura centrale, conosce gusti, storie e fragilità dei clienti abituali.



Dopo vent'anni, sa cosa preferiscono mangiare e, spesso, cosa stanno vivendo nella loro vita privata. È una relazione che supera il servizio. Lo stesso spirito permea il rapporto con il team. Qui non si parla di «staff», ma di colleghi, di ragazzi cresciuti in casa. Camerieri diventati ristoratori, collaboratori che hanno aperto locali propri, persino all'estero. «Non abbiamo mai visto concorrenza», dice Monica. «Solo altri ristoranti che devono lavorare come noi».

Il lavoro è duro, i numeri importanti, gli spazi non immensi. Ma chi passa dai Giardini porta con sé un metodo: intensità, ritmo, disciplina e soprattutto umanità. Non è raro che ex collaboratori tornino dopo vent'anni per salutare quella che definiscono ancora «la seconda mamma».

Giardini Raimondi non è un ristorante gourmet. Non troverete porzioni minimaliste né impiattamenti concettuali. Qui si viene con appetito. I piatti sono abbondanti, concreti, generosi. La soddisfazione più grande,

per Monica, non è il complimento sussurrato in sala, ma il piatto che torna vuoto.

«La cosa più bella è quando il cliente dice: sempre uguale». Perché le mani sono cambiate dalla nonna alla madre, oggi ai figli, ma il sapore è rimasto identico. Ed è forse questa la vera impresa gastronomica: garantire continuità senza irrigidirsi, restare fedeli senza diventare immobili.

Il futuro è custodire l'anima di Giardini Raimondi.

«Guardando avanti, la sfida non è inseguire tendenze o abbassare l'età media della clientela. È custodire l'impostazione ricevuta.

Mantenere quella cultura del rispetto, quella clientela affezionata, quell'idea di cucina come atto d'amore quotidiano».

Se dovesse scegliere una sola parola per definire Giardini Raimondi, Monica non ha dubbi: casa. Il camino acceso, la saletta raccolta, il verde intorno che riflette l'anima di Sannicola, la cucina casareccia.

In un'epoca in cui la ristorazione spesso rincorre la novità, Giardini Raimondi compie una scelta controcorrente: restare. Restare fedeli, restare umani, restare veri. E trasformare la tradizione non in nostalgia, ma in promessa mantenuta.





ROSTICCERIA  
PASTICCERIA  
GELATERIA  
**da Sandro**



Pasticceria da Sandro nasce nel 1992 dall'amore per la tradizione e per i dolci fatti come una volta. Da oltre trent'anni sforniamo ogni giorno prodotti artigianali preparati con ingredienti selezionati, passione e attenzione ai dettagli. Torte, lievitati e creazioni in cioccolato raccontano una storia di famiglia, profumi autentici e sapori che sanno di casa, pensati per accompagnare ogni momento speciale.

**Piazza Municipio, 26 • San Donato di Lecce • Tel. 0832 65 82 30**

## **L'arte del sottozero: Surbador e la conservazione del patrimonio gastronomico salentino**

*Tra eredità e avanguardia tecnologica, la realtà fondata da Dorianò e Barbara ridefinisce i confini della gastronomia surgelata*

di **Claudia Forcignanò**

---

**N**ei laboratori di Surbador il tempo viaggia lungo una doppia linea, quella lenta e cadenzata del ricordo e quella istantanea della tecnologia d'avanguardia. Se da un lato cuore dell'azienda pulsa al ritmo dei gesti appresi dal fondatore Dorianò tra i sacchi di farina del laboratorio paterno, dall'altro si affida alla

precisione millimetrica dei moderni processi di surgelazione. Non esiste alcuna contraddizione in questo, ma una forma di fedeltà alla materia prima. Quello che nel 2005 è sbocciato come il sogno condiviso di una coppia, Dorianò e Barbara, oggi rappresenta un'eccellenza che sfida le leggi della conservazione per esportare l'anima del Salento



ovunque si cerchi un sapore che neppure il freddo può mutare. Crescere tra i profumi della vaniglia e l'arte della pasticceria artigianale ha permesso a Doriano imparare il sacro rispetto per l'impasto. Insieme a Barbara, questa eredità è stata tradotta in un progetto ambizioso in cui l'innovazione non sacrifica l'emozione, semmai la sigilla perché Surbador ha saputo trasformare l'abbattimento rapido in un'arte conservativa nobile, garantendo che ogni creazione mantenga intatta quella fragranza che, un tempo, era prerogativa esclusiva del forno sotto casa.

La produzione inizia con il re indiscusso della tavola salentina, il pasticciotto, vera guest star che Surbador interpreta con una maestria che restituisce intatta la texture friabile e il calore ripieno. Accanto a lui, il cornetto si eleva a simbolo di una pasticceria internazionale che non rinuncia alla propria identità locale. Ogni sfoglia è il risultato di una stratificazione perfetta, studiata per offrire una resistenza delicata al morso che si scioglie poi in un tripudio di burro e aromi naturali. La ricerca della stabilità produttiva è, d'altronde, il pilastro su cui poggia l'intero catalogo; la selezione delle farine non è mai casuale, ma una scelta tecnica rigorosa volta a garantire che ogni lievitato mantenga la propria struttura nonostante i cambiamenti o le diverse latitudini di destinazione.

L'universo Surbador non si esaurisce con la dolcezza della colazione, ma si espande nel mondo dei prodotti salati, dove la sapienza del territorio si esprime attraverso rustici e calzoni dalla personalità ben definita attraverso stuzzicherie pensate per chi desidera nobilitare il momento dell'aperitivo o arricchire di sapori un evento. Il rustico, con la sua sfoglia fragrante che racchiude il cuore di besciamella, pomodoro e mozzarella, rappresenta la sintesi perfetta tra la praticità del formato surgelato e la ricchezza del gusto «fatto a mano». Quando poi il calendario richiama i momenti della festa, l'azienda risponde con l'eleganza del panettone e la preziosità della pasta di mandorla. Quest'ul-



tima, viene lavorata con una creatività che rispetta le proporzioni tra dolcezza e intensità del frutto, restituendo un prodotto che è un vero gioiello di artigianalità contemporanea.

Surbador dimostra così che la modernità è, in fondo, lo strumento più efficace per mantenere le promesse del passato, anche grazie allo staff animato da un entusiasmo e da una competenza che solo chi ama profondamente il proprio mestiere può possedere. L'obiettivo di Barbara e Doriano rimane quello di far conoscere le specialità salentine a un pubblico globale, offrendo una garanzia di qualità e affidabilità che ha reso il marchio un punto di riferimento imprescindibile per i professionisti del settore Ho.Re.Ca.



# Il fenomeno Top Orange: da Zollino all'Italia

*La Sibilla si conferma tra i dessert più apprezzati nel panorama dolciaria nazionale*

di **Federica Sabato**

**I**n un panorama gastronomico come quello salentino, dove il pasticcotto regna sovrano, esiste una «sfidante» che negli ultimi anni ha saputo conquistare i palati di tutta Italia, partendo da un piccolo laboratorio di Zollino, nel cuore della Grecia Salentina. Parliamo della Sibilla, la creazione iconica della pasticceria Top Orange di Paolo Tondi e della moglie Romina.

Non è solo un dolce; è un caso studio di come la tradizione possa essere reinventata

con eleganza e un pizzico di mistero.

A prima vista, la Sibilla si presenta come una cupola di pasta di mandorle dorata e invitante. Ma è al primo morso che si svela il segreto che l'ha resa celebre. La struttura è un gioco di consistenze e sapori che si fondono in un'esperienza sensoriale completa: il guscio è formato da una gustosissima pasta di mandorla, che racchiude il tesoro interno senza risultare pesante. Il cuore ha una crema vellutata, la cui ricetta è custodita



gelosamente e si basa su aromi classici ma raffinati.

La Sibilla è famosa per il suo equilibrio; non è mai eccessivamente dolce, permettendo alle note di vaniglia o di agrumi di emergere con chiarezza. Il nome evoca figure mitologiche, profetesse capaci di guardare oltre il velo del presente. Scegliere un nome così altisonante per un dolce è una dichiarazione d'intenti: assaggiarla significa scoprire un segreto, vivere un momento divinatorio di puro piacere.

Zollino è un borgo di poche anime, noto per i suoi legumi (il pisello nano) e per la sua anima grika. Tuttavia, oggi molti viaggiatori deviano il proprio itinerario verso questo comune per un unico motivo: fare tappa da Top Orange, dalle bontà di Paolo e Romina. La famiglia dietro questo successo ha saputo trasformare una pasticceria di provincia in una meta di «pellegrinaggio» gourmet.

La Sibilla non è rimasta confinata entro le

mura del laboratorio; grazie a una distribuzione attenta e a una comunicazione efficace (e al passaparola dei turisti stregati), oggi è un prodotto riconosciuto nelle boutique gastronomiche di Milano, Roma e oltre.

Il segreto del successo? La costanza. In un mondo di produzione industriale, la Sibilla mantiene quel sapore di «fatto stamattina», unendo la precisione tecnica alla passione artigianale. E che Top Orange sia un'istituzione a Zollino lo dice anche la corposa rassegna stampa conservata in pasticceria: media nazionali e locali ne parlano. Vip, in vacanza in Salento e semplici turisti fanno tappa ogni anno da Paolo Tondi per degustare la famosa Sibilla.

All'interno del locale le pareti tappezzate di foto ne danno testimonianza. Questo dolce è la dimostrazione che l'eccellenza non ha bisogno di grandi metropoli per nascere, ma solo di ottime materie prime, di mani sapienti, di passione e di arte.



**Top Orange**  
UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

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

# IN ROSTICCERIA



Foto: Giulio Ruggie

## Il rustico

Quando si racconta il rustico, l'acquilina in bocca vien da sé, come anche quella piacevole dipendenza che lo piazza al primo posto nelle scelte quando si tratta di stuzzicare qualcosa, fare pausa pranzo o cenare.

La sua data di nascita non è certa, si suppone risalga al 1700, quando sulle tavole iniziò a comparire la pasta sfoglia e i rapporti con i cugini francesi, portarono, per ispirazione, alla creazione di una sorta di vol-au-vent, ma più semplice. Il rustico è in sostanza un disco di pasta sfoglia che racchiude un ripieno cremoso composto da besciamella, filetto di pomodoro, mozzarella e pepe, coperti da un altro disco di sfoglia.

Per realizzare un buon rustico, non serve essere chef stellati, sicuramente ogni professionista ha le sue ricette e i suoi segreti, compreso l'utilizzo di strutto, come la tradizione vuole, tuttavia il segreto è usare sfoglia di ot-

tima qualità affinché una volta cotta crei l'involucro croccante e burroso che ben si sposa con la morbidezza del ripieno. E per una cottura perfetta, bastano 15 minuti a 200°. Molti amano gustare il rustico bollente, appena sfornato, ma l'apice della perfezione, lo raggiunge quando è tiepido, con la mozzarella ancora filante. Negli ultimi anni la sua popolarità ha varcato i confini regionali, finendo sulle pagine di guide gastronomiche e blog di viaggio, ovviamente, come per tutte le cose esistono alcune varianti, ma nessuno osa chiamarle «rustico», bensì fagottino. Mangiato comodamente seduti al tavolino di un bar o su un muretto, sorseggiando un birra o una bibita analcolica, il rustico è la dimostrazione che la grande cucina non necessita di artifici, ma di magia. con patate al forno, il carpaccio di polpo, il polpo fritto e infine, vero orgoglio salentino, il polpo in pinjata.



**Stefanelli Sound**  
www.stefanellisound.com

*creatori di emozioni*





# I.T.E.S. sas

di Spezzano Cristian Luca e Co.

Sede e L.C.D.F.: Via Vecchia Carmiano, 38

73100 LECCE

P.I./C.F./R.I. 03487820759 CCIAA LE

# Rescio's Rooms

**B&B**

+39 347 7720443



[www.resciosrooms.it](http://www.resciosrooms.it)

Via Lizzanello, 97 - CAVALLINO (LE)



[resciosrooms@gmail.com](mailto:resciosrooms@gmail.com) [facebook.com/resciosrooms](https://facebook.com/resciosrooms)

# Le 12 specialità della storia del gusto salentino nei PAT: protagonista anche la scuola

*Nuovi Prodotti Agroalimentari Tradizionali riconosciuti dalla Regione Puglia rafforzano l'identità culinaria del territorio tra tradizione, scuola e valorizzazione culturale. Spicca il ruolo dell'IISS «Egidio Lanocce» di Maglie-Otranto nella riscoperta delle tradizioni gastronomiche*

di **Gaetano Gorgoni**

Il patrimonio agroalimentare del Salento si arricchisce di dodici nuove tessere che vanno a comporre un mosaico identitario sempre più riconoscibile e strutturato. È il risultato del Progetto QBO – Qualità Biodiversità Origine, un percorso di valorizzazione «dal basso» che ha portato all'inserimento di dodici specialità leccesi nell'Elenco

Regionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, i cosiddetti PAT, istituiti dal Ministero dell'Agricoltura venticinque anni fa per tutelare e promuovere le identità gastronomiche dei territori italiani. Un traguardo che non rappresenta solo un riconoscimento formale, ma il coronamento di un lavoro di ricerca, censimento e racconto delle tradizioni ali-



mentari locali, capace di connettere agricoltura, cultura e comunità.

«Ci sono anche dodici prodotti leccesi presentati nei mesi scorsi nell'ambito del Progetto QBO fra quelli che, con atto dirigenziale del 16 dicembre, la Regione Puglia ha approvato ed inserito nell'Elenco Regionale dei PAT», spiega David Montefrancesco, esperto in politiche di valorizzazione delle specificità alimentari e agente di sviluppo del progetto, che oggi collabora con il Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico Salentino.

«Si tratta di una categoria fondamentale, nata per difendere e valorizzare le identità territoriali espressione del patrimonio agricolo, alimentare e gastronomico del nostro Paese. La soddisfazione è grande – aggiunge – perché si è lavorato per censire, schedare ed arricchire l'offerta di specificità agroalimentari legate, ora ufficialmente, alle tradizioni del nostro territorio».

L'iniziativa, attuata da Confagricoltura Lecce con il sostegno della Camera di Commercio di Lecce, ha prodotto un risultato che guarda già oltre i confini regionali: la lista completa dei nuovi PAT è stata infatti inoltrata al MASAF per l'aggiornamento dell'Elenco Nazionale, un vero e proprio registro della memoria gastronomica italiana, aggiornato annualmente regione per regione.

Le dodici new entry salentine raccontano un territorio complesso e stratificato, fatto di piatti della cucina povera, prodotti agricoli legati alla stagionalità, ricette rituali e preparazioni dolciarie nate nelle botteghe artigiane. Entrano ufficialmente nel paniere dei PAT pugliesi la Pasta con la ricotta e la Puddhrascia dal Comune di Salice Salentino; la Cassatina vegliese dal Comune di Veglie; Passaricchi cu llu baccalà, Trippa al forno e Pitta con scalore e spunzali dal Comune di Copertino; gli Gnocchetti di Sant'Antonio dal Comune di Novoli; il Sarginiscu e le Pastarelle dal Comune di Nardò; le Verdure a menescia e la Pitta rustica legate all'IISS «Egidio Lanoce» di Maglie-Otranto; infine il Caffè in ghiaccio leccese dal Comune di Lecce.



Un elenco che spazia dai prodotti agricoli freschi alle preparazioni della gastronomia composta, dalle paste fresche ai dolci, fino alle bevande simbolo dell'estate salentina.

Tra le esperienze più significative di questo percorso spicca il ruolo della scuola, e in particolare dell'IISS «Egidio Lanoce» di Maglie-Otranto, con il suo indirizzo alberghiero, che ha contribuito in modo determinante alla valorizzazione della Pitta rustica e delle Verdure a menescia, note anche come cicorie a minescia. Un risultato che testimonia come la formazione possa diventare laboratorio di tutela e innovazione delle tradizioni. «Gli studenti e i docenti hanno svolto



un lavoro di ricerca e sperimentazione importante – spiega il dirigente scolastico Giovanni Carasano – in linea con la vocazione del nostro istituto, che unisce innovazione e tradizione. Hanno riscoperto piatti capaci di raccontare radici, terra e identità». Un lavoro che affonda le sue radici nel tempo, come ricorda il professor Giovanni Foscari: «L'idea nasce da una ricerca avviata oltre venticinque anni fa, partendo da un ricettario storico della scuola. Grazie alla collaborazione con l'indirizzo agrario per le materie prime, l'alberghiero ha saputo trasformare la tradizione in piatti riconosciuti oggi a livello regionale e nazionale».

La Pitta rustica, apparentemente semplice, è in realtà uno dei simboli più profondi della cucina salentina: un pane farcito che racchiude secoli di contaminazioni mediterranee, nato come piatto del recupero e della condivisione, preparato con ciò che offrivano l'orto e la dispensa. Le cicorie a minescia raccontano invece la cultura della frugalità e della resistenza, una cucina vegetale che dialoga con la terra e ne rispetta i ritmi, trasformando l'amaro in valore nutrizionale e simbolico. Accanto a questi piatti, gli Gnocchetti di Sant'Antonio di Novoli legano la gastronomia al rito, consumati il 17 gennaio durante le celebrazioni per il santo, mentre la Pasta con la ricotta e la Puddhrascia di Salice Salentino evocano la cucina domestica delle

masserie, basata sull'uso sapiente delle risorse disponibili. Dal versante dolciario arrivano la Cassatina vegliese, nata nella gelateria artigianale negli anni Sessanta, e le Pasterelle di Nardò, dolci della tradizione quotidiana. A completare il quadro anche i prodotti tipici, il «Sarginiscu neretino»: prodotto agricolo identitario, e il celebre caffè in ghiaccio lecchese, oggi conosciuto in tutta Italia anche grazie a realtà come Quarta Caffè.

L'inserimento nell'Elenco dei PAT non è solo un atto di tutela, ma un riconoscimento del valore culturale di questi prodotti come espressione del patrimonio italiano, in un momento storico in cui la cucina italiana è stata ufficialmente riconosciuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO. In questo contesto, il Salento può contare su circa 250 eccellenze certificate tra DOP, IGP e PAT, un paniere capace di raccontare le molte sfumature di un territorio che fa della gastronomia uno dei suoi principali attrattori turistici. Le nuove dodici specialità del Progetto QBO rafforzano questa narrazione, dimostrando come tradizione e innovazione possano convivere e generare valore.

Dai piatti rituali alle ricette della cucina povera, dal sapere contadino alla formazione scolastica, il Salento continua a promuovere le proprie peculiarità gastronomiche come chiave di sviluppo, identità e futuro.





## AL CASEIFICIO

### La giuncata

Tra i formaggi più antichi del Sud Italia, la Giuncata è un latticino fresco e molto delicato, legato a doppio filo alla tradizione contadina. Il suo nome rivela la tecnica di produzione, che ne impone il consumo «a vista» consacrandola a regina della freschezza casearia. Questo formaggio a pasta molle, tipico soprattutto della Puglia e di altre aree del Mezzogiorno, nasce nel Medioevo, il suo nome deriva da giunco, la pianta acquatica con cui venivano intrecciati i cestini, detti fuscelle o canestri, utilizzati in passato per accogliere e far scolare la cagliata. La Giuncata, infatti, conserva sulla superficie l'impronta lasciata dalla trama del contenitore vegetale.

La giuncata venivano consumate, spesso ancora tiepide, come colazione dai pastori prima di iniziare il lavoro, ma il suo nome compare anche in alcuni trattati gastronomici del Rinascimento, dove era considerata

una vera prelibatezza anche dalla nobiltà.

La giuncata si ottiene dalla coagulazione del latte intero, spesso misto, vaccino, ovino, caprino, che a differenza della ricotta, utilizza il caglio, classificandola dunque come un vero e proprio formaggio, sebbene privo di stagionatura. Il latte crudo, generalmente di una sola mungitura, viene riscaldato a una temperatura mite e addizionato con caglio. Dopo una breve pausa, la cagliata, che è molto delicata, viene rotta e subito estratta con cautela, per preservarne la morbidezza e il siero residuo. La cagliata viene posta direttamente nelle fuscelle (oggi spesso in plastica alimentare, ma anticamente in giunco), dove sgronda naturalmente il siero in eccesso.

Il risultato è un formaggio bianco latte, dalla consistenza fragilissima, ricca di siero e dal sapore delicato, dolce e intensamente lattico.



**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**

Trattoria Cucina Tipica

## Sapori Salentini

SPECIALITÀ di CARNE e PESCE

Sala Eventi e Cerimonia



Prov.le Lizzanello - Pisanigano - PISIGNANO (Le)  
LUCA: 379.2933755 | ANDREA: 379.2935613

# 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, colombe artigianali, servizio catering per compleanni ed eventi.

## LECCE **ALEX RISTORANTE**



Via Vito Fazzi, 15/23 - Lecce  
Tel. 320 80 34 258 - alexristorantelecce@gmail.com

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

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.

LECCE

### CAFFÈ ANTONUCCI



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

Quando vuoi fare una buona pausa a Lecce e vuoi qualcosa di buono, gustoso e stuzzicante. Dolci, tipicità salentine, 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.

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

### QUARTA STORE - CASA QUARTA



Via Federico D'Aragona, 22 - Lecce  
Tel.: 0832 409743

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

LECCE

## CLASSÉ RESTAURANT



Viale della Libertà, 93 – Lecce  
Tel. 320 9376767

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

LECCE

## COMUS PIZZA E CUCINA



Via Enrico Fermi, 18 – Lecce  
Tel. 392 556 2446

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

LEVERANO

## CONTI ZECCA



Via Cesarea - Leverano  
Tel. 0832 925613 – [enoteca@contizecca.it](mailto:enoteca@contizecca.it)

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

LECCE

## OSTERIA DEDO



Via Filippo Bacile, 25 – Lecce  
Tel. 375 854 3631 - Prenotazioni: [thefork.it](http://thefork.it), [quando.it](http://quando.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, 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, Cordella ha creato impasti innovativi che rendono le sue pizze succulenti capolavori da assaporare godendo del piacere di un ambiente accogliente e famigliare che non perde mai di vista la professionalità.

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.

LECCE

### ENOTECA CALABRESE

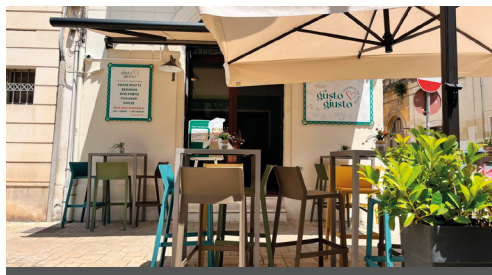


Via Archita da Taranto, 65/67 – Lecce  
Tel. 0832 398125 – Instagram: enoteca\_calabrese

Frizzanti e vivaci bollicine ti portano da Enoteca Calabrese a Lecce, vasto assortimento di vini, champagne, liquori nazionali e internazionali. Enoteca Calabrese propone prodotti casarecci, prodotti tipici calabresi, olio e bevande in genere. Da Enoteca Calabrese troverai particolari confezioni regalo. Consegna a domicilio e spedizioni in tutta Italia. Brindare ha un gusto divino.

LECCE

### AL GUSTO GIUSTO



Via di Leuca, 14 - Lecce  
Tel: 0832 169 8497

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, Taieddha Salentina, carne di cavallo a pignata, polpette al sugo, impepata 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.

MAGLIE

## L'ALLEGRA SCOTTONA



Via Umberto I, 65 - Maglie  
Tel. 0836 311930

Nel cuore di Maglie, L'Allegra Scottona unisce l'atmosfera informale del pub alla cura di una braceria contemporanea. L'ambiente, dal carattere rustico e conviviale, trasmette fin da subito un senso di familiarità. Gli spazi interni richiamano l'anima dell'osteria moderna, mentre durante la bella stagione i tavoli all'aperto trasformano la serata in un momento di relax con una proposta ampia che spazia dalla tradizione mediterranea alla steakhouse. Il tutto arricchito da una selezione di birre e bevande che rafforza l'identità del locale.

LECCE

## PASTICCERIA LE BON BON



Via Archita da Taranto 7, Lecce  
Tel. 0832 399070 - Facebook: tiziana.schiavano

Una location piccola e accogliente, rende la Pasticceria Le Bon Bon un angolo di paradiso nel cuore di Lecce. Lasciatevi deliziare con una vasta selezione di dolci della tradizione, come torte, mignon, pesci e tronchetti di pasta di mandorla. Da non perdere inoltre le deliziose idee regalo che renderanno ancora più dolci le vostre feste. E per iniziare al meglio la giornata, coccolatevi con i buonissimi frutoni, pasticciotti, cornetti, o ciambelle e pasticceria secca, biscotti decorati e altro.

LECCE

## LE TAGGHIAIE



Indirizzo: Via dei Ferrari, 1 - Lecce  
Tel. 0832 359835

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.

NARDO'

## RISTORANTE IL MIGNANO GERMOGLI



Via Lata, 27 - Nardò LE  
Tel. 327 662 3468

Situato nel centro storico di Nardò, 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 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 dalla terrazza panoramica o della romantica atmosfera del giardino estivo, mentre la sala interna nel periodo invernale offre calore e confort per una cena indimenticabile.

LECCE

## MOSTO DIVINO



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

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

LECCE

## ROAD 66



Via Dei Perroni, 8 - Lecce  
Tel. 0832 24 65 68

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.

NARDO

## NERETUM DOLCE & SALATO



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

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

PISIGNANO

## I SAPORI SALENTINI



Provinciale Lizzanello - Pisignano  
Tel. 379 29 35 613

I Sapori 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, arrosti 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.

## 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.

## CAVALLINO **TERRE CITY**



Via Vecchia S. Donato, snc – Cavallino LE  
Cell. 340 78 48 540

A pochi chilometri da Lecce, Terre -skip City Limits- unisce gusto, design e convivialità. In uno spazio pensato per accogliere con ambienti moderni e un grande giardino, la cucina esalta la tradizione con uno sguardo contemporaneo, tra pizze e piatti realizzati con ingredienti di qualità. Ogni dettaglio, racconta un'idea di ospitalità che fa di Terre un punto d'incontro per famiglie, è difatti presente un parco per bambini con servizio baby sitting attivo i weekend, per gruppi di amici e per chi cerca una serata piacevole alle porte della città.

## LECCE **TENNENT'S GRILL**



Via Taranto, 175 - Lecce  
Tel. 331 4108405 - tennentsgrill.it

Tennent's Grill: dove la cultura del pub incontra la qualità della cucina e il calore dell'ospitalità. Situato in via Taranto, Tennent's Grill è un punto di riferimento in cui convivialità, buona cucina e passione per la birra si fondono con ambienti ampi e accoglienti, caratterizzati da arredi in legno e richiami british. Il cuore del Tennent's Grill è senza dubbio la cucina, con una proposta gastronomica ampia e curata. A completare l'esperienza, una carta delle birre ampia e internazionale affiancata da etichette locali e vini selezionati,

## POGGIARDO **TESORETTO**



Provinciale Maglie – Castro  
Tel. 0836 904353 – email: info@tesoretto.org

Il Tesoretto Hotel, situato a Poggiardo nel cuore del Salento, offre un'esperienza culinaria unica che fonde sapori internazionali con la tradizione salentina. Gli ospiti possono deliziarsi con piatti autentici, preparati con ingredienti locali e freschi, in un ambiente accogliente e raffinato. L'hotel stesso, elegante e confortevole, rappresenta la base ideale per esplorare le meraviglie del Salento.

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 sopraffini. Con «un'esplosione di gusto» che delizia chi ne resta coinvolto, il noto dolce è arrivato fino alle mani di Papa Bergoglio, che ne ha da subito apprezzato l'unicità e la bontà.

LECCE

**PIZZERIA ROSTICCERIA ZIO GIGLIO ARTLAB**



Via San Domenico Savio, 74 - Lecce  
Tel. 0832 399814 - [www.pizzeriazioigiglio.it](http://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.



---

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


 328 058 5595



Foto: Toti Bello

## Le lenticchie

In Salento c'è un tesoro piccolo, umile, ma di immenso valore storico e gastronomico che affonda le radici nella terra: la lenticchia, minuscoli legumi, noti per il loro sapore delicato e la consistenza compatta, sono parte dell'eccellenza di una filiera agricola che onora il passato pur guardando al futuro.

Le lenticchie sono tra i primi legumi arri-  
vati sulle tavole dell'uomo, si tratta di semi commestibili di una pianta erbacea appartenente alla famiglia delle Fabaceae e sono un'autentica miniera di benessere, tra proteine, fibre, minerali e vitamine. La loro forma, tonda e piatta, che ricorda quella delle monete, le ha trasformate in simbolo di prosperità e fortuna. A Zollino, la coltivazione di lenticchie è documentata già dai primi del 1900, gli agricoltori selezionano le sementi migliori tra quelle del raccolto dell'anno precedente e questo fa sì che la qualità miglio-

ri di volta in volta dando vita ad una filiera altamente selezionata. La semina delle lenticchie avviene gennaio e il momento della raccolta va da maggio a luglio, seguendo tecniche prevalentemente manuali che garantiscono l'integrità del prodotto e, insieme alla qualità del terreno, dell'aria e dell'acqua danno vita a quel sapore delicato e compatto che le ha rese famose facendole andare ben oltre la loro fama di piatto povero, tipico della tradizione contadina. Le ricette tradizionali prevedono che le lenticchie vengano cucinate in modo semplice, insaporite con l'aggiunta di carote, sedano, cipolle e pomodoro che ne esaltano il sapore per dare vita a minestre che diventano vero confort food cotto possibilmente nelle pignate.

Oggi sono molto utilizzate nella cucina vegana e vegetariana, per creare creme, sughi e polpette.

### MORELLO COSTRUZIONI srls

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

Moreno 335.1880978  
Massimiliano 393.3051971

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

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



Foto: Giulio Ruggie



## Polpo a pignata

### Ingredienti

1.2 kg di polpo verace - 350 g di pomodori ramati ben maturi (o pelati di alta qualità) - 1 cipolla - 1 carota - 1 costa di sedano - Olio extravergine di oliva - Peperoncino fresco - una foglia di alloro

Conoscete il confine sottile che esiste tra un polpo bollito e uno stufato a regola d'arte? Quel dettaglio che fa la differenza? È la porosità della terra cotta. Mentre la cucina moderna cerca la precisione dei termostati, la tradizione ha affidato alla pignata il compito di governare il calore, dando anche alle fibre più tenaci una consistenza quasi burrosa.

La natura stessa della terracotta, permette di domare le carni nervose del polpo, trasforma il collagene in gelatina senza l'uso di grassi aggiunti o liquidi esterni. Se la gastronomia contemporanea insegue il sottovuoto e le basse temperature, la cucina popolare ci era arrivata per intuizione secoli fa. Sfruttando l'inerzia termica della creta infatti, polpo non subisce il calore, ma ne viene avvolto in un ambiente a umidità saturata.

Per un risultato perfetto, la frollatura è il primo passo, il passaggio in freezer è paradossalmente preferibile al fresco di giornata, poiché il freddo rompe le fibre in modo uniforme. In cottura, dimenticate il cucchiaino. La pignata va scossa con delicatezza, non girata, per evitare di staccare la pelle dai tentacoli. Fondamentale è il riposo a fiamma spenta per permettere alle fibre di rilassarsi.

### Procedimento

Sciacquate il polpo e tagliatelo a pezzi; Tritate la cipolla, la carota, il sedano e metteteli nella pignata con un filo di olio, il peperoncino e la foglia di alloro; Adagiate il polpo, c e cuocete a fuoco dolce per circa dieci minuti; Unite il pomodoro tagliato grossolanamente; Coprite e lasciate cuocere per circa 50 minuti senza aggiungere acqua. Il sale non serve: la sapidità marina rilasciata dal polpo è l'unico condimento necessario. Una volta cotto, lasciate riposare almeno 10 minuti e servite.



**MATRIATA**

## Ingredienti

1kg di matriata - vino bianco q.b. - olio - sale q.b. - pepe q.b. - 1 cipolla - 4 foglie di alloro

La Matriata (interiora di vitello lattante) è un piatto tradizionale pugliese che consiste nell'intestino tenue di vitello, cucinato insieme al suo contenuto, il chimo (il latte non digerito) una sostanza cremosa e sapida. È un esempio della cucina antica «di recupero» pugliese, legata al concetto di non sprecare nulla della carne. La 'matriata' derivante da animali adulti - per cui più dura - viene invece svuotata del chimo e consumata lessa oppure cotta in calderone (tradizionale preparazione originaria di Nardò e Galatone) con altre parti d'intestino, frattaglie e tagli secondari di carne. È considerata una prelibatezza del «quinto quarto».

## Procedimento

Si pulisce e si lava abbondantemente l'intestino sotto l'acqua corrente, eliminando quasi tutto il grasso. Dopo averla lavata bene, tagliarla a pezzi. In una padella soffriggere con l'olio la cipolla tritata, quindi unire la matriata divisa a sezioni e sfumarla con il vino bianco. Aggiungere anche le foglie di alloro e il sale. Cuocerla per due ore circa a fuoco lento. Servire la matriata calda.



**GNOCCHI**

## Ingredienti

1 kg. di patate - farina 00 q.b.

Gli gnocchi sono uno dei primi piatti più amati al mondo. La storia degli gnocchi di patate ha inizio quando vennero importate in Europa le prime patate provenienti dal continente americano. Si tratta di deliziosi gnocchi di patate immersi nella salsa di pomodoro, una gioia per gli occhi e per il palato. Piatto ricco di sapore, quindi, ma semplice da preparare in quanto necessita di pochi ingredienti.

## Procedimento

Dopo averle lavate, lessare le patate con tutta la buccia in abbondante acqua finché non saranno cotte.

Una volta cotte, sbucciarle e passarle al passaverdura. Mettere le patate in una ciotola (o mettere il passato sulla spianatoia) e aggiungere farina 00 qb. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto compatto. Tagliare un pezzo di impasto e stenderlo in modo da formare una striscia di pasta lunga 2 cm di diametro, tagliarla a tocchetti e passarli o sulla parte interna della grattugia o forchetta.

Passare gli gnocchi su un po' di farina in modo che non si appiccichino tra loro. Lessarli in abbondante acqua salata. Buttarli nell'acqua poco per volta e quando salgono a galla scolarli e condirli con parmigiano e sugo di pomodoro.



## I fichi secchi

### Ingredienti

1 kg di fichi maturi - Mandorle intere, tostate - Buccia di limone o arancia - Semi di finocchio - Foglie di alloro fresche

Profumano d'estate anche in pieno inverno. I fichi non si sprecavano mai, troppo preziosi per lasciarli cadere a terra, venivano aperti, essiccati al sole e farciti con ciò che la dispensa offriva. Il risultato è una piccola delizia rustica che racconta, in un morso storie di vita spensierata e giornate di sole.

### Procedimento

Raccogliete fichi ben maturi, morbidi e dolci. Lavate e asciugate con cura. Tagliateli a metà senza separarli completamente, come una conchiglia: questa apertura aiuterà l'essiccazione uniforme. Disponete i fichi su gratteggi o teli puliti, con la parte interna rivolta verso l'alto. Lasciateli al sole dai 7 ai 10 giorni rigirandoli periodicamente, ritirandoli al tramonto per evitare l'umidità notturna. Copriteli con una garza per proteggerli dagli insetti. Quando la polpa appare asciutta ma ancora elastica, sono pronti per la farcitura. Nel cuore di ogni fico inserite una mandorla tostata, un pizzico di semi di finocchio, una grattugiata di scorza di limone o arancia. Alcune famiglie aggiungono un granello di zucchero o una goccia di miele: la dolcezza diventa caramello durante la cottura finale. Richiudete i fichi a «panino». Disponete i fichi farciti su una teglia rivestita di carta forno. Cuoceteli a 130–140°C per 10 minuti, finché iniziano appena a dorarsi. Questa fase asciuga definitivamente il frutto e caramellizza gli zuccheri naturali.

Una volta freddi, sistemateli in vasetti alternati a foglie di alloroche profumano e aiutano nella conservazione. Si mantengono per mesi in luogo fresco e asciutto. Assaggiateli con un bicchiere di vino o accanto a un formaggio stagionato. È uno di quei matrimoni che fanno capire, in silenzio, perché il Salento sia una terra di armonie antiche.



FRITTURA DI PESCE

## Ingredienti

300 gr. Gamberi - 400 gr. Calamari - 400 gr. Totani - 300 gr. di Merluzzi di media dimensione o alici - Farina q.b. - Limone q.b. - Olio extravergine di oliva q.b.

La frittura mista di pesce è uno di quei piatti della tradizione assolutamente indimenticabile e spesso low cost. Spesso infatti veniva realizzato con il pesce invenduto perché di taglia troppo piccola.

Un piatto di mare che racchiude il pescato più amato di piccola taglia come gamberi, totani, calamari, pesciolini vari: merluzzetti, triglie, sogliollette, alici. È uno dei piatti più ordinati nei ristoranti di pesce.

## Procedimento

Pulite accuratamente i calamari e i totani, eliminando gli occhi e le interiora, tagliate ad anelli il corpo ed a pezzi i tentacoli. Pulite i gamberi, privandoli della buccia esterna. Infine spanciate i merluzzetti o le alici eliminando anche la testa.

Dopo aver lavato tutto il pesce, asciugatelo accuratamente in un canovaccio e passatelo nella farina fino a coprirlo completamente (riservandovi di eliminare quella in eccesso prima di versarli nell'olio).

Dopodiché friggere tutti gli ingredienti in abbondante olio extravergine di oliva molto caldo. Lasciare sgocciolare su un foglio di carta assorbente, quindi servite il piatto caldo guarnito con fette di limone.



IL SUGO

## Ingredienti

1 kg di pomodori maturi - 1 cipolla media - 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - Sale q.b. - Foglie di basilico fresco (opzionale)

Avete voglia di un piatto di pasta al sugo come la migliore tradizione gastronomica italiana comanda? Avete preparato l'impasto per la pizza e volete condirla con un sugo di pomodori freschi e profumati? Ecco una ricetta facile da realizzare, per assaggiare il sugo come quello che facevano le nonne.

## Procedimento

Incidi i pomodori a croce, sbollentali per un minuto, scolali e toglila la pelle. Tagliali a pezzi grossolani.

In una padella grande, scalda l'olio extravergine d'oliva a fuoco medio. Aggiungi la cipolla tritata finemente e lasciala appassire fino a quando diventa trasparente. Aggiungi i pomodori freschi o i pelati nella padella con il soffritto. Se usi pelati, schiacciali leggermente con una forchetta. Aggiungi il sale.

Lascia cuocere il sugo a fuoco basso per circa 30-40 minuti, mescolando di tanto in tanto. Se il sugo si asciuga troppo, aggiungi un po' d'acqua.

Se lo desideri, aggiungi qualche foglia di basilico fresco negli ultimi minuti di cottura. Se preferisci un sugo liscio, puoi frullarlo con un frullatore a immersione.



Foto: Alice e SPOT

# Istinto di Donna

Styling Marianna

## Total Look

*Un percorso ed esperienza quasi ventennale,  
seguendo con attenzione l'esigenza delle nostre clienti.  
Attualmente affiancata all'azienda italiana Vitalitis,  
con la quale è iniziata la mia formazione che viene aggiornata  
con master in acconciature sposa e specialista in total sposa.  
Azienda Vitalitis è in continua evoluzione ed aggiornamento,  
sempre pronta a sforsare alle novità del momento.  
Non sono solo le mani che disegnano capolavori,  
ma riusciamo ad arrivare al cuore e alla mente.*

• Via Leuca, 30 • Castromediano •

348.57.10.359 - 0832.28.95.86

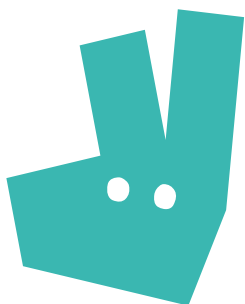
[istintodidonna@gmail.com](mailto:istintodidonna@gmail.com)





# 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**