

Salento da Gustare

CorriereSalentino.it



ALEX RESTAURANT
ANCORA DUE FORCHETTE
SUL GAMBERO ROSSO

PAG. 12

DANNY PASTICCERIA
L'ANIMA DOLCE
DI LECCE

PAG. 14

ROAD 66
DA 30 ANNI
IL FUTURO È ADESSO

PAG. 22

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



CONTI ZECCA

MILLECINQUECENTOTTANTA



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

SALENTO DA GUSTARE

Anno VIII n.3 / Novembre 2025

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

Direttore Responsabile
Flavio De Marco

Direttore Editoriale
Gaetano Gorgoni

**Hanno collaborato
a questo numero**
Clarissa Rizzo
Claudia Forcignanò
Federica Sabato

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

www.corrieresalentino.it
facebook.com/corrieresalentino



L'EDITORIALE

di Flavio De Marco

Il Salento, terra del sapore e dell'anima

Il Salento è un mosaico di sensazioni, sapori che raccontano, colori, suoni che accompagnano la memoria dei luoghi, una terra che resiste alla globalizzazione che tende ad uniformare tutto, facendosi custode di ricchezza gastronomica e culturale che rimane unica. Questo magazine nasce proprio con l'obiettivo di valorizzare quella risorsa inesauribile che è la creatività in cucina,

capace di rinnovarsi senza mai tradire le proprie radici. Attorno al mondo del food ruotano oggi temi cruciali, a partire dalla gestione sostenibile dell'acqua, elemento vitale e sempre più prezioso. In Puglia, investire nell'ammodernamento delle reti idriche è una priorità imprescindibile, ma anche ciascuno di noi è chiamato a un uso responsabile di questa risorsa: senza acqua, anche il patrimonio enogastronomico rischia di inaridirsi. Accanto alla riflessione ambientale, resta fondamentale la valorizzazione dei luoghi del gusto, quei teatri naturali in cui il cibo si intreccia con l'esperienza sensoriale e culturale del territorio. Il Salento non è solo sapore: è un'esperienza multisensoriale, dove la musica, la luce e la convivialità amplificano il piacere del palato. Dal-

la raffinatezza poetica delle creazioni gourmet alla forza autentica dei piatti della tradizione, ogni ricetta racconta una storia di identità e passione. È un viaggio nel "Sud del Sud dei Santi", dove i paesaggi alternano la lussureggiante vitalità estiva alla magia contemplativa dell'inverno. Con il Natale, come con la piena estate, il Salento richiama a sé i suoi figli lontani: chi torna lo fa per ri-assaporare la propria terra, ritrovare nei profumi e nei sapori di casa un senso di appartenenza profondo.

Il Corriere Salentino, grazie alla visione e alla sensibilità del suo editore, propone ai lettori un magazine che non si limita a raccontare il territorio, ma lo fa vivere, intrecciando tradizione, innovazione e amore per una terra che continua a emozionare.

Christmas Holiday 2025



★ ★ ★ ★
TESORETTO

TESORETTO, POGGIARDO (LE) INFO@TESORETTO.ORG



CONTENUTI

PRIMO PIANO

Alessandra Civilla e il suo Alex Restaurant:
una nuova stagione di sapori p.12

SALENTO DA GUSTARE

Dal pasticciotto alla sala eventi: il grande sogno del Bar Lucia.....	6
Casa Quarta: una storia di ritorni e piccoli miracoli quotidiani.....	8
Alessandra Civilla e il suo Alex Restaurant : la conferma delle Due Forchette Gambero Rosso 2026.....	12
Danny, l'anima dolce di Lecce: 40 anni di passione e innovazione.....	14
Il coperto: curiosità, origini storiche e significato nella ristorazione Italiana	17
La Succursale di Lecce: il sapore di casa, anche a pranzo	18
Il Road 66 compie 30 anni. Il futuro è adesso	22
Natale da "Millevoglie" tra creatività e tradizione	25
Salento da assaggiare: l'anima territoriale di Dedo Osteria.....	28
L'antica arte della panificazione rivive nel Biscottificio Francioso.....	30
Nuova vita per l'Urban Café: il locale che ha cambiato la movida ora cambia sé stesso	32
Zio Giglio: tradizione, inclusione e un orto sostenibile nel cuore di Lecce	35
Riti, usi e tradizioni delle tavole salentine nel periodo natalizio	38
Storia del menu: dalle tavole romane ai ristoranti stellati.....	44
Le Tappe del Gusto.....	46

RICETTE

I Maritati	55
Melanzane ripiene, Trippa e patate	56
Fave e cicorie.....	57
Triddi, Pittule.....	58

PRODOTTI

La ricotta	37
Il baccalà	40
I pezzetti di cavallo.....	43

DAL PASTICCIOTTO ALLA SALA EVENTI: IL GRANDE SOGNO DEL BAR LUCIA

Tra tradizione e innovazione, il bar simbolo di Salice Salentino rinnova la sua storia con una sala elegante e la passione di sempre per le persone e i sapori autentici.

Ci sono luoghi che fanno parte della memoria collettiva, spazi in cui il profumo del caffè si mescola ai ricordi di generazioni. Il Bar Lucia è uno di questi, che a Salice è un punto d'incontro, un'abitudine consolidata, un frammento di quotidianità che resiste al tempo.

Oggi, però, la famiglia che lo anima da decenni guarda avanti con un progetto ambizioso, una sala eventi nata dal recupero di un'antica struttura del Settecento. È un passo che unisce la memoria dei nonni alla voglia di creare nuovi momenti di condivisione, tra pasticciotti fumanti, oro verde di pistacchio e la consapevolezza che,

in fondo, la dolcezza è una forma d'amore.

A raccontarci questo progetto è il titolare Tonio Barba.

La grande novità è una sala tutta nuova. Ci racconti come è nata questa idea e cosa troveranno i vostri clienti?

Di fronte alla nostra pasticceria, c'era una struttura del Settecento che abbiamo restaurato e trasformato in una sala eventi, prendendo spunto dai miei nonni che negli anni Sessanta avevano realizzato uno spazio per le persone che volevano festeggiare il loro matrimonio o ricevimento in genere, come si usava in quei tempi... tutti seduti a mangiare lo spumone. La nostra idea è quella





di offrire a chi si affida a noi un luogo elegante e raffinato dove poter trascorrere una serata con la gente del cuore, accompagnati da buon cibo e musica!

Il Natale 2025 è alle porte. Quali sono le tue previsioni? Ti aspetti un ritorno alla tradizione o pensi che le persone cercheranno esperienze nuove?

Diciamo che mi piace lasciarmi coinvolgere da ciò che il mercato decide anno per anno. Ultimamente c'è il boom delle farciture su base pistacchio, uno su tutti il conclamato pistacchio di Dubai. Quindi anche per quest'anno una bella fetta della produzione sarà dedicata al cosiddetto oro verde. Inoltre sto sperimentando nuovi abbinamenti insoliti, ma non vi anticipo nulla.

Tra tutti i dolci che preparate, qual è quello che per te rappresenta il bar Lucia?

Sicuramente il prodotto simbolo della nostra pasticceria è il pasticcetto. Ne vendiamo giornalmente in grandi quantità e non c'è salicinese fuori sede o turista che rientri nella città in cui vive che non passi a prendere un vassoio da viaggio da portare con sé. Il prodotto più antico, però, e di cui custodisco gelosamente il segreto, sono

i nostri biscotti da latte: le origini della nostra pasticceria si dividono in due parti, i carretti dei gelati e un biscottificio, ma di questo ne parleremo un'altra volta. Oggi un bar non è più solo un posto dove prendere un caffè: è un piccolo mondo di relazioni.

Cosa significa per te, dopo tanti anni di lavoro, essere un punto di riferimento per la comunità?

Credo che sia una delle soddisfazioni più belle. Sui nostri tavoli sono nate tante amicizie, amori, abbiamo visto bambini diventare adulti; si sono organizzati eventi importanti per il nostro paese. Mi piace aspettare i clienti, sapere che più o meno a quell'orario entrerà Tizio o Caio. È bello sapere di essere un'abitudine. Mi è capitato tempo fa di ascoltare una breve telefonata fra amici in cui dall'altra parte si chiedeva "dove siete?" e sentir rispondere "siamo al bar", come se fosse scontato di quale bar si trattasse. Credo che essere una certezza per qualcuno, in questo lavoro, sia molto gratificante.

Qual è il desiderio che affidi al 2026?

Ad MAIORA SEMPER! Dicevano i latini, e questo è quello che mi auguro ora e negli anni a venire.

CASA QUARTA: UNA STORIA DI RITORNI E PICCOLI MIRACOLI QUOTIDIANI

Intervista a Stefania Quarta, fondatrice e anima di Casa Quarta

Di **Claudia Forcignanò**

Ci sono luoghi che non si aprono: accadono. Non nascono da un piano d'impresa o da un'idea di marketing, ma da un bisogno profondo, da una scintilla che prende forma quando la vita sorprende. Non li cerchi, li incontri, e appena varchi la soglia capisci che sei entrato in un mondo che

ti invita a fermarti e respirare.

È esattamente ciò che succede in Casa Quarta, un concept che valica l'indiscussa e indiscutibile qualità dei prodotti e l'elegante bellezza retrò e bohemien fatta di colori tenui, arredi curati e musica che accompagna voce e parole senza invadere. Stefania Quarta, la donna che l'ha immaginata, ne parla come di un amore nato per caso, uno di quelli che arrivano quando smetti di cercare.

“Mi hanno chiesto se volessi occuparmi di questo spazio - racconta - e ho detto sì quasi per gioco, come una sfida. Non immaginavo certo che quel sì mi avrebbe riportata al cuore dei miei ricordi, a mio padre, al suo bar, a quel mondo che profumava di caffè e umanità.”

Ascoltandola si capisce senza difficoltà perché Casa Quarta non è un locale nel senso tradizionale del termine, ma un esperimento di felicità condivisa. Un luogo dove il caffè è un gesto di cura e ogni persona è una storia che entra, si ferma e lascia una traccia. Qui l'obiettivo non è servire, ma accogliere. Come dice Stefania, “la gente entra con un'energia ed esce con un'altra”.

Seduta a un tavolo, con lo sguardo che alterna dolcezza e determinazione, Stefania racconta Casa Quarta come una storia iniziata anni prima, durante la stagione dorata dell'infanzia, fatta di incontri, nostalgia e bisogno di tornare all'essenziale, alle relazioni, ai sorrisi, alle chiacchiere vere.

Da dove nasce l'idea di Casa Quarta?



Da un caso, o forse dal destino. Mi è stato proposto di occuparmi di questo spazio e all'inizio l'ho preso come una sfida, perché venivo da un mondo diverso. Poi, quasi senza rendermene conto, Casa Quarta mi ha riportato indietro, alla mia infanzia, a mio padre e al suo bar. Ricordo il tintinnio delle tazzine, il profumo della cioccolata calda, la gente che chiacchierava. Accettare è stato come aprire una porta su una memoria felice e costruirci dentro qualcosa di nuovo.

Che cosa rappresenta per te questo posto, oggi?

È la mia casa estesa, un riflesso di me. Un luogo dove le persone si incontrano, si riconoscono, si raccontano. Volevo recuperare quella dimensione quasi scomparsa: il piacere di stare insieme, di parlare senza fretta, di sentirsi parte di qualcosa. "Portare il bar a casa" per me significa questo: creare un ambiente dove chi entra non è un cliente, ma un ospite. Qui la gente si guarda negli occhi, scambia sorrisi, magari chiacchiera con uno sconosciuto al bancone. Spesso mi dicono: "Ero stanco, ma adesso mi sento più leggero." Se riesco a regalare anche solo un quarto d'ora di serenità, per me è una vittoria.

Hai parlato di tuo padre. Quanto di lui c'è in Casa Quarta?

Tantissimo. Mio padre aveva un bar dove si respirava una gentilezza d'altri tempi. Da bambina andavo lì dopo la scuola, lo aspettavo ascoltando i rumori del banco, il tintinnio dei cucchiaini, il profumo del caffè mescolato alla vita. Crescere in quell'atmosfera mi ha insegnato che l'ospitalità non è un mestiere, ma un modo di essere. Quando ho aperto Casa Quarta ho voluto ricreare quello spirito, non la copia di un luogo, ma la sua anima. Per questo dico che è un ritorno a casa: un ponte tra passato e presente, tra ciò che ho imparato da lui e ciò che oggi cerco di trasmettere agli altri.

Che tipologia di persone frequenta Casa Quarta?

Chi viene qui sa emozionarsi per le piccole cose: un caffè preparato con attenzione, una torta fatta



con amore, un saluto sincero. Spesso noto che la gente entra con lo sguardo stanco, a volte preoccupato. Basta però un gesto gentile, una parola, e tutto cambia. È questa la magia, vedere qualcuno uscire con la luce negli occhi.

Cosa ti emoziona di più in questo lavoro?

Mi emoziona l'umanità, quella che ancora esiste e resiste. Mi emoziona vedere due sconosciuti che iniziano a parlare, o sapere che un sorriso ha migliorato la giornata di qualcuno. E soprattutto mi emoziona sentirmi dire: "Qui dentro si sta bene." Non perché è bello o perché si mangia bene, ma perché si percepisce qualcosa. Questa è la mia missione: creare un piccolo spazio di quiete in un mondo frenetico. Casa Quarta è proprio questo: un luogo dove il tempo rallenta e torna a misura d'uomo.

E in futuro, cosa sogni per Casa Quarta?

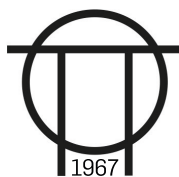
Sogno che cresca come una comunità, non come un locale. Vorrei diventasse un punto d'incontro vivo, dove trovano spazio racconti, musica, arte e conversazioni. Abbiamo già in mente serate dedicate alle storie di persone amiche, perché una

casa vive di presenze, di chi ha qualcosa da dire e condividere. Mi piacerebbe che Casa Quarta restasse com'è oggi: un piccolo spazio dove la bellezza torna protagonista.

C'è una frase che racchiude lo spirito di Casa Quarta?

Forse questa: "La gente entra con un'energia ed esce con un'altra." È la cosa più bella, perché significa che anche solo per un attimo qualcosa si è mosso. Un sorriso, una chiacchiera, un caffè condiviso possono diventare piccole rivoluzioni.

Casa Quarta non è un'insegna che illumina Piazzetta Santa Chiara, è un respiro che da uno dei luoghi più suggestivi di Lecce si espande, come una canzone che racconta storie di vita lenta e autentica, ricordandoci che siamo persone. Stefania Quarta l'ha costruita come si costruisce un abbraccio: con tempo, pazienza e amore. In un mondo che corre, lei ha scelto di fermarsi e creare uno spazio dove il tempo torna umano. Perché, come dice lei, "a volte basta un sorriso per cambiare una giornata." E forse, in quella frase, si racchiude tutto il segreto di Casa Quarta.



TONDO

GIOIELLERIA

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



Li Mori

Ristorante, Braceria e Pizzeria

Visita il nostro sito:

Prenota a cena dal Mercoledì al Sabato
o a pranzo la Domenica!



Via Case Sparse Li Mori, 24
Lizzanello (LE)

+39 347 711 0772

DA 43 ANNI: PASSIONE, GUSTO E TRADIZIONE.



ALESSANDRA CIVILLA E IL SUO ALEX RESTAURANT DI LECCE: LA CONFERMA DELLE DUE FORCHETTE GAMBERO ROSSO 2026 E UNA NUOVA STAGIONE DI SAPORI

Tra tradizione mediterranea e innovazione contemporanea, la chef leccese rinnova la sua cucina con i profumi dell'autunno e l'eleganza dei suoi grandi classici.

Di **Clarissa Rizzo**

Una conferma che profuma di passione, impegno e autenticità. Anche per il 2026, Alex Restaurant di Lecce, guidato dalla chef Alessandra Civilla, conquista le Due Forchette del Gambero Rosso, un riconoscimento che premia l'eccellenza della sua cucina mediterranea contemporanea.

«Essere nuovamente sulla Guida Ristoranti del Gambero Rosso significa vedere riconosciuto ogni giorno di lavoro, ogni scelta, ogni dettaglio», racconta Civilla. «È una soddisfazione che condividiamo con chi siede ai nostri tavoli, con chi lavora con passione in sala e in cucina, e con chi continua a credere nella nostra idea di cucina:



mediterranea, contemporanea, sincera.»

Per la chef, il riconoscimento è prima di tutto un tributo al lavoro quotidiano del suo team. «Il primo ringraziamento va ai nostri ragazzi: sposano la nostra filosofia con dedizione, affrontando un mestiere che richiede tanto sacrificio. Senza di loro, nulla sarebbe possibile. E naturalmente, un grazie sincero ai clienti che ogni giorno riempiono la sala e condividono con noi un percorso di gusto e di emozioni.»

Con l'arrivo della stagione fredda, il menu si è già rinnovato per accogliere i sapori e i profumi dell'autunno, protagonisti delle ultime settimane.

«C'è tanto autunno nei nostri piatti,» spiega Civilla. «Dai funghi porcini, shiitake, enoki, cardoncelli e gallinacci, a un risotto ai funghi o una vellutata di patate, cipolla e tartufo. È il periodo perfetto per giocare con i profumi del tartufo bianco e nero, ma anche con cavoli, zucche e tutte le verdure che raccontano questa stagione.»

Accanto alle novità, restano in carta i grandi classici di Alex: il risotto, il nostro famoso Acquerello della chef e il tagliolino fresco con tartare di scampi e gamberi su stracciatella profumati al limone, veri e propri simboli della casa.

«Non possiamo toglierli: sono i nostri must have. Ma ogni stagione porta con sé un rinnovamento del 60-70% del menu, per mantenere sempre viva la curiosità dei nostri ospiti.»

Il ristorante propone inoltre menu dedicati a vegani, vegetariani, celiaci e intolleranti al lattosio, con una cura speciale per ogni esigenza.

«Sono clienti sempre più presenti, e vogliamo che anche loro vivano un'esperienza gastronomica completa e appagante.»

E ora che si avvicina il Natale, torna anche la magia della pasticceria natalizia firmata Alex.

«Abbiamo iniziato la lavorazione dei panettoni già a metà novembre,» racconta Civilla. «Le prenotazioni sono state tantissime: nel 2024 avevamo registrato una richiesta altissima. Quest'anno proponiamo due gusti: classico e cioccolato, entrambi senza glassa, perché preferisco la versione naturale, senza mandorle o zucchero in su-

perficie. Il panettone al cioccolato ha un cuore di fondente e gianduia. E per i nostri affezionati, abbiamo realizzato anche una piccola produzione di pandoro artigianale.»

Alex Restaurant è una cucina che parla la lingua della Mediterraneità con eleganza e consapevolezza.

Un luogo in cui la tradizione non è mai immobile, ma respira, si rinnova, si fa racconto attuale.

La mano di Alessandra Civilla è precisa, attenta, profondamente femminile nella cura, nella luce dei sapori, nella scelta delle materie prime. Qui il gusto non è mai ostentazione, ma emozione misurata.

Un equilibrio composto, costruito passo dopo passo, stagione dopo stagione.

E così, nel cuore di Lecce, Alex resta un punto fermo per chi cerca una cucina identitaria, contemporanea e sincera.

Una tavola che accoglie, sorprende e fa tornare.

Un racconto che si rinnova, e che – come i suoi panettoni, le sue paste fresche, i suoi profumi d'autunno – continua a lievitare, crescere, vivere.



DANNY, L'ANIMA DOLCE DI LECCE: 40 ANNI DI PASSIONE E INNOVAZIONE

Dall'amore per l'impasto ai riflettori di Cake Star, il percorso di un artigiano che ha fatto della pasticceria leccese un laboratorio di famiglia, innovazione e gusto senza confini.

Di **Clarissa Rizzo**

Ci sono profumi che raccontano storie, mani che impastano ricordi e sguardi che si illuminano davanti a un dolce ben riuscito. La storia di Danny, pasticcere leccese e anima della storica pasticceria di famiglia, nasce proprio così: da un istinto naturale, quasi innato, verso la dolcezza e la creazione.

“Non ho deciso di fare questo lavoro – racconta – ma è venuto naturalmente. Da piccolo, quando mia madre e mia nonna preparavano la

pasta fatta in casa o una focaccia, io lasciavo i giochi, prendevo una sedia e mi arrampicavo sul tavolo per aiutarle. È stato un richiamo naturale, qualcosa che ho sentito dentro sin da subito.”

Tra i dolci che lo rappresentano di più, Danny non ha dubbi: la torta Mimosa, la prima che ha imparato a fare da ragazzo nella storica pasticceria Citiso, è ancora oggi un simbolo personale e affettivo.

“È la mia prima vera creazione, quella a cui sono più legato – spiega – e ogni volta che la



preparo mi ricorda da dove sono partito.”

Ma accanto alla tradizione, ci sono anche innovazioni che negli anni hanno fatto scuola, come le zeppoline farcite, nate proprio nel suo laboratorio quarant'anni fa e diventate oggi un piccolo culto tra i leccesi: “Sono nate quasi per gioco, ma sono diventate il nostro dolce identitario. Non possono mai mancare nel bancone.”

La qualità delle materie prime è da sempre il punto fermo di Danny.

“Puoi avere fantasia, professionalità e bravura, ma se non hai ingredienti di altissima qualità, non vai lontano – dice -. Negli anni abbiamo imparato che la farina non deve essere necessariamente bianca per essere più buona. Prima si pensava il contrario, oggi sappiamo quanto conti la sostanza e non solo l'aspetto.”

Tradizione e innovazione, per lui, non si escludono: “Devono andare di pari passo. L'innovazione non significa stravolgere un dolce o cambiare forma al pasticcetto, ma saper integrare nuove tecniche e materie prime nel rispetto della nostra storia.”

Un approccio che Danny ha imparato anche grazie a un'esperienza che lo ha segnato: la partecipazione a una competizione internazionale in cui, con ingredienti del territorio come mele cotogne, finocchietto selvatico e latte di mandorla, ha dovuto reinventare un dolce tradizionale. “Da lì ho capito quanto potessimo fare ancora di più con quello che la nostra terra ci offre.”

Molto prima che il tema diventasse di tendenza, Danny e la sua famiglia hanno creduto nel valore della pasticceria senza glutine e senza lattosio.

“Siamo stati tra i primi a Lecce a crederci, quando parlare di celiachia era quasi un tabù. All'epoca c'era molta ignoranza sull'argomento, ma per noi era una sfida di salute, oltre che professionale. Oggi siamo diventati un punto di riferimento, ma non dimentico quanta strada c'è voluta per arrivarci.”

La pasticceria senza glutine, per Danny, è una responsabilità doppia: “Non basta togliere la fari-



na, serve conoscere in profondità le materie prime. Non puoi sbagliare nulla, perché dietro c'è la fiducia delle persone.”

Ed è proprio in questo percorso che nasce uno dei simboli della sua evoluzione continua: il cornetto senza glutine, che negli anni è diventato un piccolo manifesto del suo approccio.

“Il cornetto senza glutine è la prova che la pasticceria inclusiva non deve essere una rinuncia. È un lavoro di ricerca continua, che ogni giorno miglioriamo per dare gusto, fragranza e leggerezza a chi pensava di dover rinunciare al piacere della colazione.”

Accanto a Danny, da sempre, c'è la famiglia. La moglie e i quattro figli, tutti parte dell'attività, sono la vera forza del laboratorio.

“È croce e delizia, come dico sempre – sorride – ma anche una grande fortuna. Ognuno dei miei figli ha preso in mano un pezzo dell'attività, e questo ci ha permesso di crescere e guardare lontano. Con mia moglie lavoriamo insieme da più di quarant'anni, praticamente 24 ore su 24, ma riusciamo ancora a ridere insieme. È il segreto più dolce di tutti.”

Tra i momenti più emozionanti della carriera

di Danny c'è senza dubbio la partecipazione al programma Cake Star.

“È stata davvero la ciliegina sulla torta – racconta con orgoglio –. Quell'esperienza ci ha fatto conoscere a livello nazionale e ci ha dato una grande responsabilità. La televisione ti porta in alto, ma bisogna essere pronti, perché da quel momento la gente arriva con aspettative precise, vuole sapere, capire, assaggiare. E devi essere sempre all'altezza, con il sorriso e la competenza.”

La tradizione dei lievitati artigianali è un'altra grande firma di Danny, che lavora da sempre al suo panettone, rendendolo unico.

“Ogni anno cerchiamo di stupire con qualcosa di nuovo – spiega –. L'anno scorso ho dedicato un panettone al direttore sportivo Pantaleo Corvino con i colori giallorossi”.

Dopo tanti anni di attività, Danny non ha perso l'entusiasmo del primo giorno. Ai giovani che vogliono intraprendere la sua strada, lascia un consiglio prezioso:

“È un lavoro che ti dà tantissimo, ma richiede sacrificio. Se hai curiosità, voglia di imparare e amore per ciò che fai, questo mestiere ti ripaga in un modo che nessun altro sa fare.”

E quando si guarda indietro, tra i ricordi più dolci, trova la consapevolezza di averci creduto anche quando sembrava impossibile:

“Quando ho aperto la mia pasticceria, mi davano per spacciato. C'erano grandi nomi a Lecce, giganti del settore. Ma io avevo solo la passione, e quella mi ha tenuto in piedi. Oggi, dopo quarant'anni, siamo ancora qui. E non abbiamo nessuna intenzione di fermarci.”



IL COPERTO: CURIOSITÀ, ORIGINI STORICHE E SIGNIFICATO NELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Quando ci sediamo al ristorante in Italia, spesso troviamo sul conto una voce apparentemente misteriosa: il “coperto”. Ma che cos’è davvero? E perché si paga, anche senza aver ordinato nulla?

Il “coperto” è una quota fissa, solitamente modesta, che copre l’uso di posate, piatti, bicchieri, tovagliato, pane e altri piccoli servizi offerti al cliente. Non si tratta di una mancia, né di un supplemento per il servizio vero e proprio, bensì di un’antica consuetudine che affonda le sue radici nel passato.

L’origine del termine sembra risalire al XVI secolo, alla corte del re Francesco I di Francia. All’epoca, era usanza che i sovrani consumassero i pasti su tavole apparecchiate per due, ma circondate da numerosi cortigiani, camerieri, sommelier e cuochi. I piatti venivano portati già pronti e coperti da un panno, spesso una seconda tovaglia, per mantenerli caldi e presentabili fino all’arrivo del re e della regina. Si dice che

proprio da questa pratica – il gesto di “scoprire” il piatto al momento dell’arrivo – derivi il termine “coperto”.

Con il tempo, il concetto si è evoluto: “fare il coperto” ha assunto il significato di preparare il posto a tavola per ciascun commensale. Oggi, nei ristoranti italiani, il coperto rappresenta il costo di questa preparazione e dell’ospitalità di base offerta, anche prima che vengano servite le pietanze.

Nonostante le polemiche che talvolta circondano questa voce sul conto, il coperto continua a essere una caratteristica distintiva della tradizione gastronomica italiana, testimonianza di un’attenzione antica alla cura e all’accoglienza del cliente.



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

LA SUCCURSALE DI LECCE: IL SAPORE DI CASA, ANCHE A PRANZO

Intervista ad Antonello Cotardo e allo chef Oronzo Varratta

Di **Claudia Forcignanò**

La prima cosa che senti entrando a La Succursale non è un profumo, ma un suono, quello delle voci. Voci vere, di gente che chiacchiera, ride, si racconta la giornata. In un'epoca in cui molti ristoranti sembrano scenografie perfette per i social, qui si respira invece un'atmosfera vissuta, sincera, perché qui tutto parla di casa, una casa speciale,

piena di storie. In cucina c'è Oronzo Varratta, uno chef che guarda al passato per dare sapore al presente. In sala, il titolare Antonello Cotardo che accoglie con quel garbo tipico del Sud che non si improvvisa. È un luogo dove la tradizione non è nostalgia, ma scelta quotidiana e dove, da qualche tempo, anche il pranzo è diventato un piccolo rito di gusto e semplicità.



Antonello, come descriveresti “La Succursale” a chi non la conosce?

La Succursale è un posto dove vieni a mangiare e ti senti accolto come a casa. È questa l'idea che ho sempre trasmesso anche ai ragazzi che lavorano con noi: non basta servire un piatto buono, bisogna far sentire ogni cliente come nella cucina di casa sua. Il servizio è gentile, mai invadente, e l'atmosfera è serena. Non amiamo l'eccesso di rumore o di musica: il protagonista dev'essere il piacere di stare a tavola, di parlare, di condividere. Qui le persone si parlano davvero, non stanno col telefono in mano, ed è una delle cose che più mi riempie d'orgoglio.

Il locale si trova in un'abitazione storica del centro: quanto conta questo legame con la città?

Moltissimo. La Succursale nasce all'interno di una vecchia casa del centro di Lecce, con le sue volte a stella e il calore della pietra leccese. Abbiamo voluto mantenere questa identità, perché racconta la storia del luogo e si sposa perfettamente con la nostra idea di accoglienza domestica. In più, apriamo spesso le nostre sale agli artisti locali, mettendo a disposizione le pareti per mostre temporanee. Durante i vernissage organizziamo piccoli aperitivi con i nostri prodotti, trasformando la cena o il pranzo in un incontro tra gusto, arte e territorio. È il nostro modo di restituire qualcosa alla città e di far vivere la cultura in un contesto quotidiano.

Il locale è conosciuto anche per la cucina genuina e il legame con il territorio. Come nasce questa scelta?

Abbiamo sempre cercato di portare in tavola i sapori autentici, quelli di una volta. Non seguiamo



le mode o le “filosofie gourmet” a tutti i costi: ci interessa che la gente mangi bene e torni volentieri. Tutto parte dalla qualità dei prodotti, che sono freschi e locali. Difficilmente troverai qualcosa di industriale da noi. Anche le bevande, per esempio, sono italiane: usiamo una cola artigianale piemontese, e altre bibite prodotte in Italia. È un modo per sostenere il territorio e proporre alternative vere alle multinazionali.

E da un po' di tempo La Succursale è diventata anche un indirizzo perfetto per il pranzo...

Sì, e ci tengo molto! Il pranzo è diventato un momento nuovo della nostra giornata: la gente viene



STUDIO PROGETTO SICUREZZA s.r.l.

Igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro

Sicurezza cantieri

Formazione e addestramento

Assistenza tecnica

Valutazione dei rischi

Medicina del Lavoro

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



con piacere, anche durante la settimana. Abbiamo investito nella cucina, rinnovato le attrezzature, e oggi possiamo offrire primi piatti espressi, secondi di carne o di pesce, verdure dell'orto, tutto cucinato sul momento. È una proposta che mancava, ma che sta crescendo tantissimo. Vedere famiglie, studenti e lavoratori sedersi per un pranzo rilassato, qui da noi, è una soddisfazione enorme.

Chef Oronzo, la tua cucina è profondamente legata alla tradizione del Sud. Da dove nasce la tua ispirazione?

Dalla famiglia, prima di tutto. Ho imparato a cucinare osservando mia nonna: la sua era una cucina fatta di sapori semplici, veri, di profumi che non si dimenticano. Cerco di ricreare quei sapori nei miei piatti, ma senza nostalgia: con la tecnica di oggi, e con la materia prima giusta. Per me la stagionalità è fondamentale – non troverete mai una parmigiana d'inverno, per dire. Cuciniamo ciò che la terra ci offre in quel momento.

Quali sono i piatti che più rappresentano la vostra cucina?

È difficile sceglierne uno, perché seguiamo la stagionalità e cambiamo spesso. Però ci sono piatti che raccontano bene la nostra idea di cucina: le polpette al sugo, le cicorie con il maiale, i carciofi crudi con la rucola selvatica, o le sagne 'ncannulate fatte da noi, come tutta la pasta fresca che proponiamo, condite con la ricotta forte. Sono piatti veri, sinceri, che non vogliono stupire con

effetti speciali ma riportare chi li assaggia a un ricordo, a una sensazione di casa.

È vero che molti dei vostri ingredienti provengono direttamente dal vostro orto?

Sì, abbiamo la fortuna di coltivare parte delle nostre verdure nella terra di famiglia, a pochi chilometri da Lecce. È tutto naturale, senza insetticidi, solo acqua e sole. Lavorare prodotti così cambia tutto. Si percepisce nel profumo, nel colore, nella consistenza. E per noi che cuciniamo, è anche un piacere emotivo: senti che stai trasformando qualcosa di vero, che ha una storia.

La Succursale è nata come pizzeria, ma oggi è molto di più. Cosa resta di quell'anima?

La pizza resta nel cuore e nel menù, certo, ma è diventata una parte del tutto. Oggi "La Succursale" è un luogo dove la cucina e la convivialità si incontrano ogni giorno, anche a pranzo. Ci piace l'idea di accogliere chiunque – dal gruppo di amici alla giovane famiglia, dal professionista che cerca un buon piatto in pausa pranzo allo studente che vuole mangiare bene senza fretta. Ecco, se dovessi riassumere: qui si mangia bene, si sta bene e ci si sente a casa.

Un messaggio per chi non è ancora venuto a trovarvi?

Venite a trovarci, anche a pranzo! Vi accogliamo come amici, vi serviamo piatti preparati con cura, e vi facciamo scoprire che la cucina del Sud è ancora viva, autentica e piena di amore. Uscendo da La Succursale, si ha la sensazione di aver davvero lasciato una casa che ha sempre le porte aperte, dove il tempo scorre un po' più piano e il cibo racconta ciò che le parole non dicono. Antonello saluta con un sorriso, Oronzo dalla cucina lancia uno sguardo rapido, quasi a voler controllare che tutto sia andato davvero bene, e in fondo, è questo il loro segreto: una cura discreta, ma costante, che emerge in ogni dettaglio. Tra le pareti di pietra leccese, tra un piatto fumante e una mostra d'arte, La Succursale continua a essere ciò che promette: un luogo dove il gusto si intreccia con la vita, e dove ogni pasto, anche il più semplice, diventa una storia da ricordare.



quando è stata l'ultima volta
che ti sei innamorato di un posto?

L'ANGOLO
DI **BEPPE**
Family Hotel



*a pochi passi dal mare sorge un incantevole struttura dove poter soggiornare
e deliziare i vostri palati con prelibatezze culinarie di altissima qualità
piatti della tradizione Salentina e marinara
rivisitati con sapiente maestria dallo chef Umberto e dal suo prestigioso staff*



🔌 Punto di ricarica per la mobilità elettrica

❄️ Aria condizionata

🍴 Ristorante panoramico

🏖️ Vicino alla spiaggia

L'ANGOLO
DI **BEPPE**
Family Hotel

Via Giacomo Zanella n.24 - TORRE LAPILLO

73010 - Porto Cesareo (LE) - ITALY

Chiamaci al +39.0833.565333

IL ROAD 66 COMPIE 30 ANNI. IL FUTURO È ADESSO

Dal sogno di quattro amici a simbolo della città: trent'anni dopo, il Road 66 continua a scrivere la sua storia, con lo stesso sorriso di allora.

Trent'anni non sono un traguardo, ma la tappa di un viaggio. Quando il 6 gennaio 1996 aprì il Road 66, Lecce stava ancora scoprendo cosa significasse vivere la notte in modo nuovo, libero, conviviale, a tratti internazionale. Oggi, tre decenni dopo, quel locale che profumava di birra e carne arrosto, è diventato un simbolo di continuità e appartenenza. Dietro il bancone, tra grandi classici e nuove

generazioni, c'è ancora la stessa energia di allora, quella di chi ha trasformato un'idea semplice in un pezzo di storia cittadina. In occasione del trentennale, Danilo Stendardo racconta cosa significa crescere con la propria città, reinventarsi senza tradirsi, restare fedeli a un'identità che in fondo è anche quella di Lecce stessa.

In trent'anni di notti leccesi è cambiato davvero tutto. La musica, le mode, i gusti, e persino



il modo di vivere la serata. Al Road invece cosa non è mai cambiato?

Al Road non è mai cambiato il modo di accogliere la gente. Ci hanno sempre riconosciuto quella che io chiamo “la scuola Road”, che negli anni ha avuto tanti figli, tanti locali nati da lì. La scuola Road diceva: “Fai come se tu fossi seduto a quel tavolo.” Ecco, questo è il nostro modo di accogliere, che non è mai cambiato dal 1996 a oggi. La gentilezza e il sorriso sono sempre stati il nostro biglietto da visita. Non è mai cambiato neanche l’approccio al food e al beverage: tanta ricerca, tanta passione, e una costante voglia di migliorare. Le due cose che non sono mai cambiate, insomma, sono l’accoglienza e la qualità dei prodotti.

Quali sono i sapori storici del Road, quelli che non possono mancare e che più di qualsiasi altro raccontano la vostra storia?

All’inizio eravamo una vera e propria birreria, un pub autentico. Ci piace dire che, entrando, “c’è l’odore della birra”. Quegli odori di carne arrostita, dell’hamburger fatto in un certo modo, sono rimasti gli stessi. Anche le presentazioni dei piatti non sono mai cambiate, sono parte del nostro brand, del nostro DNA. Il Road è rimasto fedele a sé stesso in questi trent’anni.

Il Road è una grande famiglia, fatta di soci, collaboratori e volti che lo accompagnano da sempre. Chi sono le persone storiche di questa avventura e che ruolo hanno avuto?

Siamo entrati nei locali nel lontano 1995, quei locali che poi pezzo di legno dopo pezzo di legno diventeranno il nostro Road 66. Eravamo io, Frank, Fabrizio (che purtroppo oggi non c’è più) e Roberto. Sì, proprio “quattro amici al bar” e dopo un anno di lavori fatti personalmente e tante difficoltà, arrivammo all’apertura il 6 gennaio del 1996. Poi, come accade nella vita, dopo circa 9 anni, le strade si sono separate, sono rimasto solo, ma da lì sono entrati altri volti fondamentali: mia sorella Vanessa, che c’è sempre stata, e successivamente Simona, che lavorava già dal 2001, poi diventate entrambe socie del locale. Oggi i



volti storici del Road siamo io, Simona, Vanessa e Roberto, che è tornato dopo un periodo passato lontano da noi. Speriamo di resistere ancora un po’, perché trent’anni sono tanti, ma il profumo della vita è ancora qui.

Come si intreccia la storia dei nuovi soci con quella di chi ha gettato le basi trent’anni fa?

Si intreccia bene, perché alla fine la storia è la stessa. Io sono rimasto una costante per tutti i trent’anni, ma anche Vanessa, Simona e Roberto hanno lavorato qui da sempre, con vicissitudini alterne, come nella vita d’altronde, ma sono a tutti gli effetti pilastri di questo locale. Ci conosciamo tutti, siamo una famiglia. Anche i ragazzi che passano da qui per lavorare diventano parte della “famiglia Road”. E questo lo percepiscono anche i clienti: si sentono a casa, vedono armonia, si divertono. E quando chi lavora trasmette benessere, la serata riesce e finisce sempre nel migliore dei modi.

C’è un momento, una serata in particolare in cui hai capito che il Road era diventato parte della storia di Lecce?

Ce lo hanno sempre detto negli anni, ma noi non ci credevamo. All’inizio era solo il sogno di un gruppo di ragazzi, ed era difficile realizzarlo. I costi alti, il contesto complicato, pochi punti di riferimento. In qualche modo siamo stati dei pionieri. Poi, piano piano, ci siamo resi conto che la realtà era cambiata, la gente ci premiava, ci considerava un punto di riferimento. Ci dicevano: “Siete un monumento della città, della provincia, e anche oltre.” Oggi, dopo trent’anni, possiamo

dire di aver portato qualcosa di nuovo a Lecce, un modo diverso di vivere la notte, di far convivere generazioni diverse, di creare un'atmosfera unica. È successo quasi per caso, ma è successo. Ed è stato bellissimo.

Dopo trent'anni di musica, amicizia e notti che hanno segnato intere generazioni, come immagini il futuro del Road?

Il futuro è già adesso. Ogni anno, per noi, è stato ed è un passo verso il futuro. Non ci sentiamo vecchi, quando abbiamo aperto avevamo vent'anni, oggi ne abbiamo più di cinquanta, ma la voglia è la stessa. Il segreto è restare sempre sul pezzo, capire cosa piace ai giovani senza dimenticare chi ci segue da sempre ed è per questo che il nostro locale è frequentato da clienti di tutte le età. Il futuro lo vedo pieno di novità. Siamo sempre stati un po' avanti, non rispetto agli altri, ma rispetto a noi stessi. Ci siamo sempre chiesti:

“Cosa possiamo fare dopo?” In definitiva ci siamo messi sempre in discussione e forse è stato quello il nostro segreto. Non è scontato, ci impegniamo molto, perché la passione è la stessa dei primi tempi e sappiamo che se scendi dall'onda, è facile cadere e perdersi. Quindi vogliamo continuare a cavalcarla, anche da “vintage” (ride). Ad oggi il Road 66 ha subito diversi ampliamenti e viene considerato un locale molto grande, con moltissimi posti a sedere. In seguito ho aperto anche altri locali (precisamente 12), come la Birrosteria Moretti nel 2013-14, poi diventata Casa Maialotti, sempre in via Taranto. Prima ancora c'è stato il Tennent's Grill e ancora l'Allegra Scottona a Maglie, tutti luoghi nati con la stessa filosofia del Road 66, qualità, accoglienza e amore per la buona birra e buona cucina. È così che la storia del Road continua a vivere, e continuerà ancora. Ve lo garantiamo!



NATALE DA “MILLEVOGLIE” TRA CREATIVITÀ E TRADIZIONE

Il maestro pasticcere Zippo sorprende con i lievitati natalizi e un dolce in edizione limitata dedicato a sua figlia Gioia

di **Federica Sabato**

Quando si parla della Pasticceria Millevoglie si sa già che la tradizione dolciaria sposa l'audacia creativa. Si tratta di un luogo, nel cuore di Specchia, dove l'aria di Natale inizia a profumare di zagara, spezie e, sorprendentemente, anche di sapori inaspettati. Le festività più attese dell'anno portano con sé non solo luci e allegria, ma anche l'inconfondibile profumo dei grandi lievitati e dei dolci, per la gioia delle nostre papille gustative.



Tra i protagonisti, nel panorama della pasticceria nazionale, c'è il salentino pluripremiato Giuseppe Zippo, pastrychef che ha fondato “Millevoglie” di Specchia, simbolo di eccellenza artigianale. Zippo, nel 2021 è stato insignito dalla Regione Puglia – Dipartimento Sviluppo Economico Sezione Attività Economiche, Artigianali e Commerciali, del titolo di Maestro Artigiano.

Con la produzione a pieno regime, il suo laboratorio, si prepara a soddisfare le richieste di un pubblico sempre più attento alla qualità artigianale, ma anche desideroso di nuove suggestioni. Mentre le vetrine scintillano di addobbi, all'interno del laboratorio, il Maestro Pasticciere Zippo, e il suo team sono all'opera per sfornare i pilastri della tradizione: panettoni e pandori artigianali, realizzati con lievito madre vivo, lunghe lievitazioni che superano le 72 ore e una selezione maniacale di materie prime, dal burro di alta qualità ai canditi di agrumi freschi. “Il panettone classico è il nostro punto di partenza. È la base su cui costruiamo la nostra identità – ci racconta – il rispetto per la storia e per i ritmi naturali del lievito è sacro. Ma è nella sezione delle “edizioni limitate” che l'estro di Zippo si manifesta in tutta la sua originalità. Dopo il panettone con mandarini e pistacchi “Don Leonardo”, di tre anni fa, dedicato al figlio, quest'anno Millevoglie propone il lievitato “Gioia”: un soffice impasto arricchito con lamponi e cioccolato fondente. Solo 200 pezzi per questo dolce dagli accostamenti inaspettati, che trasforma il des-



sert natalizio in una vera e propria esperienza gourmet.

Zippo, forte della sua esperienza e dei suoi successi, sa come stupire. Il suo panettone tradizionale, nel 2016, ha vinto la medaglia di Miglior Panettone Artigianale d'Italia e poi ancora il primo posto al Panettone artigianale "Scuola Piemontese" e nel 2020 si è aggiudicato la medaglia d'oro al Campionato Mondiale come miglior Panettone del Mondo. Se i più richiesti rimangono sempre quelli tradizionali o quello ai tre cioccolati, al gusto fichi e noci, all' arancia, pera e cioccolato etc. e anche le specialità in "vaso cottura", i panvasetto, le torte, i fruttoni, i babbà etc, queste nuove creazioni catturano la curiosità della clientela, sempre più vasta. "Gioia" ha una forma quadrata e il gusto realmente affine alla piccola di casa. Disponibile solo in 200 pezzi realmente "firmati" da lei, ha un impasto al cioccolato fondente (70%) e l' esterno è ricoperto con una glassa al fondente e lamponi disidratati. Tra i dolci proposti, merita di essere menzionata anche la "torta salentina" con una "montata" di mandorle e dentro i fichi della tradizione salentina. Da Millevoglie, a Specchia, l'innovazione non è stravaganza fine a sé stessa, ma ricerca continua di armonia e nuovi gusti. "Vogliamo sorprendere, ma con equilibrio - spiega Zippo-

creare contrasti di sapori che possano stupire il cliente, per un' esperienza sensoriale completa". Questa doppia anima, tra rigore tradizionale e spinta sperimentale, è la chiave del successo della pasticceria di Specchia : per i puristi, c'è la rassicurante certezza del gusto classico; per i più avventurosi, una gamma di sapori capaci di rivoluzionare il dopocena natalizio. Se il Natale è la festa della tradizione, dal maestro Zippo, è anche l'occasione per celebrare il coraggio di osare, festeggiando e brindando, un boccone alla volta.



Re Artù
PIZZERIA • PANINOTECA • ROSTICCERIA

LECCE • Viale G. Rossini, 126
Tel. 327 6881093
E-mail: reartulecce@gmail.com

f tripadvisor



OTTICA
Mariano

Via 95° Regg.to Fanteria, 145 | LECCE

Tel. 0832 34 35 71



EDIL SERVICE s.r.l.

— EDILIZIA —

SALENTO DA ASSAGGIARE: L'ANIMA TERRITORIALE DI DEDO OSTERIA

Il territorio come racconto quotidiano: sapori autentici, tecnica moderna, identità viva

di **Clarissa Rizzo**

A Lecce c'è un luogo che profuma di casa e di terra. Dedo Osteria è una delle realtà più giovani del panorama gastronomico cittadino, ma in poco tempo è diventata un punto di riferimento per chi cerca autenticità, stagionalità e cucina identitaria. Una cucina che non rincorre mode, ma le supera, tornando là dove tutto inizia: nei campi, nei mercati, nel mare, nei piccoli produttori.

A guidarla c'è uno chef e proprietario che la-

vora con una filosofia chiara, quasi un manifesto culinario: territorio, studio e qualità della materia prima.

Lo incontriamo nel suo locale: atmosfera intima, luci calde, pochi gesti essenziali ma curatissimi, quel profumo che ti fa sentire subito nel posto giusto.

Come descriveresti la filosofia di Dedo Osteria?

Ci teniamo al prodotto del territorio, ai sapori che



la nostra terra ci offre stagione dopo stagione. In questo periodo, ad esempio, iniziamo a lavorare con le zucche, le rape, le erbe spontanee. La nostra cucina parte dalla natura e dal rispetto della sua ciclicità. Valorizziamo quello che abbiamo qui, senza forzature. Materia prima eccellente e tradizione, ma sempre con uno sguardo contemporaneo.

Tradizione e innovazione: come convivono nel piatto?

Non vogliamo stravolgere i sapori della memoria. Cerchiamo piuttosto di esaltarli, di dare loro nuova luce. Usiamo tecniche di cottura più leggere, qualche tocco creativo nei contrasti e negli equilibri. L'obiettivo è che chi assaggia ritrovi i sapori dell'infanzia, ma con una sorprendente eleganza.

Quali sono i piatti che raccontano il nuovo menù autunnale?

Lo chef sorride e ci mostra i suoi taccuini di appunti, pieni di prove, annotazioni, combinazioni. "Abbiamo inserito un piatto a cui teniamo molto: la pescatrice locale, gratinata alle mandorle, servita con salsa al finocchietto selvatico, arancia candita e un crumble al nero di seppia. È un piatto che racconta mare e terra, dolcezza e sapidità". Poi prosegue: "Le orecchiette Senatore Cappelli, nostro pastificio di fiducia: le serviamo con cime di rape, acciuga del Mar Cantabrico e crumble di olive leccine. Tradizione pura, ma con un equilibrio gustativo più nitido, moder-

no". E ancora: "La zucca, che per noi è un simbolo dell'autunno, la lavoriamo con sfilacci di manzo e chitarrine Senatore Cappelli. Calore, morbidezza, profondità". Il territorio come responsabilità. Non c'è improvvisazione, ma studio, ascolto, conoscenza. Ogni piatto è preceduto da domande, assaggi, visite ai produttori, confronti. "Per noi ogni giorno è una sfida continua. Il turista che arriva qui spesso non conosce i nostri prodotti: glieli raccontiamo, gli spieghiamo come nascono, chi li coltiva, come li trattiamo e cosa cambiamo rispetto al piatto tipico della tradizione salentina. Il racconto fa parte dell'esperienza. Se mangi senza sapere, perdi metà della bellezza".

Ed è proprio questo rapporto umano a fare la differenza. Dedo Osteria non è solo un ristorante: è una piccola narrazione del Salento. La soddisfazione più grande?

Le recensioni positive, certo, ma soprattutto i clienti che ritornano. Chi torna, porta con sé un ricordo che ha voglia di rivivere. Ed è questo il nostro orgoglio.

L'osteria ha un ritmo silenzioso, equilibrato. Ci sono mani giovani, idee precise, una visione che cresce. Dedo Osteria è una cucina che parla dialetto, ma pensa contemporaneo. Una casa del gusto dove la terra salentina non è un vezzo, ma una radice. Un luogo che ti accoglie senza ostentazione, ma con la calda naturalezza delle cose fatte bene.

CAFFETTERIA - GELATERIA - PASTICCERIA - PIZZERIA

VALENTINO



VIA CAVOUR, 7
ZONA INDUSTRIALE, TRONCO A

CASARANO

L'ANTICA ARTE DELLA PANIFICAZIONE RIVIVE NEL BISCOTTIFICIO FRANCIOSO

Quasi sessant'anni di esperienza, con le migliori farine e materie prime, classifica il Panificio Biscottificio Francioso di Racale come un'istituzione nel tessuto gastronomico salentino. Una costante celebrazione dell'identità di questa terra che trasforma ingredienti semplici in capolavori degni dei palati più esigenti.

Francioso affonda le radici nella tradizione e onora il nobile mestiere della panificazione con una filosofia che non ammette compromessi: il piacere delle "cose vere e pure, senza alterazioni", è il faro che guida ogni impasto. È la dedizione, unita a una costante ricerca della qualità a ripagare i sacrifici quotidiani con la gioia di condividere l'autentico sapore del Salento.

Così le frise, diventano tele ruvide, dorate e porose, che raccontano la storia contadina. Lavorate a mano, come vuole il rito, le frise del Biscottificio Francioso, che siano di grano, orzo o integrali, hanno quella rustica fragranza che si esalta con un filo d'olio extra vergine e un pomodoro tagliato a pezzi che profuma di terra e sole. A loro si associano i taralli, le puccette, il pane di ogni forma e peso, delicate architetture di gusto che rappresentano la convivialità, il piacere di una tavola condivisa, delle parole, dei sorrisi. Dal tarallo classico all'esplosione di gusto di quello bollito o ai cereali ogni pezzo è una promessa mantenuta di genuinità. Ovviamente non possono mancare i dolci e i biscotti, frolle che si sciolgono in bocca, anche loro figlie della tradizione, come le pitteddhe condite con marmellata o le chinuliddeche, i mustazzoli e ovviamente le crostate. Perché il Biscottificio

Francioso, non si limita a produrre, ma custodisce e rinnova il gusto del Salento raccontando a chiunque abbia voglia di ascoltarla, una storia di famiglia, di lievito madre e di una passione che continua a rendere onore al pane e a tutto ciò che ruota intorno a quel prezioso mondo di chi non si arrende alla mercificazione dei ricordi, alle macchine che sostituiscono i movimenti antichi e precisi delle mani dei mastri fornai, agli schermi che distolgono lo sguardo e annullano i sapori.





Produzione e spaccio aziendale - Racale

www.panificiofrancioso.com

NUOVA VITA PER L'URBAN CAFÈ: IL LOCALE CHE HA CAMBIATO LA MOVIDA ORA CAMBIA SÉ STESSO

Dopo anni di successi in Piazzetta Santa Chiara, il locale simbolo della movida leccese si prepara a una ristrutturazione che segna una nuova fase, tra continuità e voglia di innovare.

Di **Claudia Forcignanò**

C'è una certa coerenza nei luoghi che resistono al tempo senza diventare copie di sé stessi. L'Urban Cafè è uno di questi. Non è soltanto un punto di ritrovo nel centro storico di Lecce, ma un piccolo ecosistema che negli anni ha saputo tenere in-

sieme generazioni, linguaggi e abitudini diverse. Oggi, dopo un lungo percorso condiviso, il locale si prepara a una trasformazione. Non uno stravolgimento, ma un passo consapevole verso il futuro. Ne abbiamo parlato con il titolare, Danilo Ferraro, che ci racconta cosa cambierà e cosa re-



sterà dell'anima Urban.

Partiamo dalle novità: cosa succederà all'Urban nei prossimi mesi?

Abbiamo in programma un progetto importante per l'inizio del nuovo anno. Subito dopo le vacanze di Natale chiuderemo per qualche settimana per dare il via a una ristrutturazione del locale. L'idea è quella di dare un volto un po' diverso all'Urban, anche per segnare un nuovo inizio, la gestione è cambiata, dei tre soci iniziali sono rimasto solo io, e mi sembrava giusto dare un segnale di rinnovamento. Posso dire che ci saranno delle novità interessanti, sempre mantenendo lo stile Urban, quello che i nostri clienti conoscono e amano. Non vogliamo stravolgere nulla, ma ampliare l'offerta per abbracciare una nuova fetta di pubblico.

L'Urban ha contribuito a trasformare Piazzetta Santa Chiara nell'epicentro della movida cittadina. Cosa rappresenta per te?

Prima di noi in piazzetta c'era solo un piccolo locale, con un pubblico diverso. Noi siamo stati i primi a portare un locale di dimensioni più grandi, a creare un punto di ritrovo per tanti giovani e non solo. Dopo di noi sono arrivati altri, ma l'Urban è stato tra i precursori della rinascita di Piazzetta Santa Chiara. Quando siamo arrivati, la piazzetta era completamente diversa, non c'era il basolato, ma l'asfalto, e si parcheggiava persino con le macchine. È bello vedere com'è cambiata nel tempo, anche grazie al lavoro di chi ha creduto in questa zona.

Come vedi oggi il futuro della ristorazione a Lecce?

Sono ottimista. In questi ultimi mesi, soprattutto settembre e ottobre, abbiamo avuto tantissimi turisti, quasi come in piena estate. Lecce e il Salento stanno attirando un pubblico sempre più ampio, anche fuori stagione: turisti che vengono per i percorsi enogastronomici, per vivere esperienze legate alla vendemmia, per scoprire il territorio in modo autentico, lontano dal caos di luglio e agosto. È un turismo diverso, ma molto interessante: e credo che locali come l'Urban

possano essere parte di questo racconto del Salento che va oltre la stagione estiva.

In poche parole, come definiresti questo nuovo capitolo dell'Urban?

Un rinnovamento nel segno della continuità. L'Urban resta fedele alla sua identità, ma guarda avanti. Vogliamo offrire qualcosa in più, sia a chi ci conosce da anni sia a chi ci scoprirà per la prima volta. Più che un semplice restyling, quello dell'Urban Cafè è un gesto di fiducia verso la città, verso il pubblico e verso un modo di fare ospitalità che mette al centro le persone prima delle mode. La prossima stagione sarà, per il locale di Piazzetta Santa Chiara, un banco di prova e un'occasione per confermare che anche i luoghi della notte possono crescere senza perdere la propria anima.





Top Orange

UN'ESPLOSIONE DI GUSTO

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



IL NEGOZIO

Pesati e Registrati



SISTEMI GESTIONALI

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

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

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

ZIO GIGLIO: TRADIZIONE, INCLUSIONE E UN ORTO SOSTENIBILE NEL CUORE DI LECCE

Da oltre vent'anni Zio Giglio è un punto di riferimento nel panorama gastro-nomico leccese. Una pizzeria che ha saputo coniugare tradizione e spirito pionieristico, anticipando tendenze come il senza glutine e mantenendo sempre al centro la qualità

delle materie prime. Oggi, in un'epoca segnata da nuove abitudini alimentari, attenzione alla salute e sfide legate alla sostenibilità, Zio Giglio continua a rinnovarsi senza perdere la propria identità. Ne abbiamo parlato con il titolare, Giuseppe Lucia, per tutti Zio Giglio, che ci ha raccontato



filosofia, evoluzione e progetti futuri di una meravigliosa realtà.

In che modo cercate di coniugare tradizione e innovazione nel menù?

Sono sempre stato un pioniere del food, abbiamo anticipato tante tendenze alimentari, ma non tutte le mode ci appartengono. Ad esempio, non abbiamo seguito il filone della pizza contemporanea o delle pizze gourmet, perché non rispecchiano lo spirito di Zio Giglio. La nostra filosofia resta molto tradizionalista: puntiamo su prodotti di qualità, non necessariamente a chilometro zero ma a chilometro buono. In ogni stagione selezioniamo le eccellenze del territorio e le peculiarità alimentari più adatte a garantire gusto e autenticità.

Negli ultimi anni le abitudini alimentari sono cambiate. Quali trasformazioni hai notato nella clientela leccese?

Negli ultimi 6-7 anni, e ancora di più dopo la pandemia, ho visto una clientela molto più attenta. La gente oggi vuole sapere cosa mangia, non si lascia guidare solo dalla pubblicità e non ha più voglia di abbuffarsi come un tempo. La nostra clientela è prevalentemente over 40 e familiare: persone che prestano attenzione alla qualità e al giusto prezzo, senza eccessi. In passato eravamo molto frequentati dagli universitari, soprattutto per l'asporto. Oggi i prezzi non sono più da studente, ma continuiamo a garantire un 10% di sconto a tutti gli studenti: un piccolo gesto che viene sempre apprezzato.

Sempre più persone scelgono (o devono scegliere) un'alimentazione senza glutine o senza lattosio. Come avete affrontato questa sfida?

Sul senza glutine siamo stati pionieri assoluti: nel 2004 siamo diventati la prima pizzeria certificata nel Salento e tra le prime in Italia a replicare un intero menù senza glutine, autorizzata anche come pizzeria promiscua d'asporto. Da lì abbiamo continuato a crescere: oggi offriamo proposte senza glutine, senza lattosio e adatte a varie intolleranze, sempre con prodotti sicuri e di qualità.

Quali sono gli aspetti fondamentali per fidelizzare la clientela oggi?

Vado controcorrente: non puntiamo sui social. Non pubblichiamo su TikTok o Instagram perché credo che Zio Giglio non possa essere raccontato in 30 secondi. La nostra fidelizzazione si basa su tre elementi: qualità, passaparola e cortesia. Oggi più che mai è importante fermarsi con il cliente, dedicargli tempo e attenzione, capire le sue esigenze senza però diventarne schiavi.

Tra nuove tendenze gastronomiche, sostenibilità e inclusione sociale, quale sarà la prossima sfida per Zio Giglio?

Già oggi siamo un locale inclusivo a 360 gradi. Negli ultimi sette anni collaboriamo con ragazzi diversamente abili che lavorano con noi, chiudendo così un cerchio di inclusività iniziato anni fa con giovani provenienti da situazioni di disagio. Il prossimo passo riguarda la sostenibilità: stiamo avviando un orto di circa tre ettari, che sarà gestito proprio dai ragazzi diversamente abili. Lì produrremo gran parte dei nostri ortaggi e cereali. Una doppia soddisfazione: portare in tavola prodotti coltivati da noi e allo stesso tempo dare valore al lavoro e alle capacità di chi merita un'opportunità.



alcuni dei nostri prodotti

<i>Crocchette di Patate</i>	<i>Pittule alle cime di Rapa</i>
<i>Polpette di Polpo</i>	<i>Pittule vuote</i>
<i>Polpette di Melanzane</i>	<i>Pittule alla pizzaiola</i>

Piccole Delizie di Marsano G.
Stabilimento:
Via Bolzano, snc
73046 Matino (LE) Italy

CONTATTI
Tel.: + 39 320 094 3090
Tel.: + 39 342 000 5262

MAIL
info@piccoledelizie.com
gmarsano27@gmail.com
marsanopiccoledelizie@pec.it



www.piccoledelizie.com

NEL CASEIFICIO

Ricotta

La ricotta è quel latticino umile che conquistò l'Olimpo e Polifemo e che tuttora è simbolo di una sapienza contadina antica, nata dalla necessità di non sprecare nulla fortemente radicata nel bacino del Mediterraneo.

Non può definirsi formaggio perché non si ottiene dalla cagliata del latte, ma dal suo siero, il suo nome deriva dal latino *recotta*, che significa letteralmente “cotta due volte” proprio perché il siero, già scaldato una prima volta per la produzione del formaggio, viene appunto ricotto per estrarne le proteine residue.

Un affascinante aneddoto medievale, sebbene non storicamente provato, vuole che sia stato San Francesco d'Assisi a insegnare, nel 1223, ai pastori romani l'arte di produrla.

La ricotta si ottiene dal siero residuo, che è ricco principalmente di sieroproteine, come le lattoalbumine e le lattoglobuline, non coagulabili

con il caglio.

Il siero viene raccolto e riscaldato generalmente tra gli 80°C e i 90°C. A queste temperature, le sieroproteine coagulano e affiorano in superficie sotto forma di fiocchi bianchi e spumosi, grazie anche all'eventuale aggiunta di acidificanti naturali come succo di limone o aceto. Questo processo è detto *fioccata*. I fiocchi di ricotta vengono delicatamente raccolti con una schiumarola e trasferiti in appositi contenitori forati, le fuscelle, dove perdono il siero in eccesso per gravità, acquisendo la loro tipica forma.

Oggi esistono infinite varianti, dalla celebre ricotta romana DOP di pecora, alla cremosa di bufala, fino alla celebre e saporitissima ricotta forte pugliese. Leggera, versatile e ricca di storia, la Ricotta continua a essere una colonna portante della gastronomia italiana, dal cannolo siciliano alla pastiera napoletana.



Stefanelli Sound

www.stefanellisound.com

creatori di emozioni



RITI, USI E TRADIZIONI DELLE TAVOLE SALENTINE NEL PERIODO NATALIZIO

Dolci unici, piatti speciali, colori e atmosfere del Natale made in Salento: piccolo viaggio culinario tra le peculiarità leccesi

di **Federica Sabato**

Le tradizioni salentine, soprattutto nel periodo natalizio, sono tante e tramandate da generazione in generazione. Le piazze, le strade e le case si addobbano con distese di rosso e verde, oro e argento. A tavola esistono dei veri e propri rituali, a seconda di alcuni giorni specifici, che sono accompagnati da alcuni piatti tipici, impossibili da evitare. Parlando del Natale, si pensa immediatamente ai dolci: alle carteddhate, ai purceddhuzzi, alle

pitteddhe e al pesce di pasta di mandorle, anche se sulle nostre tavole imbandite a festa non possono mancare le pittule! Le carteddhate sono delle strisce di pasta fritte, intrecciate e cosparse di miele. L'impasto è fatto con farina, olio e vino bianco. Una volta fritte in olio bollente, vengono spolverate con cannella, zucchero a velo o confettini colorati. Secondo il racconto dei nostri nonni, ricordano le lenzuola del Bambinello. I purceddhuzzi, i guanciali di Gesù Bambino secondo gli



antichi, sono delle piccole palline di pasta croccante; il procedimento di preparazione è simile a quello delle carteddhate, cioè vengono fritti, cosparsi di miele e poi a fine preparazione, vengono decorati con cannella, chiodi di garofano o i famosi asinini (le palline di zucchero colorate), i pinoli e/o la granella di noccioline. Le pitteddhe sono delle crostatine farcite con marmellata d'uva che simboleggiano la culla di Gesù Bambino. Il Pesce di Natale, altro dolce tipico della tradizione leccese, è un pesce a base di marzapane. Le sue origini risalirebbero al 18esimo secolo, quando le suore della città iniziarono a prepararli per farli assaggiare a cardinali, vescovi e altri personaggi importanti. Sarebbe stata Anna Fumarola, la badessa di Lecce del Monastero di San Giovanni Evangelista, a riempire per prima il pesce di marzapane con una deliziosa crema a base di uova e zucchero. In Puglia i piatti associati al Natale sono quelli senza carne, che vengono mangiati alla Vigilia di Natale e che hanno nel pesce fresco e nei frutti di mare i principali protagonisti, insieme alle "pittule": piccole palline di pasta fritta, servite come antipasto, semplici o ripiene di

verdure, formaggio o pesce (soprattutto seppie e baccalà). Il giorno di Natale invece si portano a tavola piatti a base di carne, come il polpettone oppure l'agnello. In altre occasioni vengono preparati i turcinieddhi (tipici involtini con le interiora di agnello e altre spezie) e poi anche il baccalà fritto o altri frutti di mare. Se a Santo Stefano si mangiano gli avanzi dei pranzi e delle cene dei giorni precedenti, per il giorno di Capodanno, chi è impegnato in cucina ha da sbizzarrirsi e da dedicare tutto il tempo per preparare un menù da chef stellato. Il piatto che non può mancare sulla tavola imbandita è il cotechino con le lenticchie, come augurio di maggiori ricchezze (la loro forma rotonda ricorda le monete). Le lenticchie infatti sono da sempre riconosciute dalle credenze popolari come simbolo di abbondanza e denaro, così come la carne di maiale che è simbolo di ricchezza e benessere, poiché un tempo si mangiava solo nelle grandi occasioni.

A Capodanno sono molto apprezzati anche il salmone e altri piatti a base di pesce, insieme alle pittule, alla verdura stufata, allo spezzatino d'agnello e ai dolci tipici della tradizione.

Materassi da

Vivere

D.Bio

Fatti a Sud

Dbiomaterassi.com

Melissano -Le-



**D.BIO
CLEAN**

**IGIENIZZAZIONE PROFESSIONALE
A DOMICILIO DI MATERASSI
E DIVANI**

Info e Preventivi: 3884712982
Servizio per Strutture Ricettive e Privati

IN PESCHERIA



Il baccalà

Pochi ingredienti raccontano l'Italia come il baccalà. È un pesce che non nasce nel Mediterraneo, eppure ha trovato casa in ogni regione, assumendo accenti diversi e diventando parte integrante delle cucine popolari, dalle montagne del Veneto alle coste del Salento. La sua storia è quella di un viaggio lungo, di scambi commerciali e di ingegno contadino, di un alimento povero che il tempo ha trasformato in simbolo di identità e resistenza gastronomica. Il baccalà, per definizione, è merluzzo conservato sotto sale, da non confondere con lo stoccafisso, che invece è essiccato all'aria. Entrambi arrivano dal Nord, soprattutto dai mari della Norvegia, ma in Italia hanno conosciuto fortune diverse a seconda delle tradizioni locali. Nel Sud, e in particolare in Salento, il baccalà è diventato un ospite fisso delle tavole festive, protagonista dell'Immacolata, della vigilia

di Natale e delle ricette invernali, quando la carne scarseggiava e il pesce conservato garantiva sostanza e sapore. La forza del baccalà sta nella sua versatilità. Dopo l'ammollo la carne bianca e soda si presta a mille preparazioni. Nel Salento si cucina spesso in umido, con pomodori, cipolla, olive e un filo d'olio extravergine, un piatto che profuma di mare e di terra insieme. Nel nord della Puglia, invece, si incontra la versione con patate, più delicata, cotta lentamente in casseruola, dove il pesce si sfalda e si mescola al condimento in una consistenza cremosa e avvolgente. Ma c'è anche chi lo preferisce fritto, in pastella leggera, croccante all'esterno e morbido all'interno: un antipasto popolare che non conosce stagioni. In Salento, oltre che in umido e con la pastina, si consuma spesso fritto in pastella e come condimento per l'impasto delle pittule.



**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

I Saperi Salentini Trattoria Cucina Tipica
SPECIALITÀ di CARNE e PESCE

Sala Eventi e Cerimonia



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



Caffè Kali Ristorante - Pizzeria



Via Leuca, 80 CASTROMEDIANO



Solo prodotti di altissima qualità



KIRON®
MEDIAZIONE CREDITIZIA

*Finanziario
i tuoi sogni*

Viale Otranto, 35 - LECCE - Tel. 0832.247474



DAL MACELLAIO

I pezzetti di cavallo

I pezzetti di cavallo al sugo sono per il Salento ciò che la cotoletta è per Milano: identità, storia, tradizione. Ogni famiglia ha la propria ricetta, trucchi e segreti tramandati per decenni e sono il frutto di una lunga evoluzione.

In origine, i pezzetti di cavallo non erano quel concentrato di morbidezza e gusto che arriva oggi sulle tavole, erano duri, fibrosi e grassi, provenivano da cavalli anziani che avevano trascorso la vita nei campi. Ma se col tempo il palato si è raffinato e si scelgono carni di cavalli giovani, alcuni punti fermi sono rimasti come roccaforti di una cucina che non è solo tecnica, ma anche filosofia e scuola di vita perché per fare degli ottimi pezzetti di cavallo al sugo, oltre alla materia prima, serve molta pazienza.

E dunque, la carne, tagliata a pezzi, viene

messa in una pentola, coperta d'acqua, con alloro e sale, cuocendo a fiamma moderata per circa due ore.

In seguito viene messa in un'altra pentola con alloro, peperoncino, olio, concentrato di pomodoro, coperta con l'acqua usata in precedenza e cuocere ancora fino a quando, infilzandola con una forchetta, non risulta morbidissima, girando di tanto in tanto e regolando di sale.

Ma è una volta cotti, che i pezzetti di cavallo iniziano il loro viaggio lungo la strada del gusto trasformandosi in una delle pietanze più ambite, serviti in piatti di coccio per esaltarne il sapore, ma soprattutto condimento perfetto per i panini.

E come accompagnamento? Vino rosso o birra, perché in Salento, le cose si fanno per bene, soprattutto quando si tratta di cibo.



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

STORIA DEL MENU: DALLE TAVOLE ROMANE AI RISTORANTI STELLATI

Nel cuore della nostra cultura gastronomica esiste un oggetto quotidiano che racconta una lunga e affascinante storia: il menu. Oggi è parte integrante di ogni ristorante, ma le sue origini affondano le radici nel passato remoto della civiltà. Le prime testimonianze scritte di liste di vivande risalgono all'antica Grecia, ma è con i Romani che abbiamo notizie più dettagliate. Le loro "liste" erano vere e proprie narrazioni culinarie, pensate per stupire e deliziare. I banchetti si aprivano con piatti freddi a base di ostriche, frutti di mare, verdure crude e vini speziati, per poi procedere verso portate sempre più ricche e spettacolari, spesso a base di carne e pesce, fino a concludersi con dolci e frutta secca: il celebre "dulcis in fundo". Ma è con la Francia che il menu, inteso come lo conosciamo oggi, assume una forma più moderna e internazionale. La cucina francese, imponendosi nel panorama gastronomico mondiale, riuscì a far sì che le liste delle vivande venissero scritte nella lingua gallica, divenendo uno standard globale. È proprio dal francese che deriva il termine "menu", a sua volta dal latino "minutus", ovvero "ridotto" – a indicare una sintesi ordinata e selezionata delle pietanze da offrire. Con il tempo si sono affermati due principali tipi di menu: à la carte, dove ogni piatto ha un prezzo specifico e l'ordine è stabilito dal cliente, e table d'hôte, una lista a prezzo fisso con pietanze servite in ordine prestabilito, spesso utilizzata in occasioni speciali o nei pranzi familiari. Anche l'Italia ha giocato un ruolo importante nella storia del menu, in particolare con figure come Caterina de' Medici, che

contribuì alla diffusione della cultura culinaria italiana in Francia. Tuttavia, l'egemonia francese e la moda di assumere cuochi d'oltralpe influenzarono profondamente la cucina italiana, portando all'introduzione di "raffinatezze" che talvolta snaturavano la semplicità e l'autenticità della nostra tradizione gastronomica. Oggi il menu è non solo una guida al pasto, ma un'espressione della cultura, dello stile e dell'identità di chi lo propone. E anche se la lingua può variare, resta sempre il simbolo di un'esperienza sensoriale pronta a cominciare.

 **MEGTV**
SERVICE

RIPARAZIONI TV LED LCD PLASMA
CASTRI DI LECCE zona P.I.P. 0832 822127

ASSISTENZA AUTORIZZATA

 **SAMSUNG SHARP**

RIPARAZIONI SU TUTTE LE MARCHE
ANCHE DI SMARTPHONE/TABLET

PREVENTIVI GRATUITI on - line su:
WWW.MEGTVSERVICE.IT



made in Italy for luxury brands

Rescio's Rooms
B&B



+39 347 7720443

 www.resciosrooms.it

 Via Lizzanello, 97 - CAVALLINO (LE)



 resciosrooms@gmail.com  facebook.com/resciosrooms

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, panettoni 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.

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 bocccone diventa un viaggio nei sensi. Da Bread & Coffee potrete finalmente concedervi il piacere di un aperitivo realizzato con materie prime di ottima qualità da gustare con calma, magari sorseggiando un cocktail o un calice di vino. Primi e secondi piatti della tradizione, panini, frittini, pizza al taglio, si accompagnano al pane freschissimo per svelare al palato il sapore di farine antiche e lievitazioni naturali in un ambiente curato e luminoso.

LECCE

CAFFÈ ANTONUCCI



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

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

LECCE

CARNIVORI



Viale XX Settembre, 7 - Lecce
Tel. 328 6583559

La filosofia della carne selezionata con cura e cotta nel pieno rispetto della materia prima è ciò che rende Carnivori un'eccellenza riconosciuta in tutto il Salento. L'atmosfera calda e accogliente, la selezione di altissima qualità, l'occhio attento per le novità, come l'apprezzato sushi di carne e soprattutto la passione del titolare, celebrano il piacere del mangiar bene, che, insieme al personale attento ad ogni esigenza del cliente, sono la cornice per un'esperienza indimenticabile. Apertola domenica a pranzo.

LECCE

CHECCO PIZZA



Via Torquato Tasso, 5 - Lecce

Tel. 333 599 3069

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

LECCE

CLASSÉ RESTAURANT



Viale della Libertà, 93 - Lecce

Tel. 320 9376767

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

LEVERANO

CONTI ZECCA



Via Cesarea - Leverano

Tel. 0832 925613 - enoteca@contizecca.it

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

LECCE

CROSTA IL GIARDINO DEI SAPORI



Via Gaetano Salvemini, 6 - Lecce

Tel. 351 22 78 046

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

LECCE

OSTERIA DEDO



Via Filippo Bacile, 25 – Lecce

Tel. 375 854 3631 - Prenotazioni: thefork.it, quandoo.it

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

MAGLIE

PASTICCERIA DOLC'É



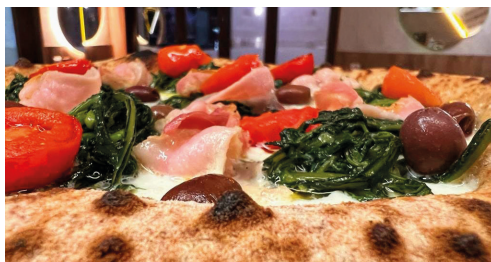
Via Pietro Lama, 1 - Maglie LE

Tel. 347 47 16 555

Un tripudio di gusti e specialità artigianali vi aspettano da Dolc'è a Maglie. Le vetrine di questo bar pasticceria vi faranno letteralmente venire l'acquolina in bocca grazie alle sfiziose creazioni realizzate con maestria e competenza maturate nel tempo fino a raggiungere l'eccellenza. Pasticceria secca, fresca, crostate, biscotti e torte sono a vostra disposizione per una piacevole colazione o uno spuntino circondati da profumi invitanti e dall'entusiasmo di chi del proprio lavoro ha fatto una missione. Con l'arrivo dell'inverno e delle festività natalizie potete assaggiare i tanti panettoni artigianali, tutti realizzati rigorosamente con materie prime selezionate.

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 familiare 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

LOCANDA DEL MACELLAIO



Via Taranto, 37d - Via Taranto, 157 | Lecce

Via Adriatica 283

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

CALIMERA

FILIPPU E PANARU



Via Costantini, 66 - Calimera (LE)

Tel. 0832 87 34 53 - 327 10 10 600

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

SALICE SALENTINO

BAR LUCIA



Via Cavour, 14 - Salice Salentino LE

Tel. 347 9141037

Il Bar Lucia di Tonio Barba a Salice Salentino è un vero e proprio laboratorio di idee in cui si sperimentano sapori e ingredienti che si fondono perfettamente con la più alta tradizione gastronomica. Un esempio è il famoso Trullo Salentino, dolce amato per il suo impasto morbido e il sapore inconfondibile della farcitura a base di gocce di albicocca. L'ambiente è elegante e accogliente, le vetrine vi inviteranno ad un incontro a tu per tu con i prodotti tipici salentini, la piccola pasticceria, paste secche e biscotti, oltre alle favolose torte finemente decorate.

LECCE

MACO - WOK E SUSHI TAKE AWAY



Via Giuseppe Giusti, 37 - Lecce

Tel. 392 010 4966

Maco Wok rinnova la scena gastronomica leccese con una cucina che fonde tradizione nipponica e cultura del wok, puntando su ingredienti di alta qualità e continua sperimentazione. Il menù spazia dalle creazioni a base di riso e pesce crudo curate con meticolosa attenzione, a una ricca offerta di piatti wok. Il concept è pensato per estendere l'esperienza gastronomica ovunque, grazie a un efficiente servizio di take away. L'esperienza si completa con un efficiente servizio take away e la proposta innovativa del Bubble Tea.

TRICASE

AZIENDA AVICOLA MARSILIO



Contrada Campo Tommasi, Snc - Tricase LE
info@avicolamarsilio.com cell. 345 01 66 133

Attiva da oltre vent'anni a Tricase, nella provincia di Lecce, L'Azienda Avicola Marsilio si occupa della produzione e della vendita di uova di gallina allevata sia in gabbia che a terra e disponibilità di prodotti pastorizzati, rivolgendosi sia a clienti privati che aziende nel settore della ristorazione e pasticceria. La serietà, la cura per tutti gli animali che l'Azienda Avicola Marsilio alleva e l'attenzione quotidiana nel lavoro sono elementi che hanno permesso all'azienda di mantenere elevati standard qualitativi e di essere uno dei principali punti di riferimento nella provincia di Lecce.

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

OFFICINE BIRRAI



Via Gabriele d'Annunzio, 52 - Lecce
Tel. 0832 407264 - Cell. 371 3178835

Un locale moderno, accogliente e spazioso, una selezione di birre artigianali di alto livello e un menù che soddisferà ogni palato, questo è Officine Birrai a Lecce. La qualità made in Italy è alla base della filosofia di Officine Birrai, tra pizze con impasti che si alternano tra canapa, sette cereali, curcuma, riso venere, grano arso, alle trebbie e hamburger sono preparati con carni selezionate da abbinare alle oltre 20 tipologie alla spina, prodotte nel microbirrificio interno. Un'esperienza imperdibile per gli appassionati del luppolo e della buona cucina.

LECCE

RE ARTÙ



Viale Gioacchino Rossini, 126 - Lecce

Tel. 327 688 1093

Re Artù a Lecce è stato inaugurato nel 1986, quindi da quasi quarant'anni è presente con le sue specialità. È ormai un punto di riferimento storico per chi ama la buona pizza a Lecce. Una tradizione di famiglia che si tramanda da padre in figlio, portando avanti la stessa filosofia, ma con uno sguardo moderno e attento alla qualità. Un'eredità fatta di ricette, valori e amore per la pizza e la rosticceria artigianale. È una ricetta collaudata: la qualità della farina, l'attenzione alla maturazione dell'impasto e l'esperienza nel forno fanno sì che il gusto rimanga quello autentico di sempre.

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.

PISIGNANO

I SAPORI SALENTINI



Provinciale Lizzanello - Pignano

Tel. 379 29 35 613

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

SAN CESARIO DI LECCE

SMALL



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

Tel. 0832 205489

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

VEGLIE
SURBADOR



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

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

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.

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
URBAN CAFÈ



Piazza Vittorio Emanuele II, 11 - Lecce
Cell: 329 096 0605

Nel centro storico di Lecce, in Piazza Vittorio Emanuele, Urban Cafè è il luogo dove il tempo rallenta e la convivialità prende forma tra luci soffuse, musica e profumo di piatti buonissimi. Qui si viene per un aperitivo e si resta per cena, tra pizze, pucce, fritti e piatti mediterranei semplici ma curati accompagnati da cocktail preparati con creatività e attenzione, ma anche birre e vino. Con i suoi tavoli all'aperto e un'atmosfera da bistrò francese, Urban Cafè è uno spazio di incontro e piacere che racconta una Lecce solare, accogliente e piena di vita.

CAPRARICA DI LECCE

IL VIZIO DEL BARONE



Via Martano, 127 – Caprarica di Lecce (LE)
Cell. 338 76 46 100 – Tel. 0832 82 52 52

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

LECCE

ZIO GIGLIO ARTLAB



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

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

LA SALA DI NETTUNO

Sala feste ed eventi
Centro congressi
Sala climatizzata

OFFERTA SPECIALE

200€

PACCHETTO CON CATERING

MUSICA - BALLI
GIOCHI - ANIMAZIONE
TANTO DIVERTIMENTO



Via Don Luigi Guanella, 3 (Ang. Via Lequile) LECCE
0832 351002 / 338 6728280 / salaeventinettuno.com





MARITATI

Ingredienti

400 g di semola rimacinata di grano duro | 200 ml circa di acqua tiepida | un pizzico di sale

Tra tutti i linguaggi che custodiscono il racconto della tradizione gastronomica locale, i maritati occupano un posto speciale. Sono l'incontro tra due tipi di pasta, le orecchiette e i maccheroncini, chiamati in dialetto minchiarieddhi, che, cotti e conditi insieme, diventano una sola cosa. Due forme diverse, due texture complementari, due anime che si completano.

Il nome "maritati" significa letteralmente "sposati", e non è una trovata recente del marketing gastronomico. Un tempo, questa pasta veniva preparata in occasione dei matrimoni, come augurio di unione e fertilità.

Procedimento

Versare la semola sulla spianatoia, formare una fontana e aggiungere un pizzico di sale. Iniziare a versare l'acqua tiepida a poco a poco, incorporandola con una forchetta o con le dita. Quando l'impasto comincia a compattarsi, lavorarlo con le mani per circa dieci minuti, finché diventa liscio, elastico e non più appiccicoso. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare per almeno mezz'ora. Dopo il riposo, dividere l'impasto in due parti.

Con la prima realizzare le orecchiette: formare dei cordoncini di circa un centimetro di diametro e tagliare in tocchetti. Con la lama di un coltello liscio, trascinare ogni pezzo sulla spianatoia in modo da formare un dischetto sottile e rugoso. Poi, con un gesto rapido, rigirarlo sul pollice.

Con la seconda parte di impasto preparare i maccheroncini. Stendere dei cordoncini più sottili, tagliarli in pezzetti di circa quattro centimetri e arrotolare intorno a un ferro da pasta. Premere leggermente e poi sfilare con delicatezza. Il risultato sarà un piccolo tubo cavo, compatto e ruvido al tatto.

Disporre le due paste su un telo infarinato e lasciale asciugare all'aria un'ora. Portare a ebollizione abbondante acqua salata e cuocere i maritati per pochi minuti, finché vengono a galla e restano al dente. Scolare e condire subito.

**MELANZANE RIPIENE**

Ingredienti

2 melanzane di media grandezza | 1 spicchio di aglio
Mezza cipolla finemente tritata | Mezzo bicchiere di
vino bianco | 2 uova | 150 gr. di Parmigiano Reggiano
grattugiato | 20 gr. di pecorino grattugiato | 80 gr.
di prezzemolo fresco | 200 gr. di pane raffermo | 50
gr. di olive denocciolate | 20 gr. di capperi | 500 gr.
di sugo

Le melanzane sono un “classico” della cucina domestica, spesso custodito e tramandato attraverso le ricette familiari. Una delle caratteristiche più apprezzate e che ne decreta il successo è la loro versatilità termica: le melanzane ripiene si prestano infatti ad essere gustate con pari eccellenza sia nella versione calda che in quella fredda, adattandosi perfettamente a diverse occasioni conviviali.

Procedimento

Tagliare a metà le melanzane per il verso della lunghezza. Svuotarle, con l'ausilio di un cucchiaino. Tagliare grossolanamente la polpa, cospargere di sale grosso e lasciare riposare per 30 minuti. Sciacquarle e strizzarle bene. In una padella capiente scaldare l'olio con l'aglio e la cipolla finemente tritata. Aggiungere le melanzane. Tirare con il vino bianco. Cuocere per circa 20 minuti. Lasciare intiepidire. A parte scaldare un filo di olio di oliva e friggerle. In una coppa versare la polpa delle melanzane, il Parmigiano Reggiano, le uova, il pane precedentemente ammolato e strizzato, le olive, i capperi e salare. Mescolare il tutto. Riempire le bucce delle melanzane. Distribuire su una teglia un mestolo di sugo. Adagiare le melanzane, cospargerle con altro sugo; condire con il pecorino. Infornare in forno preriscaldato a 200 gradi per almeno 30 minuti. Servire tiepide.

**TRIPPA E PATATE**

Ingredienti

500 gr. di trippa | 1 cipolla media | 1 carota e sedano
| 2 pomodori | Un dado per brodo vegetale | olio
extravergine di oliva | 1/2 di bicchiere di vino bianco
| prezzemolo tritato | 3 o 4 patate

La trippa con patate è un piatto povero ma molto gustoso e soprattutto completo. La trippa, infatti, è un alimento magro, ma ricco di proteine e con poche calorie, a differenza di quello che spesso si pensa.

È un piatto della tradizione contadina, della cosiddetta cucina povera, ma che viene preparato secondo diverse ricette in tutta Italia, esistono infatti tante varianti come la trippa alla romana, alla fiorentina, alla napoletana. Insomma un piatto povero ma molto amato.

Procedimento

Dopo aver lavato ogni pezzo di trippa sotto l'acqua corrente e aver tolto le parti grasse visibili, far soffriggere la trippa in una casseruola con olio, cipolla e mezzo bicchiere di vino bianco.

Dopo soffritta, aggiungere carota, sedano, prezzemolo e mezzo dado e fai rosolare il trito a fuoco basso. Nel frattempo sbucciare le patate e tagliare a pezzi. Fare cuocere lentamente a tegame coperto per il tempo necessario, prima della fine della cottura aggiungi le patate e continua la cottura per altri 10 minuti.

A fine cottura servire in tavola.



FAVE E CICORIE

Ingredienti

Per il purè di fave: 400 g, di fave secche decorticate - Olio extravergine d'oliva - Sale 1,5 l di acqua.
Per le cicorie: 800 g di cicorie selvatiche (oppure cicoria catalogna) - Sale grosso 1 spicchio di aglio

Le fave e cicorie rappresentano uno degli emblemi gastronomici distintivi del Salento, trovano la loro esegesi nella tradizione rurale locale e forse proprio per questo incarnano i principi della dieta mediterranea, fatta di ingredienti semplici sapori che riportano indietro nel tempo e che oggi trionfano persino nei menu dei ristoranti stellati.

La preparazione delle fave e cicorie si basa su due componenti, il purè di fave e le cicorie selvatiche. Il purè, tradizionalmente ottenuto da fave secche decorticate, richiede una lenta cottura in acqua fino a raggiungere una consistenza vellutata e omogenea. Le note erbacee e leggermente amarognole delle cicorie, rigorosamente raccolte fresche, sbollentate e ripassate in padella, completano la magia.

Procedimento

Mettere le fave secche in ammollo in acqua fredda per almeno 8 ore (meglio tutta la notte).

Il mattino seguente, sciacquarle e trasferirle in una pentola di coccio o di acciaio dal fondo spesso. Coprirle con acqua fredda fino a superarle di un paio di dita. Cuocere a fuoco dolce, schiumando quando necessario, per circa 1 ora e mezza, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno. Le fave non devono bollire, ma sobbollire piano piano. Poi lavorare il composto con un mestolo o un frullatore a immersione fino a ottenere una crema densa e vellutata. Aggiustare di sale e condire con un filo d'olio extravergine d'oliva. Mondare le cicorie, eliminando le parti più dure. Lasciarle in ammollo in acqua fredda per 10-15 minuti per ridurre l'amaro e poi lessarle in abbondante acqua salata per 15-20 minuti, finché non diventano tenere. Scolarle e strizzarle bene, ripassarle in padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio per esaltarne il profumo. Disporre al centro del piatto una porzione di purè di fave e adagiare accanto le cicorie. Condire con un filo d'olio extravergine di oliva e accompagnare con crostini di pane tostato o frise scaldate.

Per un gusto più rustico, si può aggiungere una punta di peperoncino sul piatto finito.

**TRIDDI**

Ingredienti

semola 400 gr. | 4 uova | prezzemolo | formaggio pecorino grattugiato 100 gr. | sale e pepe q.b.

I Triddi sono uno dei piatti tradizionali leccesi che un tempo si preparavano di sabato o in determinati avvenimenti che potevano essere ricorrenze come Natale e Pasqua, o per le puerpere dopo un felice parto. È una ricetta deliziosa, semplice da preparare che richiede solo pochi ingredienti. Nello specifico sono dei pezzettini di pasta fresca all'uovo con formaggio e prezzemolo che si ottengono "sbriciolando" l'impasto per poi cuocerli in brodo di gallina (secondo la tradizione) ma anche di vitello o vegetale.

Procedimento

Mettete sulla spianatoia la semola di grano duro, con le mani aprite al centro un buco, la caratteristica disposizione a fontana, e versate al centro della fontana le uova, il formaggio, il prezzemolo tritato, un pizzico di sale e un po' di pepe. Si impasta il tutto, amalgamando bene con le mani per almeno 5 minuti. Fino a ottenere un impasto morbido e consistente. A questo punto, sbriciolate con le mani l'impasto in modo da fare tanti pezzettini che si lasceranno riposare per 3-4 ore su uno strofinaccio pulito. Versate il brodo nella grossa pentola e portate in ebollizione. Unite i triddi e fateli cuocere nel brodo per qualche minuto, controllando la cottura con vari assaggi.

**PITTULE**

Ingredienti

500 gr. di farina | 400 ml circa di acqua tiepida | sale 1/4 cubetto di lievito di birra fresco | aggiungere il ripieno che si preferisce inserire (alla pizzaiola, baccalà, gamberi, cavolfiore, etc)

Tra le tante pietanze tipiche del Salento ce n'è una che la fa da padrona. Eppure è in assoluto il piatto meno caro, ma probabilmente il più amato dai salentini, ma anche dai turisti. Stiamo parlando delle pittule: polpette morbide e fragranti di pasta di pane frita.

Procedimento

Mettiamo in una ciotola capiente la farina. Sciogliamo il lievito in un bicchiere con un pò di acqua. Una volta sciolto lo versiamo nella farina e mescoliamo lentamente per non fa creare i grumi versando anche il resto dell'acqua e aggiungiamo il sale. Quando l'impasto avrà raggiunto una consistenza molle e liscia, cominciamo a far prendere aria all'impasto con dei movimenti veloci del braccio e della mano dal basso verso l'alto. Si deve sbattere per circa 5-10 minuti, fino a quando si vedono le bolle grosse d'aria nell'impasto. A questo punto cospargiamo con un po' di farina e copriamo con la pellicola trasparente. Mettiamo la ciotola coperta con un plaid per 2-3 ore. Dopo la lievitazione, portiamo a temperatura l'olio di semi e iniziamo a friggere le pittule prendendo un po' d'impasto con una mano e, mentre la chiudiamo a pugno, con le dita dell'altra mano prendiamo un po' d'impasto fuoriuscito (una pallina), e lo versiamo nell'olio caldo. Quando salgono a galla le ruotiamo per farle dorare da entrambi i lati. Se non riuscite a creare le pittule con le mani, potete usare un cucchiaino.



Istinto di Donna

Styling Marianna

Total Look

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

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

• Via Leuca, 30 • Castromediano •

348.57.10.359 - 0832.28.95.86

istintodidonna@gmail.com



AGRICOLA

ARTIGIANALE POPOLARE

