

# Da Taranto a Lecce



**S**i dice, o meglio lo sostengono i suoi abitanti, che Manduria sia “il cuore del Salento” e, almeno da un punto di vista geografico, è proprio vero. Infatti la cittadina pugliese, d’origine messapica (il suo nome potrebbe derivare da *mandus*, cavallo, che i Messapi – presenti lì già nell’VIII secolo a. C. - erano abili nell’allevare e addestrare) si trova a distanza quasi uguale, una cinquantina di chilometri, da Brindisi, Taranto e Lecce, che sul magico Salento si affacciano. Le tracce messapiche sono ancora lì in bella

evidenza, sotto forma di mura ciclopiche, fossati e necropoli. La città antica subì dominazioni e vessazioni romane e distruzioni saracene. Nel Medioevo venne in gran parte ricostruita e si ritrovò con un nome diverso, Casalnuovo, tornato a essere Manduria solo alla fine del 1789, per effetto di un decreto di Ferdinando I di Borbone, re delle due Sicilie. La città ha un affascinante e intricato centro storico con diverse chiese e palazzi del ‘500 e del ‘700. Da vedere la chiesa Madre, il Palazzo Imperiale, Palazzo Giannuzzi e il

ghetto ebraico. Importanti sono il museo “Oltre le Mura”, nel centro storico, e il “Museo della Civiltà Contadina” di proprietà del Consorzio Produttori Vini. Abbiamo iniziato con Manduria perché è al centro, oltre che del Salento, anche del nostro itinerario che collega, con poche curve, Taranto a Lecce, passando per altre cittadine di un certo rilievo come San Giorgio Ionico, San Pancrazio Salentino, Salice Salentino. Lungo tutto il nostro itinerario ci sono disseminate per la campagna, nascoste da oliveti e barriere di filari, nu-

merosissime masserie, alcune con qualche secolo di storia alle spalle e una particolare architettura, solida e funzionale. Spesso sono visitabili ma bisogna chiedere informazioni in merito, e gli indirizzi, nelle pro loco dei vari centri che attraversiamo. Naturalmente una visita la valgono anche le due città capolinea, Taranto e Lecce, che da sole meriterebbero qualche pagina dedicata. Non c’è spazio e non è questa la sede, ci limitiamo a brevissime segnalazioni. A Taranto fate un giro nella vasta zona portuale, con il ponte gire-



## Le cantine e i vini da non perdere

Negli ultimi anni la Puglia enologica ha rinnovato completamente la sua immagine. Finita l’epoca dei vini da rinforzo spediti al nord o dei vini da tavola venduti sfusi a

poco prezzo, ora la Puglia fa parlare di sé per i suoi vini di qualità, spesso nati da vitigni autoctoni che oggi il pubblico sta imparando a conoscere, come il primitivo, il negroamaro,

**Azienda Agricola Fabiana di Fabiana Barulli**  
Via Roccaforzata, 13  
74027 San Giorgio Ionico (Ta)  
tel. 099.5927838 fax  
www.aziendaagricolafabiana.com

Con sede a San Giorgio Jonico, l’azienda nasce nel 2005 e dispone di una ventina di ettari vitati, tutti di proprietà della famiglia già da diversi anni. Da questi, e dalla passione dei titolari, nascono sei tipologie di vini di grande qualità. Noi vi consigliamo il Salento Rosso “Ponte Piccolo” 2010 e il Fiano “Fiocco”, sempre dalla vendemmia 2010, venduti in enoteca rispettivamente a 6 e 7,50 euro.



**Pirro Varone**  
Vico Senatore Giacomo Lacaita 90  
74024 Manduria (Ta)  
tel. 339.7429098 fax 099.2209939  
www.pirrovarone.com

L’azienda, fondata da Maria Antonietta Occhinero, è una realtà giovane che estende i suoi vigneti su 13 ettari a Manduria, in contrada Surani, area particolarmente vocata dell’agro manduriano. Vigneti ad alberello, come tradizione vuole, che danno uve di grande qualità. Lo dimostrano bene i due vini che abbiamo scelto per voi, il Primitivo di Manduria 2009 e il Bianco “Le vigne rare” 2010 (14 e 12 euro in enoteca).



## Mangiare e dormire

A **Taranto**, al *Ristorante La Paranza*, in Via Cariati 68, tel. 099.4608328. Nella zona portuale, dove il pesce arriva ogni giorno fresco. Il nome e il posto sono una garanzia.

A **San Giorgio Ionico**, al *Ristorante Four Seasons*, in Via Lecce 151. Posto elegante, cucina raffinata e saporita, specie di pesce. Poi se amate i dolci, è ancor di più il posto giusto.  
Tel. 099.5925125 - [www.four-seasons.it](http://www.four-seasons.it)

A **Manduria**, al *Ristorante Frontier*, annunciato da una insegna con carrozza e cavalli. Ottimi piatti locali e prezzo contenuto, a due passi dai reperti messapici. Pesci cotti al cocchio e carni sull'ardesia. Primi eccellenti. Anche pizzeria con forno a legna. In via per Lecce 92. Tel. 099.9738193.

A **Manduria**, al *Castello*, nell'imponente edificio del 1700 di piazza Garibaldi 16, tel. 099.9738950. Dopo un'ottima cena, con piatti anche di pesce cucinati nel forno a legna, d'obbligo due passi nelle viuzze intorno che caratterizzano il centro storico.

A **Taranto**, al *Grand Hotel Delfino*. In viale Virgilio 66, attrezzato di tutto punto per chi viaggia per lavoro, ma anche comodo, centrale, per chi fa una seppur breve vacanza.  
Tel. 099.7323232 - [www.grandhoteldelfino.it](http://www.grandhoteldelfino.it)

A **Manduria**, presso l'*Hotel San Paolo*, sulla via per Lecce. Caldo, accogliente, con un buon servizio e un ristorante interno da non sottovalutare. Tel. 099.9713507 - [www.hotelsanpaolo.org](http://www.hotelsanpaolo.org)

A **Salice Salentino**, all'agriturismo *Casale San Giovanni*, in una masseria tra gli olivi, con ben due piscine circondate da un parco. In Strada Provinciale 107 Salice-Avetrana, tel. 0832.732099 - [www.casalesangiovanni.net](http://www.casalesangiovanni.net)

A **Lecce**, al *Patria Palace Hotel*, se vi volete o potete permettere almeno una notte in un posto di lusso, nel centro storico della città barocca. In un fantastico palazzo nobiliare del 1800. In piazzetta Riccardi 13, tel. 0832.245111  
[www.patriapalacelecce.com](http://www.patriapalacelecce.com)

A **Lecce**, nel Bed and Breakfast *Palazzo de Giorgi*, anche questo in pieno centro storico, in un edificio dalla bella architettura di metà Ottocento. In via Quarta 7, tel. 320.7623428 - [www.palazzodegiorgi.it](http://www.palazzodegiorgi.it)

vole che attraversa il canale navigabile che collega il Mar Grande al Mar Piccolo, poi visitate l'importante Museo Archeologico ([www.museotaranto.org](http://www.museotaranto.org)). Sul sito del Museo ci sono indicazioni anche itinerari cittadini dove visitare luoghi di interesse artistico. Da non perdere il castello aragonese affacciato sul mare. Lecce già nel 1500 era una città affascinante per le sue ricchez-

ze artistiche. La crescita, sotto questi aspetti, andò avanti anche per i tre secoli successivi, fino a trasformare la città nella capitale mondiale del barocco. Solo per vedere le opere del barocco leccese sarebbe d'obbligo un viaggio in Puglia. Oltre a queste magnificenze si possono ammirare anche strutture d'epoca romana, come il teatro, e costruzioni militari, dal Medioevo in avanti. 🍷

l'uva di Troia o il bombino bianco e nero, anche se non mancano ottimi prodotti vinificati dalle cosiddette varietà internazionali.

### Erario

SS Manduria - Lecce Km 1  
74024 Manduria (Ta)  
tel. 099.9794407 fax 099.9794407  
[www.agricolaerario.it](http://www.agricolaerario.it)

È da ben tre generazioni che la famiglia Erario produce vino. Nel 2006 la svolta, con la fondazione della Cooperativa agricola con cui coinvolge nell'attività nuovi e giovani soci. Mantenendo sempre la grande qualità dei suoi prodotti. Da non perdere: il Primitivo di Manduria "Diavolo Rosso 17" e il Moscato Dolce del Salento, in enoteca a 22 e 9 euro.



## La ricca cucina povera

La cucina di questa parte del territorio dovrebbe fare la gioia dei vegetariani. Per quanto non manchino le carni particolari, come quelle di cavallo (dovuta a una tradizione povera) e quelle di agnello, comprese le interiora servite in involtini, preparate prevalentemente nel periodo pasquale, sono infatti le verdure, quelle degli orti ombreggiati dagli olivi e quelle spontanee della campagna a fornire i piatti forti. Quindi cicorie, asparagi selvatici, la senape che cresce spontanea, le cipollotte selvatiche chiamate lampascioni, i finocchietti e anche le piante del papavero. Poi cardi, fave, carciofi, melanzane, rape e cavoli, ceci, ma la lista sarebbe ancora lunga. Tra i frutti, oltre alle mandorle, ai fichi d'india, ai fichi e agli agrumi, si raccolgono anche corbezzoli e carrube. Tra i prodotti della campagna pure le lumache, cucinate in molti modi, quasi secondo ricette rigorosamente casalinghe, da masseria. Oliveti e vigne si distendono a non finire (quasi superfluo lodare l'olio extravergine e i vini salentini) e fanno ombra a estesi campi di cereali, dalle cui farine si ricavano i pani tradizionali e paste sublimi, per consistenza, sapore e forme. Da non dimenticare il pesce, specie quello di scoglio come il polpo, e quello azzurro, oltre al baccalà e alle cozze, che nei "Due Mari" di Taranto, trovano anche il luogo ideale di allevamento, nonostante le attività portuali e industriali della zona. Grazie a una condizione idrobiologica favorevole. All'acqua salata del mare si aggiunge infatti acqua dolce-salmastra proveniente da decine di profonde sorgenti sotterranee (chiamate citri) che sfociano in questi specchi d'acqua, variando correnti, temperature e composizioni saline che favoriscono la miglior crescita dei molluschi dalla lucida corazzina nera. La zuppa di cozze alla tarantina va assolutamente provata.