

IL MARE DEL SALENTO

Quasi completamente pianeggiante, il Salento è fortemente influenzato dai venti e i mari sono molto aperti, ad est come ad ovest. Se soffia il vento può essere che nello stesso giorno (e magari a distanza di pochi chilometri) se soffia lo scirocco ci sia tempesta su una spiaggia e mare incantevole in un'altra località balneare.

Perciò, fate come i veri Salentini..... Prima di andare al mare capite che vento tira ed, eventualmente, chiedete consiglio al salentino di turno.

Vi segnaliamo le spiagge (anche libere) più belle del Salento. Sarà facile scegliere bene (e non solo per i venti).

La lunga Baia di Gallipoli È il tratto di costa più bello di Gallipoli, una vera oasi di tranquillità. È una riserva naturale caratterizzata da dune basse con, alle spalle, una vegetazione rigogliosa di macchia mediterranea e qualche pino, ed un mare dai riflessi color smeraldo ed una spiaggia di quasi un chilometro, per la gran parte libera. Da Punta della Suina, il nostro Lido, che potrete raggiungere con le navette a vostra disposizione, attraversando lo stabilimento e continuando a camminare sulla sinistra, si apre la lunga spiaggia libera. Anche in agosto potrete trovare un posto tranquillo. Quando lo scirocco rende impraticabili la maggior parte delle spiagge salentine, qui il mare è calmo come l'olio. Un paradiso!

Ugento È un tratto di costa sabbioso con fondali bassi per svariati metri dalla riva. Gran parte della spiaggia è riservata ai lidi. Vi segnaliamo uno dei più belli "LIDO COCOLOCO", un angolo di relax per tutti fino alle ore 16.00 e un movimentato luogo di divertimento (imperfibile il Mojito) dalle 16.00 in poi.

Portosevaggio Una spiaggia nel cuore del Parco regionale di Portosevaggio e Palude del Capitano. La pineta alle spalle dell'insenatura rende questa località particolarmente indicata per gite al mare dalla mattina fino al tramonto. In agosto c'è il rischio di elevato affollamento e un piccolo punto ristoro davanti alla spiaggia garantisce bevande fresche e caffè. La caratteristica più straordinaria di questo mare sono le correnti di acqua fredda, generata da sorgenti sottomarine. Particolarmente calmo con il vento di Tramontana (ideale).

Lido degli Angeli Siamo quasi al confine con la provincia di Taranto. Le lunghe spiagge bianche ed un mare carabico permettono di stendersi al sole e rilassarsi solo le acque trasparenti. Il bagnasciuga è sempre più affollato (al top nel fine settimana). Come a Porto Cesareo il mare è splendido quando spira la Tramontana.

Torre Sant'Andrea Una spiaggetta di sabbia incastonata in una piccola baia di roccia. Questa località balneare (a nord di Otranto) ha un aspetto quasi selvaggio. Con la Tramontana, anche forte, il mare è calmo perché comunque la caletta è riparata. Ma se soffiano lo scirocco e il libeccio, meglio cambiare meta. A meno di un chilometro, verso nord, a Torre dell'Orso, c'è una lunga spiaggia dove il mare, con lo scirocco e il libeccio, è piatto come una tavola. Vi aspetta una distesa di ombrelloni e lettini.

Alimini (il regno dei surfisti) Una spiaggia di sabbia finissima, lunga ben sei chilometri. Sono in aumento i lidi attrezzati; alle due estremità ci sono ancora delle zone senza ombrelloni e con dune di sabbia. Per trovare il mare calmo deve soffiare il Ponente (vento di terra). Con la tramontana, se non molto forte, il mare è increspato. Con lo scirocco, spesso si alzano le bandiere rosse del pericolo.

Porto Badisco Vale la pena fare una gita fino a qui. Questo tratto di costa è ideale per immersioni o nuotate con pinne e maschere. L'insenatura offre riparo da quasi tutti i venti, ma è impraticabile con lo scirocco.

Porto Miggiano La spiaggia non è segnalata. Dalla litoranea che da Santa Cesarea conduce a Castro, poco dopo il centro abitato, bisogna svoltare a sinistra, verso la Torre di Miggiano. La scogliera è alta circa venti metri e da qui c'è una comoda scalinata nella roccia che con 115 gradini conduce al livello del mare. Si nuota tranquilli e, a poche decine di metri, a sinistra della spiaggetta si può entrare in una piccola grotta. Consigliato il bagno nelle prime ore del mattino; al tramonto la baia è in ombra. Ideale con la Tramontana e con il Ponente. Con lo scirocco l'acqua tende ad essere sporca per i residui lasciati dalle barche.

Ciolo Un tuffo nel profondo blu, perché qui il mare, per la profondità dei fondali, assume il colore del blu cobalto. E qui, i più coraggiosi, si tuffano dal ponte che sovrasta la caletta, alto poco più di venti metri. Questo è il paradiso per chi ama le immersioni. Bastano maschera e pinne per visitare le straordinarie grotte. Consigliato il bagno fino a mezzogiorno. Nel primo pomeriggio la caletta è all'ombra. La caletta è quasi sempre calma. Il vento ideale è il Ponente.

San Gregorio È un porto naturale da più di 2.500 anni; era uno snodo cruciale nei traffici con l'Oriente. Qui non c'è spiaggia sabbiosa, ma soltanto scogli e, in alcuni tratti, ciottoli. È l'ideale per chi ama le immersioni o, comunque, fare il bagno con maschera e pinne. Calma piatta con la Tramontana. Abbastanza riparata anche con lo scirocco. Solo con il ponente il mare è agitato.

Pescoluse È una lunga spiaggia di circa sei chilometri, da Posto Vecchio a Torre Pali, caratterizzata da dune ricoperte da gigli bianchi selvatici. È una zona aperta a tutti i venti. Per trovare il mare completamente piatto deve soffiare la Tramontana. Con lo scirocco mare agitato.



Punta della Suina

I SAPORI DEL SALENTO AL BAR
La prima colazione al bar?
Per accompagnare il classico cappuccino, nel Salento non può mancare un fragrante pasticciotto (pasta frolla con crema pasticcera) una bocca di dama (pasta savoiarda farcita con crema pasticcera e glassata con zucchero fondente bianco). Sono delizie difficili da dimenticare!

Dissetarsi a metà mattina?
Non c'è niente di meglio che un latte di mandorla (un delizioso sciroppo che si beve allungato con acqua e ghiaccio) o un caffè in ghiaccio (nient'altro che caffè con ghiaccio). Una variante da provare caffè usando l'orzata o il latte di mandorla.

Un aperitivo?
Il vero aperitivo salentino è servito accompagnato da pittule (semplici frittelle il cui impasto, molto morbido, è a base di farina, acqua, sale e lievito di birra) e pizzi (particolari pani molli sapori, il cui gusto varia in base agli ingredienti - olive nere, pomodori, cipolla e peperoncino). I pizzi e le pucce si trovano, abitualmente anche dal fornaio.

Voglia di uno spuntino?
I salentini consumano un delizioso rustico. È un prodotto da forno esclusivo della provincia di Lecce, costituito da pasta sfoglia e ripieno di besciamella, mozzarella, polpa di pomodoro e un pizzico di pepe nero.

Un gelato?
Da non perdere lo spumone, un originale gelato artigianale salentino. Le caratteristiche salienti sono la forma e la farcitura (savoiardi o pan di Spagna bagnati con liquore, cioccolata a pezzi, zabaione al marsala, canditi e spesso croccante di mandorle tritate finemente).

I SAPORI DEL SALENTO IN TRATTORIA
Ecco come riuscire a scegliere a tavola il meglio del Salento. **Orecchiette e Minchireddi** si mangiano con il sugo di pomodori freschi al basilico. Un vero Salentino non sa fare a meno del cacloricotta (un formaggio fresco di latte di pecora, capra o misto) da grattugiare, direttamente sulla pasta.

Fave e Cicoria Una purea di fave che può essere consumata semplicemente condita con olio o accompagnata a cicoria lessa.

Ciceri e Trià Un piatto a base di tria (pasta fatta in casa), ceci cotti in un coccio di terracotta e tria frita.

Muersi e cecamariti Si tratta di un piatto contadino a base di piselli secchi (i muersi), pane fritto e verdure (peperoni fritti, rape o cicorie).

Parmigiana Si può definire un gran piatto unico della cucina salentina. Ha un gusto semplice e antico, tutto giocato sul sapore delle melanzane fritte con l'uovo e sul sugo di pomodoro fresco che ne guarnisce ogni strato.

Municeddhre L'escargot del Salento. Una vera prelibatezza che, però non si trova in tutti i ristoranti. Il prelibato mollusco si mangia solitamente arrostito, intinto in sale e pepe nero o soffritto con due-tre foglie di alloro. A queste chiochiere, Cannole dedica una straordinaria sagra (settimana precedente il 15 agosto).

Pezzettini di Cavallo È uno dei pochi secondi davvero salentini. Si tratta di "pezzettini" di carne di cavallo cotti a lungo nel sugo di pomodoro, insieme ad un po' di odori. Questo piatto non manca davvero mai nelle "potee", le tipiche osterie salentine, che usano i pezzettini per farcire i panini da consumare in piedi, come pasto veloce, bevendoci su un buon bicchiere di vino.

Turcinieddri Sono frittelle d'agnello o di capretto

tagliate a pezzi, avvolte nel peritoneo e confezionate a mò di matassine con le budelline degli stessi animali. I turcinieddri non vengono chiamati nello stesso modo in tutto il salento: si va da "mboti" a "mbuticateddri" a "gnumarieddri".

Contorni Non c'è niente di meglio di un'insalatona salentina. Provare per credere. Gli ingredienti sono: patate lesse, fresche e croccanti "meloncelle" salentine (ossia dei meloni esclusivi di queste parti di cui si consumano i frutti immaturi), pomodori, "lampascioni sott'olio" (i versatissimi bulbi selvatici che hanno questa terra come patria di elezione), capperi, olive piccole nere, rucola selvatica, il tutto bagnato dall'oro giallo salentino (il nostro ottimo olio).

Ricci di mare Per gustarli davvero bisogna mangiarli senza aperti e davanti al mare e devono essere serviti appena al condimento accompagnati semplicemente da un po' di pane e un fresco vino rosato.

Insalata di mare Un piatto intramontabile e semplice che deve la sua squisitezza alla freschezza dei prodotti del mare coniugati soltanto con l'ottimo olio di oliva e il succo di limone di questa terra.

Taieddha Salentina Patate, cozze e zucchine affettate. Fondamentale il tocco del pecorino che assicura un contrasto di sapori esaltando il gusto delle cozze.

Zuppa di Pesce Gallipolano È il trionfo del sapore del mare. È un mix di quanto ci sia di meglio sul mercato. I pesci adoperati non sono i classici pesci da brodetto; ci sono pure pezzi di razza e di pescatrice, tranci di cernia e persino qualche pesce bianco. Il brodetto ottenuto, accompagnato da seppie, cozze e gamberi è veramente qualcosa di esplosivo.

LA SPESA CHE SA DI SALENTO
Friselle Si tratta di una specie di ciambella senza buco, a base di pasta di pane di grano duro. Per mangiarle bisogna immergerle in acqua solo per qualche attimo e condire con olio di frantoio, pomodori locali, sale, rucola, peperoni, melanzane, tonno... Si trovano in tutti gli alimentari e nelle panetterie. Ci sono friselle di grano e di orzo (più scure e più gustose). Si possono mangiare anche in spiaggia: provate aagnarle nel nostro mare (a prova di goletta) spremendoci sopra un pomodoro ricco si saporita sementel

Mozzarelle Sulle nostre tavole non manca mai la mozzarella. Si trovano in ogni alimentari e devono essere rigorosamente di giornata. Quindi optate per quelle prodotte da caseifici locali. Saporita variante è la scamorza, che si può conservare per qualche giorno.

Cacloricotta È una via di mezzo tra un formaggio e una ricotta, dalla piccola forma e dal colore bianco. Va mangiato subito o grattugiato dopo qualche giorno di stagionatura. D'estate è d'obbligo spargerlo sulla pasta al sugo di pomodoro fresco con una foglia di basilico.

Ricotta Forte È quel tocco in più, saporito e piccante, che si dà alla pasta al sugo (meglio se fatta in casa). Si trova negli alimentari in vasetti di vetro. Si consuma poca alla volta (basta scioglierne un solo cucchiaino in un po' di sugo per condire un piatto di pasta) e si conserva a lungo.

Pomodori secchi Sono un vero concentrato di sapore di sole che, sott'olio, conquistano sempre più spazio, soprattutto come antipasto.

Sottoli I carciofini, le melanzane e i peperoni sott'olio in una grande tradizione nel Salento. Per i carciofini si preferiscono

quelli piccoli e teneri. Per le melanzane vanno bene quelle a fettine sottili, bianchissime e sode. Per i peperoni preferite quelli preparati con la ricetta tradizionale: peperoni rossi e gialli tagliati in falde, copersi di sale, disidratati leggermente al sole, dissalati leggermente con aceto e posti nei vasi ricoperti di olio. Il vero re dei sottoli è però il "lampascione". I lampascioni sono considerati utili per ridurre il colesterolo e possiedono vari principi antimicrobici, antivirali e antinfiammatori. Questo bulbo selvatico ha un gusto dolce-amaro.

Scapece Si trova soltanto nelle feste e nelle fiere paesane del Salento e non può passare inosservata per il suo colore giallo intenso conferito dall'abbondante zafferano utilizzato. Si tratta di pesciolini (i "pupiddhi" e i "masculari") appena pescati, fritti e sistemati in mastelli di castagno per essere poi coperti di pane grattugiato e innaffiati di aceto di vino.

Fichi Secchi Sono il dolce dell'estate da consumare in inverno. Oltre ad essere essiccati naturalmente al sole, spaccati a metà, vengono farciti con una mandorla e qualche scorzetta di limone e, quindi, richiusi, comprimendoli perché le due metà si uniscano perfettamente. Infine vengono infornati (appena un po') e conservati in scatole o terrine ricoperte di foglie di alloro e spolverati di cannella.

Cotognata e Confeiture È solo leccese la cotognata veramente rinomata. La si può trovare non solo negli alimentari ma anche nei bar confezionata a panetti, poiché a differenza delle normali confezioni la sua consistenza è solida, tanto che, una volta raffreddata, viene tagliata a pezzi. Da provare anche la perata, (una confettura di pere locali, ingrediente di molti dolci a base di pasta di mandorla e di pasta frolla) e la mostarda, una confettura a base di uva da vino a bacca nera

Mustazzoli Squisiti dolci popolari, venduti durante tutte le feste e le feste paesane. Sono dei biscotti al cacao e aromi vari, ricoperti di glassa di zucchero fondente al cacao. **Cupeta** Non è festa di piazza senza "cupeta". Nelle feste di piazza è uno spettacolo assistere in diretta alla preparazione della "cupeta" magistralmente eseguita dai "cupitari". Le mandorle lievemente tostate, vengono versate in una pentola di rame dove si mescolano con lo zucchero fuso che deve diventare di un bel colore ambrato. Il composto così ottenuto è lasciato raffreddare per essere tagliato a stecche e venduto a peso.

Pasta di mandorla A Natale e a Pasqua a fine pasto la pasta di mandorla non può mancare sulla tavola di un salentino che si rispetti. Straordinaria non è solo la fattura ma anche la sua ricetta con la marmellata (cotognata o perata) o con la faldacchiera (a base di uova, zucchero e marsala). Sono famosi i dolcetti delle pasticcerie leccesi e, rinomatissimi, quelli delle monache benedettine del monastero di San Giovanni Evangelista (di clausura, a Lecce, nel rione della Chiesa Evana).



Principali distanze da Gallipoli

Per Lecce: 40 km
Per Santa Maria di Leuca: 48 km
Per Otranto: 48 Km



Shopping Salento

- TERRACOTTA E FISCHIETTI
 - TESSUTI E RICAMI
 - FERRO BATTUTO
 - CARTAPESTA
 - CESTI IMPAGLIATI
 - PIETRA LECCESE
- Mostra Permanente dell'Artigianato
Via Rubichini, 21 Lecce - Tel. 0832 246758

SALENTO DA VISITARE

GALLIPOLI
Il centro storico è un'isola chiusa da mura e collegata alla parte nuova della città da un ponte seicentesco. Testimonianza del passato sono: la Fontana antica (secondo alcuni Greca), il Castello Angioino - Aragonese con il Rivellino, il Duomo con 700 mq di tele, le Chiese, i Palazzi e le Case a corte (caratteristica dell'edilizia domestica con varietà di tipologie). Frantoio Ipoeco con strutture originali dal XV al XVIII sec. .

S.S. ARADEO - CUTRUFIANO
Parco dei Fossili primo esempio in Italia di recupero di una ex cava (12 ettari) con circa 8.000 alberi di specie varie e con conchiglie perfettamente conservate, incastonate su alcune pareti di argilla. Appartengono al Pleistocene, quando, un milione d'anni fa il Salento era un mare. Info tel. +39. 0836. 542880.

CASTRO
Il Borgo Medioevale comprende la Cattedrale romanica del 1171, i Palazzi signorili, il Castello Aragonese, la cinta muraria medievale, le mura messapiche. Lungo la costa le Grotte Romanelli e Zinzulusa. Nella prima visibili ritrovamenti paleolitici; nella seconda stalattiti, stalagmiti, pipistrelli e un laghetto nel quale vive un pesciolino ultimo esemplare di una fauna vissuta duecentomila anni fa. Biglietteria grotte tel. +39. 0836. 943812.

CASVALLINO
Parco Archeologico uno dei primi esempi nel Salento di Museo diffuso storico - ambientale. L'area archeologica, circa dieci ettari di estensione, è collegata con il Palazzo Baronale e il Convento dei Domenicani. Info tel. +39. 333.425340.

CENTRI DEL BAROCCO
Lecce in Piazza Duomo: Cattedrale con il campanile, Episcopio, Seminario, Chiesa di S. Irene. In Piazza S.Oronzo: Colonna con statua del Santo, Sedile Cappella di S. Marco, Chiesa di S.M. delle Grazie, Chiesa di S. Croce e Palazzo dei Celestini.

GALATINA
La Chiesa di S. Caterina rappresenta uno dei rari esempi di stile gotico nel Salento. La chiesetta di San Paolo è nota perché, ogni anno, si riuniscono "i tarantati"; il tarantismo è un fenomeno tra isterismo e antichi rituali di origine magica.

FRA GIUGGIANELLO E MINERVINO
Il Menhir "lu furticiddhu te la vecchia" (il sasso della vecchia). Letteralmente il furticiddhu è l'anello discoidale che, dal fuso dell'arco, blocca la fibra filata (secondo una leggenda una vecchia strega filava in questa parte del Salento). Il menhir, lunghi parallelepipedi monolitici conficcati nella roccia, segnavano confini o forse misuravano il tempo.

MARITTIMA (Diso) "La festa della fica" si svolge il 16 agosto. La sagra si svolge intorno ad un vecchio albero di "Fica maranciana" dove vengono offerti gratuitamente fichi raccolti all'alba, ma anche diverse specialità a base di fichi, come le confetture, i dolci e i caratteristici fichi secchi con la mandorla tostata all'interno. La sagra è l'occasione per assaggiare i migliori fichi del Salento (circa 60 varietà distribuite su un territorio che va da Latiano a Leuca).

GIULIANO (Castrignano del Capo) In questo piccolo borgo si celebra, il 13 agosto, con la "Sagra dei sapori antichi" la più autentica tradizione gastronomica salentina. La sagra propone ai suoi visitatori pietanze veramente particolari come le "pittule" con i fiori di zucca, i prelibati "municeddhi" (le costossissime lumache), le "zavirne" (una particolare verdura selvatica), sfornati di verdure e legumi e altro ancora, ma l'orgoglio degli appassionati è senza dubbio lo stand dei dolci: 40 metri di dolcezza tutta salentina. Delizioso il centro storico del paese.

MARITTIMA (Diso) "La festa della fica" si svolge il 16 agosto. La sagra si svolge intorno ad un vecchio albero di "Fica maranciana" dove vengono offerti gratuitamente fichi raccolti all'alba, ma anche diverse specialità a base di fichi, come le confetture, i dolci e i caratteristici fichi secchi con la mandorla tostata all'interno. La sagra è l'occasione per assaggiare i migliori fichi del Salento (circa 60 varietà distribuite su un territorio che va da Latiano a Leuca).

una caratteristica dell'edilizia domestica con larga varietà di tipologie.

LEUCA
Estremo lembo d'Italia tra Punta Ristola e Punta Meliso con il Santuario dedicato a S. Maria "De Finibus Terrae", antico tempio pagano. In questo tratto della costa Salentina ci sono bellissime grotte come quella del "Diavolo" alla quale si accede attraverso un grosso buco; in altre in barca dal mare.

MARTANO, ZOLLINO, PRESICCE E RUFFANO
Interessante zona di specchie forse tumuli funerari o luoghi di avvistamento di epoca medievale.

FRA MINERVINO E GIURDIGNANO
Zona con forte concentrazione di "DOLMEN", testimonianza dell'età del Bronzo; sono costituiti da un lastrone di pietra che poggia orizzontalmente su pietre sovrapposte a mo' di pilastri. Fuori Minervino, sulla strada per Uggiano La Chiesa, si trova il "Dolmen Scusi" primo ad essere scoperto in Puglia, cosiddetto perché usato come nascondiglio: scusi da "scudere" vuol dire nascondere.

OTRANTO
Cattedrale: eretta per volontà di Ruggero il Normanno ha il pavimento, di circa 600 mq, in tessere policrome. Lo stile è romanico, il tema risale a fonti bibliche: i tre alberi allegorici delle navate raccontano tutta la storia della vita dell'uomo. Fu concepito da un sacerdote locale di nome Pantaleone ed eseguito nella seconda metà del sec. XII. Cappella dei martiri (nella Cattedrale) Sette teche racchiudono i resti degli 800 Otrantini massacrati dai Turchi.

PATU'
"La Centopietra" nella piana di Campo Re, è una singolare costruzione composta da cento grossi blocchi tufacei che circonda la cruenta battaglia dell'877 tra Crociati e Cristiani. Sorta come monumento funebre fu trasformata tra il XII e il XIV Sec. in themosos cristiano. Di fronte alla Centopietra, la Chiesa di S. Giovanni Battista in stile romanico-bizantino.

FRA SAN CATALDO E TORRE SPECCHIA RUGGERI
A Sud di Lecce, fra San Cataldo e Torre Specchia Ruggeri, l'Oasi Naturale Le Cesine, riconosciuta "zona unica di valore internazionale" è gestita dal WWF. È una tra le più interessanti riserve esistenti in Italia, patrimonio di inestimabile valore con le sue dune, gli stagni, la macchia mediterranea e ogni tipo di uccello. Info tel. +39. 0832. 392300.

SANTA CESAREA
Cittadina a 25 metri sul mare su un ripiano della scogliera che si affaccia sul Canale d'Otranto. Le Terme: quattro sono le grotte naturali in cui sorgono le sorgenti di acque sulfuree, le cui proprietà terapeutiche erano riconosciute già al tempo di Aristotele. Info tel. +39. 0836. 944314. Allo sviluppo di Santa Cesarea come stazione termale è legata la fondazione di Palazzo Sticchi, grande costruzione a picco sul mare di stile moreesco, risalente al 1874.

TAURISANO
Qui si trova "Silva" la più grande specchia del mondo.
TRICASE
La "Quercia Vallonea" dolmen vivente di 700 anni, copre un'area di quasi 700 mq.
UGENTO
Il centro storico annovera tra i suoi monumenti il Palazzo Vescovile con tracce del 500, la Cattedrale edificata nel 1700 sulle rovine di quella antica, il Castello del XIV Sec., la Cripta del Crocifisso, con affreschi bizantini.

TORRE PADULI (Ruffano) La festa di S.Rocco, nella notte a cavallo tra il 15 e il 16 agosto, è una delle feste più suggestive di tutto il Salento, l'occasione per conoscere da vicino la pizzica ballata al suo ritmo del tamburello e l'emozionante "danza delle spade". Quando al tramonto del 15 agosto, le porte del Santuario si chiudono, si odono i primi colpi di tamburello; è l'inizio della notte più lunga dell'estate salentina che terminerà con le sue prime luci dell'alba. Se si vuol partecipare a questa festa, è consigliabile recarsi nelle prime ore del pomeriggio.

LECCCE (la festa di Sant'Oronzo) È la più "paesana" delle feste patronali della provincia di Lecce. La festa dedicata al patrono si svolge per tre giorni (dal 24 al 26 agosto) e tradizionalmente segna il ritorno in città dei leccesi dopo le lunghe vacanze. Le vie del centro si riempiono fino all'inverosimile di persone che passeggiano tra le centinaia di bancarelle intorno alla villa comunale.

CARPIGNANO SALENTO La "Festa te lu mieu" è la madre di tutte le sagre (ogni anno il primo fine settimana di settembre per tre-quattro giorni). Non solo vino rosso a volontà, ma anche piatti tipici e montagne di "lacciu" (le coste di sedano che i salentini amano intingere nel vino). La festa dura tutta la notte.

SALENTO TRA FEDE E FOLKLORE

CALIMERA È la luce che è la vera protagonista di questa piccola ma suggestiva festa che si svolge il 21 Giugno. Grandi e piccini si cimentano nella costruzione dei lampioni, dalle svariate e bellissime forme, che vengono appesi nelle viuzze del centro storico e illuminati all'interno.

SCORRANO È un vero tripudio di luci e colori la festa di Santa Domenica (dal 5 al 7 luglio). Già perché sono le luminarie ad essere di casa a Scorrano. Da qui, infatti, partono questi singolari artisti-artigiani della luce che con le loro creazioni hanno conquistato il mondo. Ed è naturale che per la patrona del proprio paese si debba riservare il meglio. Peculiarità degli addobbi salentini sono le gallerie, sontuose, lunghissime, maestose che fanno sentire un re chiunque le attraversi.

GALLIPOLI Santa Cristina non è solo la protettrice dei pescatori ma di tutta la città che per tre giorni (dal 23 luglio al 25 luglio) le tributa una festa per ringraziarla di aver fatto cessare l'epidemia di colera nel 1867. In questi tre giorni la città si veste a festa, le bande suonano dal mattino allietando le stradine della città vecchia, la processione con la statua in cartapesta della Santa percorre le vie principali, ma lo spettacolo più atteso è il tradizionale gioco della "cuccagna a mare". Da non perdere lo spettacolo dei fuochi pirotecnici a mezzanotte dell'ultimo giorno di

festa. **CASTRO** Dalla devozione dei pescatori di Castro, ecco una festa fra le più sentite con un momento imperdibile: il grande spettacolo pirotecnico, con i fuochi d'artificio che esplodono e si specchiano nell'acqua verde dell'incantevole mare della baia di Castro. La festa per la Madonna del Rosario di Pompei (12 agosto), nasce nel 1896 da un evento miracoloso che bloccò la furia del mare facendo rientrare i pescatori nel minuscolo porticciolo di Castro. Da allora si ebbe la tradizione della messa al porticciolo, su una barca, seguita dall'altrettanto suggestiva processione in mare. Al rientro della processione in porto (intorno alle 22) i fuochi d'artificio.

MONTESARDO (Alessano) Ha un nome bizzarro la sagra "de la pasta fatta a casa e de lu porcu Pri-pri", che deriva dall'antica usanza di allevare un maiale nella piazza del paese e sacrificarlo, ben cotto, nell'occasione di una festa. Questa sagra si distingue per la genuinità degli ingredienti e l'incredibile varietà dei piatti. La sagra si svolge nella prima decade di agosto.

CANNOLE La "municeddha" è un costoso e carissimo mollusco (1 kg arriva a costare tra i 20 e i 25 euro), un particolare tipo di lumaca che i

salentini amano mangiare soffritta, aromatizzata con l'alloro, al sugo e soprattutto alla brace. A Cannole, piccolo centro a pochi chilometri da Otranto, per quattro giorni (nella settimana che precede il 15 agosto) si svolge la "Festa della municeddha".

GIULIANO (Castrignano del Capo) In questo piccolo borgo si celebra, il 13 agosto, con la "Sagra dei sapori antichi" la più autentica tradizione gastronomica salentina. La sagra propone ai suoi visitatori pietanze veramente particolari come le "pittule" con i fiori di zucca, i prelibati "municeddhi" (le costossissime lumache), le "zavirne" (una particolare verdura selvatica), sfornati di verdure e legumi e altro ancora, ma l'orgoglio degli appassionati è senza dubbio lo stand dei dolci: 40 metri di dolcezza tutta salentina. Delizioso il centro storico del paese.

MARITTIMA (Diso) "La festa della fica" si svolge il 16 agosto. La sagra si svolge intorno ad un vecchio albero di "Fica maranciana" dove vengono offerti gratuitamente fichi raccolti all'alba, ma anche diverse specialità a base di fichi, come le confetture, i dolci e i caratteristici fichi secchi con la mandorla tostata all'interno. La sagra è l'occasione per assaggiare i migliori fichi del Salento (circa 60 varietà distribuite su un territorio che va da Latiano a Leuca).