

STERNATIA & IL SALENTO IN TASCA

Guida a cura del
Relais Luxury Xénia



STORIA, TRADIZIONI E SVAGO

Un viaggio attraverso la radizionale

INDICE

- 02 Sternatìa: cenni storici e cosa vedere
- 03 Località limitrofe
- 04 Come arrivare aeroporti ed NCC
- 06 Buon cibo Salentino: Masserie e ristoranti tipici
- 11 Le migliori esperienze
- 18 I migliori prodotti caseari Salentini
- 19 I migliori prodotti vinicoli Salentini
- 20 Il Principe indiscusso: il Pasticciotto
- 21 Dove gustare il migliori Pasticciotti
- 22 Eventi, sagre e feste

Sternatia (Starnàtta o semplicemente Χώπα, letteralmente "il paese", in grico traslitterato Chóra) è un comune italiano di 2.189 abitanti della provincia di Lecce in Puglia appartenente ai Comuni dell'Unione della **Grecia salentina** di cui fanno parte attualmente dodici centri: Calimera, Carpignano Salentino, Castrignano de' Greci, Corigliano d'Otranto, Cutrofiano, Martano, Martignano, Melpignano, Sogliano Cavour, Soleto, Sternatia e Zollino. La venuta dei greci bizantini, iniziò nel VI d.C., a causa della guerra gotica, già da allora si insediarono i greci sul territorio salentino, e nel sito di Sternatia vi si stabilirono durevolmente approfittando della fortunata posizione geografica: a metà strada tra i due mari e con le serre a difesa naturale. A Sternatia i greci costruirono un castello fortificato, mura cittadine e torrioni di difesa, il borgo sternatese, così fece da riferimento per tutta la zona. Anche durante il regno dell'imperatore bizantino Basilio I, il Salento e la Puglia, che avevano patito un forte decremento demografico, si ripopolarono in seguito ad un cospicuo flusso migratorio di popolazioni provenienti dal mondo greco. La gran parte dei paesi della Grecia, nel passato molto più vasta della attuale Grecia Salentina, hanno questa origine: popolati quasi esclusivamente da gente greca, dedita alla agricoltura e specialmente della coltivazione della vite e dell'olivo. Sternatia grazie alla sua posizione di vantaggio, di cui si è detto più sopra, fu denominata Chòra (Cwra) che nella parlata greca vuol significare città capoluogo di tutta l'area ellenofona. Sternatia fu casale aperto (nonostante in passato ci fossero state le costruzioni di difesa greche) sia durante il periodo della dominazione normanna che durante quella sveva. Con gli Angioini, nel 1334, e precisamente grazie alla famiglia Del Balzo, al tempo di Ugo Del balzo e del successore e figlio Raimondo, si costruirono le prime mura. Nel 1352 Sternatia iniziò a far parte della Contea di Soleto insieme a Zollino, Sogliano, Galatina e Cutrofiano. Successivamente furono signori di Sternatia le famiglie Dell'Acaya, Acquaviva, San Giorgio, Caracciolo. Nel 1481 Sternatia contribuì attivamente alle operazioni militari volte alla caccia dei turchi da Otranto. Il paese ospitò le milizie aragonesi di Alfonso d'Aragona, duca di Calabria, futuro re di Napoli, e le truppe di Giulio Antonio Acquaviva, conte di Conversano. Nel 1593 fu barone di Sternatia Girolamo Personè. La famiglia Cicala governò Sternatia dopo Girolamo Personè, è tutt'ora vivido, nel ricordo comune dei sternatesi, l'esercizio dei diritti feudali da parte di questa famiglia, come, per esempio, quello dello jus primae noctis. Tuttavia della stessa famiglia fa parte il grande poeta Girolamo Cicala, che lasciò una traccia significativa nella storia della letteratura italiana. Nel 1733 ai Cicala subentrano i Granafei che mantengono il governo, con il titolo marchesale, fino alla fine della feudalità nel 1806. Uno degli ultimi discendenti: Donato Maria Granafei, fu un convinto carbonaro, e diede origine alla setta dei "Filadelfi" nel 1820. Oggi Sternatia ha un'economia basata prevalentemente su agricoltura ed allevamento. San Giorgio Martire, festeggiato il 22 agosto, è il patrono di Sternatia. San Giorgio, giovane guerriero della Cappadocia, secondo la leggenda, combatté contro un gigantesco drago e lo uccise, salvando tutti coloro che ne soffrivano le crudeltà. Attualmente il territorio di Sternatia, che occupa una superficie di 16,51 km² nella parte mediana della penisola salentina, risulta compreso tra i 65 e i 101 metri sul livello del mare. Confina a nord con i comuni di San Donato di Lecce e Caprarica di Lecce, a est con il comune di Martignano, a sud-est con il comune di Zollino, a sud e a ovest con il comune di Soleto.

COSA VEDERE A STERNATIA: IL CUORE DELLA GRECIA BIZANTINA Tra le architetture civili che spiccano tra le bellezze di Sternatia c'è Palazzo Granafei. Si tratta della splendida residenza baronale opera dell'architetto salentino Mauro Manieri. Resterete ammaliati dalla sua facciata principale con il suo portale d'ingresso. Palazzo Granafei fa parte delle architetture civili del luogo. Realizzato in stile barocco, apparteneva alla famiglia Granafei e custodisce al suo interno, oltre alle camere nobiliari, anche dei locali adibiti a Corte 3 di Giustizia. La sua eleganza si amalgama alla sobrietà della parte posteriore dell'edificio scevra da decorazioni. Passeggiando tra le stradine del piccolo centro noterete una porta con un breve tratto di mura che costituiscono i resti di una cinta muraria del '500. Appellata Porta Filia – Porta dell'amicizia – fa parte della cinta muraria che in origine si caratterizzava di ben quattro porte. Nelle vicinanze di Porta Filia è visibile un frantoio ipogeo ben conservato risalente al XV sec. Visitare Sternatia è un'esperienza suggestiva. Sono presenti infatti nel paese doppie insegne in italiano e in grico sui negozi e sulla toponomastica stradale.

Sternatia, infatti oltre ad essere uno dei dodici comuni dell'area della Grecia Salentina è uno dei pochi in cui si parla ancora il grico, un dialetto neogreco. Oltre a essere rapiti dai canti che alcuni abitanti sfoggiano nell'ambito di eventi facendocene dono, troveremo dei monumenti suggestivi un po' fuori dall'abitato. E' il caso della Chiesa di Santa Maria degli Angeli, risalente al XVI sec., annessa a ciò che era il convento dei Francescani. La si può intravedere addentrandosi nei campi a nord dell'abitato. Questa struttura presenta un interno a unica navata con caratteristica volta a botte, antichi affreschi sulle sue mura e lo stemma dell'ordine dei Francescani. Nel territorio sono presenti anche delle cripte: la Cripta di San Sebastiano e la Cripta di San Pietro. La prima, integralmente scavata nella roccia, ha un basamento rettangolare e tre altari. Affreschi sono riscontrabili sulle pareti e raffigurano scene di Annunciazione accompagnate da epigrafi greche. La cripta di San Pietro invece, ricavata in terreno tufaceo, si caratterizza di due aree rettangolari e un presbiterio. Quest'ultimo custodisce un altare. All'interno della cripta vi sono affreschi risalenti al settecento raffiguranti San Pietro. La Cripta di San Sebastiano è databile all'XI secolo mentre la Cripta di San Pietro risale al XIII secolo. In quest'ultima si entra per mezzo di una scala di pietra, mentre nella Cripta di San Sebastiano si può accedere dal lato occidentale.

LOCALITA' LIMITROFE

Sternatia con la sua posizione privilegiata è punto centrale tra le due coste Salentine (costa Adriatica e costa Ionica). A pochi km dalle spiagge adriatiche di Torre dell'Orso, San Foca e Torre Specchia ed altrettanto vicina alle meravigliose e cristalline spiagge della costa del Mar Ionio, tra le quali Porto Cesareo, Torre Lapillo, Sant'Isidoro. Oltre alle meravigliose e molteplici spiagge che circondano Sternatia, la sua posizione così centrale offre la possibilità di visitare meravigliosi e storici paesi limitrofi tutti dal sapore storico tra i quali spiccano indubbiamente Galatina (8 km), Maglie (15 km), Martano (10 km), Vernole (12 km) e Lecce (17 km)



COME ARRIVARE: AEROPORTI ED NCC

A Sternatìa è possibile arrivare tramite la Strada statale 16 Adriatica in auto, Taxi o NCC e mediante la stazione ferroviaria locale. Nello specifico possiamo suggerirvi i modi più semplici di arrivare a Sternatìa dai principali aeroporti. Da Aeroporto di Bari: Raggiungere la stazione Bari Centrale con l'autobus di linea n.16 (AMTAB) e da lì raggiungere in treno la stazione di Lecce dove effettuare il cambio per Sternatìa. Alternativamente potrebbe essere utile noleggiare un'auto direttamente a Bari (vedere riferimenti fornitori). Da Aeroporto di Brindisi: Raggiungere Via Benedetto Brin Casale dove prendere la linea S.T.P di Terra d'Otranto Linea 100 Corsa 1012 che vi condurrà alla fermata in Via Donato Maria Granafei 8 a Sternatìa in 1h43min. Alternativamente potreste optare per raggiungere Sternatìa in treno, raggiungendo dall'aeroporto di Brindisi la stazione ferroviaria di Brindisi (a soli 4km di distanza) con la navetta aeroportuale e da lì proseguire in treno per Sternatìa. Soluzione alternativa alle due precedenti è sicuramente quella di noleggiare un'auto a Brindisi.

NOLEGGIO AUTO BARI

- **Sixt Autonoleggio** e furgoni Bari Aeroporto chiamando al numero 02 9475 7979
- **Italy Car Rent** - Bari Aeroporto chiamando al numero 3455683325
- **Car Rental Bari Airport** dal sito web (https://carrental.tours/car-rental/italy-bari-airport@palese-bri?utm_campaign=bri0&utm_medium=bri01&utm_source=map)

NOLEGGIO AUTO BRINDISI

- **Budget Autonoleggio** chiamando al numero 0831418155
- **Europcar Brindisi** Aeroporto chiamando al numero 0831412061
- **Noleggiare Brindisi Aeroporto** chiamando al numero +(39) 3444423186
- **Easy Rent Solution** chiamando al numero +(39) 3272985113

NOLEGGIO AUTO LECCE

- **SG Noleggi** chiamando al numero +(39) 3296278505
- **Avis Autonoleggio** chiamando al numero +(39) 3339166372
- **Delè Auto e Noleggio** chiamando al numero +(39) 3292161967
- **Felirent Lecce** chiamando al numero +(39) 3760669208

BUON CIBO SALENTINO: MASSERIE E RISTORANTI TIPICI

BUON CIBO TIPICO SALENTINO

Passiamo ora a parlare e a suggerirvi le migliori realtà culinarie del nostro territorio, che sicuramente saprete, essere famoso per avere i migliori piatti e vini del mondo della cucina Italiana. Di seguito potrete trovare i migliori agriturismi, ristoranti, bracerie del nostro territorio, molti dei quali con proposte vegane e gluten free.

LE MIGLIORI MASSERIE DEL SALENTO

Nel cuore di questa terra incantata, i viaggiatori sono invitati a deliziare il palato con i tesori della cucina mediterranea, in un abbraccio con la natura selvaggia che dipinge il paesaggio con sfumature di profumi e colori unici al Sud Italia. Per coloro che cercano un rifugio in questa sinfonia sensoriale, ecco alcune gemme locali che sapranno appagare ogni desiderio:

➤ **Masseria Chicco Rizzo** – Un tempio dell'enogastronomia dove la cucina salutare del Mediterraneo regna sovrana. Qui potrete deliziare il palato con prelibatezze come "fave e cicoria" e "uovo alli spunzali", simboli della tradizione culinaria pugliese. Strada Ambrosina Chicco Rizzo Sternatìa (LE) Tel: (+39)3288575989

➤ **Masseria Montevergine** - Un luogo dove il cibo diventa espressione di un nutrimento equilibrato, grazie alla ricchezza di prodotti della terra, ortaggi selvatici, pascoli rigogliosi e acque limpide e ricche di pesce. SP 48, km 19/250 Otranto (LE) Tel: 0836804323

➤ **Masseria L'Uliveto** - Un'oasi di sapori salentini dove le verdure regnano sovrane, accompagnate dai formaggi dei piccoli produttori locali, ricette tradizionali di pesce e carne alla griglia con legno d'ulivo . SS.16 Otranto-Maglie km. 0.5 Otranto (LE) Tel: (+39) 3298629963

➤ **Masseria Dei Monaci** - Un giardino mediterraneo, un rifugio di serenità dove la luce brilla intensa e la bellezza sfiora l'infinito. I piatti che emergono da questa cucina tradizionale marina richiamano le origini di un territorio intriso di tradizioni culinarie. Contrada Monaci SP87, Km 1 Otranto (LE) Tel: 0836804009

➤ **Masseria Le Stanzie** - Un luogo fatto di pietre umili e robuste, plasmate con armonia e raffinatezza estetica, frutto del lavoro e del sudore di chi le ha poste una sull'altra. SP 362 Km32.900- Supersano-Cutrofiano 73040 Supersano (LE) Tel: 0833632468

> **Masseria Cinque Santi**- Situata in territorio di Vernole - Lecce, a pochi chilometri dal Borgo medioevale di

Acaya

e della riserva naturale delle Cesine, nel cuore del Salento, nasce ad indirizzo zootecnico con produzione di formaggi a km 0 preparati con metodi tradizionali di una volta per poi affiancare anche la produzione di olio extravergine di oliva BIO & D.O.P. Nell'ottica dello "Slow Life", l'Azienda propone giornate di "degustazione dei prodotti in MASSERIA", un

vero e proprio viaggio nel gusto , durante il quale l'ospite puo' assistere alla preparazione del prodotto e essere accompagnato nella degustazione sull'ampia terrazza che si affaccia sulla campagna salentina, costellata di "pajare" e muretti a secco, o nella sala adiacente all'OIL BAR.

La Masseria Cinque Santi svolge con passione l'attività di Fattoria didattica, accogliendo scolaresche di ogni età, campi estivi o semplicemente famiglie che vogliono passare una giornata tra la natura e gli animali e avvicinarsi a questo meraviglioso mondo

. Per le scolaresche organizza laboratori didattici, in accordo col personale docente, che possono essere adeguati a precise esigenze, incrementando e diversificando le attività proposte. Inoltre attraverso il loro sito è possibile ordinare e ricevere a casa in tutta Italia i loro eccezionali prodotti enogastronomici.

> **Antica Masseria Scagnito** – Materie prime prodotte in loco con procedure di coltivazione biologica.

Piatti con radici antiche contadine ma concepiti in chiave moderna con l'intento di appagare tutti i vostri sensi.

Via Vicinale Padulana, 82, Corigliano D'Ortranto (LE) Tel- +(39) 3358208294

> **Masseria Stali, The Original Relais**- Guidati dalla filosofia della buona tavola intesa come rispetto per la natura

e per i suoi frutti, la sostenibilità ambientale, ricerca e innovazione sul gusto partendo dalla materia prima territoriale.

Masseria Stali è anche Masseria didattica con il loro frantoio.

Via Vicinale, Via Cisterna vecchia, 8 Caprarica di Lecce (LE) Tel-+(39) 3497439463

> **Masseria Rauccio** – Vi sentirete come a casa, accolti con calore e avvolti dai sapori genuini del territorio salentino,

il tutto in un'atmosfera rustica ed elegante. SP297 Località Rauccio,

Torre dell'Orso 73026 Melendugno (LE) Tel-08321826885

> **Masseria Lacco** – Con due meravigliose sale riservate alla ristorazione, entrambe dotate di caminetto per riscaldare le fredde serate invernali. In cucina vengono utilizzati solo prodotti dell'azienda agricola, per proporre piatti originali con sapori tipici della cultura salentina. Menù fisso.

Contrada Lacco, Muro Leccese 7306 Tel.+(39) 3200796078



RISTORANTI TIPICI E TRATTORIE A STERNATIA E DINTORNI

Una meravigliosa e gustosa alternativa alle masserie è sicuramente quello di concedersi un pranzo o una cena rilassanti in delle trattorie o ristoranti tipici del Salento, assaporando i prelibati piatti tipici Salentini sia di mare che di terra.

Ecco a voi i nostri suggerimenti in base a ricerche minuziose e scrupolose:

- **Mirodia (Agriturismo/Trattoria)** – Via Piave Sternatia (LE)- Tel. +(39) 3202123879
- **La porta antica (Ristorante tipico)** -Via Placerà,34 –Sternatia (LE) -Tel.0836666771 10
- **Ristoro Agriturismo Carlero-** SP Melendugno- San Foca km2 (LE) - Tel.+(39)3494641517
- **Ristorante Agriturismo Antares-** Km 3 SP145 San Foca (LE) - Tel.3773235826
- **Trattoria Casereccia Zonzi** -Via Umbertol, 23 - 73010 Soleto (LE) - Tel.+(39)3284068604
- **Trattoria Nonna Consiglia-** Via Soleto,27 - 73025 Martano (LE) - Tel.+(39) 3274977748
- **Trattoria L'Arco-** Via Mater Domini, 44 - 73029 Vernole (LE) – Tel.+(39) 3207461927
- **Oltregusto-** (Ristorante tipico/Pizzeria) Variante IV Novembre, 66-73010 Caprarica di Lecce – Tel.+(39) 3205322849
- **Antica Locanda 1899**(Ristorante tipico/Pizzeria)-Via Sagine, 2 - 73029 Vernole (LE) – Tel.+(39) 3393183997
- **La Conceria(Ristorante tipico)**- Via Varese, 57 - 73013 Galatina (LE) -Tel.+(39) 3922125000 11
- **Piazza del Forte (Ristorante tipico)** - SP145, 73026 San Foca (LE)- Tel.+(39) 3757706907

RISTORANTI TIPICI SALENTINI A LECCE

- **Osteria 203-** Viale Lo Re,39 Lecce (LE) -Tel. +(39)3398701468
- **La Scarpetta Hostaria**-Via Principi di Savoia,45 Lecce (LE)- Tel. 0832 309575
- **Lerian Ristorante Salentino-** Via di Leuca,212 Lecce (LE)- Tel. +(39) 3206178965
- **Al verde cucina ricreativa-** Via Padre Bernardino Realino,4 Lecce (LE)-Tel.+(39) 3349007196
- **Boccon Divino** – Via Giuseppe Libertini,17 Lecce (LE) -Tel.0832 309583

RISTORANTI DI PESCE

- **L'approdo**- Piazza Fiume, 8 San Foca (LE) Tel.+(39)3896160771
- **Il Vecchio Molo**- Piazza Del Popolo,4 San Foca (LE) Tel.+(39)3482976572
- **Capitan Morgan**-Via Lungomare Matteotti San Foca (LE) Tel. +(39)3392100637 12
- **Le due Sorelle**- Piazza Salvo D'acquisto, 3 Torre dell'Orso (LE) Tel. +(39)3938667657
- **Bistro' 6.3** – Piazza Salvo D'Acquisto,7 Torre dell'Orso (LE) Tel. +(39)3337167046
- **Taverna del Pesce**-Via Francesco Petrarca, Torre dell'Orso (LE) Tel. +(39)3356163757
- **Bakè**-Via Dei Pini, 18 Torre dell'Orso (LE) -Tel. +(39)3297403200
- **La Pignata**- Corso Garibaldi 7, Otranto (LE) 0836801284
- **FronteMare**- Lungomare Terra d'Otranto, Otranto (LE)- Tel. +(39)3295322456
- **SoFish**- Corso Garibaldi,39 Otranto (LE) -Tel. +(39) 3887531462
- **Nautilus Garden** – Via Paisiello,9 Lecce (LE) -Tel. +(39) 08321694931
- **Arte Dei Sapori**- Via Alami,3 Lecce (LE) – Tel. 0832 303534
- **La Dogana Bistrot** – Viale della Libertà,93 Lecce (LE) – Tel. 0832 401054
- **L'Ostrica Ubriaca**- Via Taranto,2 Lecce (LE) -Tel.0832 091986 13
- **Sapori Nosci**- Via Giorgio Almirante,3 Sternatia (LE) - Tel.+ (39) 3923346961
- **L'Aragosta da Co'**-Via Silvio Pellico,38 Porto Cesareo (LE)- Tel. +(39)3386097273
- **La Piovra**- Via Vincenzo Monti,9 Porto Cesareo (LE)-Tel.0833 569102
- **Da Mimì Fish Restaurant**- Via Torre Lapillo,Torre Lapillo (LE)-Tel. +(39)3381483804
- **Bacino Grande**- Via Torre Lapillo,35 Torre Lapillo (LE)-Tel. 0833 565113
- **Ristorantino Da Fabio**- Un antico frantoio del '700 oggi crogiolo della cucina regionale, semplice, gustosa e a chilometro zero: una chicca in stile retrò – Piazza S.Pertini, 9 Zollino (LE)- Tel. 3332042168



MIGLIORI BRACERIE DEL SALENTO

➤ **Arrosteria Dell'Itria**- Via De Jacobis,11 Lecce (LE)

➤ **Barbecue**-Via Taranto,24 Lecce (LE)

➤ **Terra Lecce**-Via Vittorio Emanuele II, 48 Lecce (LE)

➤ **Braceria**- Via Pietro Siciliani,80 Galatina (LE)

➤ **I Macellai**- Piazza Toma G .,2 Galatina (LE)



MIGLIORI ESPERIENZE DA FARE IN SALENTO



Il Salento oltre ad essere terra dei migliori litorali Italiani e del miglior cibo è anche Terra delle migliori esperienze per ogni genere e gusto. Lasciarsi trasportare tra le mille proposte offerte dal nostro territorio, renderà la vostra vacanza a dir poco sublime. Di seguito una lista delle migliori esperienze da fare nella nostra amata terra

- **Visita guidata a Sternatìa:** Organizzazione a cura di Japigia di B.Arcano durata stimata 3 ore Tel.+(39)3683413297
- **Visita Guidata a Sternatìa ed apertura del Pozzo Ipogeo:** a cura del signor Antonio, offerta libera Tel.-3387986523
- **Escursione in gommone con snorkeling** da San Foca ai Faraglioni di Sant'Andrea
- **Escursione in barca di mezza giornata alla grotta di Zinzulusa** da Otranto
- **Aperitivo in barca al tramonto alla Grotta degli Innamorati**
- **Escursioni in bici tra Porto Cesareo e Porto Selvaggio**
- **Passeggiata a Cavallo** Porto Cesareo/Torre Lapillo
- **Escursioni in quad Torre Sant'Andrea**
- **Immersioni subacquee Torre Inserraglio**
- **Passeggiata tra i borghi** più belli d'Italia Specchia-Presicce-Patù
- **Trekking dalla Cava di Bauxite** di Otranto a Punta Palascia
- **Visita Guidata Lecce** alla scoperta del Barocco

ESPERIENZE ENOGASTRONOMICHE SALENTO



Per i più golosi o i maggiori intenditori è possibile svolgere anche delle attività enogastronomiche uniche. Dei veri e propri percorsi sensoriali che lasceranno voi e le vostre papille gustative estasiati. Di seguito un elenco delle migliori realtà Salentine che propongono questo genere di esperienze:

➤ **Masseria Cinque Santi**- Situata in territorio di Vernole - Lecce, a pochi chilometri dal Borgo medioevale di Acaya e della riserva naturale delle Cesine, nel cuore del Salento, nasce ad indirizzo zootecnico con produzione di formaggi a km 0 preparati con metodi tradizionali di una volta per poi affiancare anche la produzione di olio extravergine di oliva BIO & D.O.P. Nell'ottica dello "Slow Life", l'Azienda propone giornate di "degustazione dei prodotti in MASSERIA", vero e proprio viaggio nel gusto, durante il quale l'ospite puo' assistere alla preparazione del prodotto e essere accompagnato nella degustazione sull'ampia terrazza che si affaccia sulla campagna salentina, costellata di "pajare" e muretti a secco, o nella sala adiacente all'OIL BAR.
La Masseria Cinque Santi svolge con passione l'attività di Fattoria didattica, accogliendo scolaresche di ogni età, campi estivi o semplicemente famiglie che vogliono passare una giornata tra la natura e gli animali e avvicinarsi a questo meraviglioso mondo.
Per le scolaresche organizza laboratori didattici, in accordo col personale docente, che possono essere adeguati a precise esigenze, incrementando e diversificando le attività proposte.
Inoltre attraverso il loro sito è possibile ordinare e ricevere a casa in tutta Italia i loro eccezionali prodotti enogastronomici.



➤ **Picnic in vigna da Cantina Petrelli:** Via Villa Convento Km2 Carmiano (LE): Tel. - +(39)3333433356
Vi è la possibilità di acquistare i loro prodotti
Questo pacchetto di degustazione vi porterà tra i nostri vigneti, comodi ed in totale privacy.
Un esperto dell'azienda vi racconterà della nostra storia e dedicherà qualche minuto alla spiegazione dei vini e del nostro lavoro, per poi lasciarvi degustare all'aria aperta, pur rimanendo a vostra disposizione.
Nel vostro cestino da pic-nic troverete due bottiglie di vino a vostra scelta, un boccaccio di peperoni sott'olio alla curcuma con croccante di frisa, patè di verdure, un pacchetto di friselline ed un sacchetto di puccette miste.
Insomma, il vero aperitivo salentino Occhio attento alla sostenibilità: porterete con voi tutti i prodotti che non consumerete durante la degustazione, così da evitare sprechi Un'esperienza unica di picnic tra vigneti e ulivi, sorseggiando vino di qualità, mangiando prodotti salentini e respirando l'aria fresca di campagna. Inoltre avrete la possibilità di acquistare i prodotti vinicoli direttamente in loco

➤ **Degustazione di vini e tour presso la Tenuta Corallo:**

Litoranea Alimini- Otranto Tel. +(39)3808682366 L'esperienza comprende una visita guidata ai vigneti, alla cantina e alla barricaia, seguita da una degustazione di vini a 2 o 4 calici con prodotti locali. Inoltre è possibile effettuare un percorso per grandi e piccoli nell'orto biologico e piantare le verdure. Possibilità di acquisto dei prodotti vinicoli sia in loco che online con consegna stimata in 3-4 giorni.

➤ **Street Food tour Lecce:**

un Tour guidato di circa 3 km a piedi nel cuore del centro storico di Lecce, alla scoperta delle meraviglie di questa città, ma soprattutto delle prelibatezze enogastronomiche che questa terra meravigliosa a da offrire. L'esperienza è prenotabile online alla pagina www.wandering.co

➤ **Degustazione di birra e aperitivo con visita guidata presso il birrificio artigianale agricolo di Leverano:**

Via Ancora, 2 Leverano Tel: +(39)3533443844 Scopri il birrificio artigianale agricolo Birra Salento e assaggia le sue creazioni in abbinamento a finger food locali.

➤ **Mani del sud experience Lecce presso la Casa Vinicola Apollonio-**

Via S.Pietro in Lama,7 Monteroni di Lecce (LE) Tel- +(39)

0832327182 La casa vinicola Apollonio vi accoglie nel cuore del Salento per scoprire la loro linea DOP 'Mani del Sud', che incanterà il vostro palato con raffinata eleganza, svelandovi i segreti di una lunga tradizione. Questa degustazione è consigliata agli amanti del vino alla ricerca di sapori intensi e intriganti. L'esperienza comprende la degustazione di 3 vini Apollonio. Consigliata a chi vuole provare sapori intensi e intriganti.

➤ **Degustazione di olio e tour del frantoio presso l'oleificio A.G.R.O-Via Appia Antica, Surbo (LE) Tel- +(39) 0832363467**

Immergiti in un'autentica esperienza di degustazione dell'olio d'oliva presso il frantoio Agro, a soli 4 km dall'incantevole città di Lecce. Al tuo arrivo, il proprietario dell'azienda ti accoglierà personalmente, guidandoti attraverso le varie fasi coinvolte nella lavorazione di un olio d'oliva eccezionale, dal campo alla bottiglia. Esplora gli ulivi recentemente piantati dell'anno precedente e approfondisci le tecniche di raccolta delle olive. Mettiti alla prova con macchine vecchie e moderne mentre approfondisci l'intero processo di estrazione. Se la tua visita coincide con la stagione del raccolto (ottobre-dicembre), assisti allo spettacolo dal vivo della produzione di olio, osservando il processo dal filtraggio allo stoccaggio e all'imbottigliamento. Dopo la spiegazione illuminante, concediti una sessione di degustazione con due oli extravergini di oliva di prima qualità. Affina la tua capacità di riconoscere l'olio d'oliva di alta qualità. Degustazione disponibile con bicchieri o pane. Possibilità di acquistare i prodotti sia in loco che online con spedizione in Italia e in Europa.



➤ **Esperienza e degustazione in Frantoio presso Olio Merico SP181 Via Miggiano,9 Specchia Tel- +(39) 3205554636:**

Con questa visita guidata a un frantoio a conduzione familiare nel Salento, potrai ampliare le tue conoscenze su come viene prodotto da zero l'olio extravergine di oliva di alta qualità. Durante il tour, guarda le aree di produzione e ottieni consigli utili su come discernere le diverse qualità di olio d'oliva. Puoi anche partecipare a una degustazione guidata in cui potrai abbinare pregiati oli d'oliva formaggi e prelibatezze locali. Possibilità di acquistare i prodotti in loco oppure online con spedizione in tutto il mondo.

➤ **Corso di cucina pugliese,Orecchiette che pasta!** A cura di Nord Salento Tour Presso Via Padula del Cimitero,sn 72013 Ceglie Messapica (BR) Tel- +(39) 3398686335

Le orecchiette sono una delle specialità più tradizionali pugliesi, ma forse non conosci il trucco per realizzare questa unica pasta a forma di orecchio. Con questa lezione di cucina in campagna, impara a produrre orecchiette come una vera nonna italiana e scopri altri piatti classici a base di erbe e verdure di stagione coltivate nella Valle d'Itria. Festeggia la tua nuova abilità con un pasto di quattro portate con la tua pasta fresca

➤ **Degustazione di formaggi e visita al caseificio Sant'Angelo Via Otranto,14 Martano (LE) Tel- +(39)3888906747**

Chiunque lo voglia potrà per un attimo vestire i panni di un casaro pugliese avventurandosi nella produzione dei prodotti tipici della Puglia. E al termine della scoperta del caseificio salentino ci sarò anche una deliziosa degustazione dei prodotti locali. Come vuole la tradizione, la degustazione sarà accompagnata dalla possibilità di bere un buon calice di vino.





➤ Crea la mozzarella e la burrata!

Laboratorio presso la Masseria Cinque Santi Via Provinciale per Lecce
SP1, Vernole (LE) Tel- +(39) 3487912951

Accolto dal Mastro Casaro conoscerai le varie fasi del processo, sarai coinvolto in prima persona in alcune delle fasi di lavorazione e assisterai all'intero procedimento sino alla produzione della pasta filata e alla formatura della mozzarella, della stracciatella, della burrata e della scamorza. Degustazione del prodotto realizzato con visita alla Bottega dei Formaggi. Su richiesta l'esperienza potrà essere associata alla "VISITA AI LUOGHI DELLA MASSERIA". Possibilità di acquistare i prodotti caseari sia in loco che online sul loro sito web.

DOVE COMPRARE I MIGLIORI FORMAGGI IN SALENTO



Che sia per un regalo ad amici e parenti o per portare a casa vostra i sapori dei migliori formaggi del sud Italia, vi indichiamo alcuni caseifici dove potrete acquistare i migliori prodotti caseari della zona, masserie e aziende casearie che trasformano il latte proveniente esclusivamente dai propri allevamenti ovini, bovini e caprini:

- **Cava verde bio** – Piazza del sole, 15 Calimera (LE) Tel- +(39) 3337508137 20 L’azienda alleva infatti pecore, dirazza Jonica, e capre; utilizza il proprio latte (a crudo!) e lo trasforma in formaggi squisiti.
- **Torre S. Emiliano** – SS16, 73028 Otranto (LE) A pochi metri dal mare, sul litorale di Otranto, sorge Torre Sant’Emiliano, da cui il caseificio prende il nome. Il loro segreto? Freschezza del latte, passione e tanto lavoro. Le loro pecore e capre producono il bene prezioso che ogni mattina viene sapientemente lavorato dal mastro casaro. Mentre, il latte vaccino viene fornito dalla piccola azienda casearia Lanciano Pedone di Cursi. Ne nascono incredibili formaggi freschi, semi-stagionati e stagionati. Sono profumati, saporiti e avvolgenti, con un inconfondibile sapore di Puglia. trovate i loro prodotti nei supermercati della provincia di Lecce, ma potete acquistare direttamente anche nel loro punto vendita aperto tutti i giorni, compresa la domenica.
- **Masseria Capasa** -Località Capasa 73025 Martano (LE) Tel - +(39)3318312336 Ogni giorno le vacche della masseria (anche fattoria didattica) vengono munte e il loro prezioso latte viene trasformato in tanti prodotti caseari differenti, che si distinguono per l'eccellente qualità. Ricotte fresche, yogurt e numerosi tipi di formaggi sono disponibili all'interno dei banchi latticini (veri e propri altari del gusto) pronti per essere portati sulle tavole e gustati soli o in accompagnamento a tanti piatti.
- **Masseria Pascarito** – Strada Provinciale Otranto -Maglie (LE) Tel. - +(39) 3272884758 21 E' una piccola impresa familiare casearia a filiera corta in conversione al biologico. La Masseria si trova in agro magliese, dove si estendono i pascoli per gli animali ed avviene lo sfalcio per il foraggio. I prodotti sono realizzati con il latte proveniente dai loro ovini e bovini. Da Pascarito troverete un succosissimo fiordilatte, un pecorino tipico di Maglie, la ricotta di pecora leccese, la giuncata e la "ricotta forte", dal sapore di una volta.
- **Masseria Bellimento**- SP 286 , Sant’Isidoro (LE) Tel.- +(39) 3276929376 Seguendo i precetti della tradizione locale, lavorando in armonia con il territorio e valorizzando la tipicità, la Masseria Bellimento produce formaggi irresistibili, a base di latte ovino e vaccino dei propri allevamenti. Il luogo in cui si trova la masseria, a pochi passi dal mare e vicino al Parco di Porto Selvaggio, è parte integrante della filiera. Questo lembo di terra conferisce ai loro formaggi un gusto ricco e inconfondibile. Sul podio io ci metto la marzotica, i caciocavallo d’Arneo e la Mediterranea, un formaggio speziato dal cuore morbido.
- **Sciacuddri** –Cda Cafaro SP 278 Cutrofiano (LE) Tel.- +(39)3336111365 Antonio e Mariangela allevano circa 100 capi di pecore sarde (le migliori per la produzione di latte) e gestiscono ogni fase della filiera: dal pascolo del gregge alla trasformazione del latte. La produzione è volutamente ristretta, per garantire la stagionalità e la naturalezza e conferire così ai formaggi equilibrio e gusto. A Marzo viene prodotta la marzotica (ricotta 22 salata e stagionata tipica pugliese); d'estate trovate il cacioricotta, mentre il resto dell'anno sono disponibili primosale, giuncata, ricotta e pecorino.
- **Le Sarei** – Strada Comunale Lizza, Vico S Niceta Melendugno (LE) Tel. - +(39) 3927927904 L’azienda agricola nasce dal desiderio di portare avanti la tradizione casearia con etica e passione. Andrea ama le sue capre e le sue pecore e le coccola tenendole sempre pulitissime e nutrendole con mangimi di alta qualità e con pascoli e foraggi spontanei, per garantire una qualità costante del latte, che conserva così tutti i suoi principi nutritivi unici e antiossidanti in quantità. Dall'utilizzo di questo latte nascono pochi ma eccellenti prodotti caseari genuini come la ricotta, la caciotta e la giuncata.
- **Masseria Santa Domenica**-Via di Gallipoli,104 Galatina (LE) Tel.- +(39) 3332075145 I formaggi di questa masseria, che è anche fattoria didattica, sono prodotti artigianalmente, senza conservanti e con solo latte appena munto. Le vacche sono di razza “pezzata rossa italiana”, famose per la loro esplosione di salute e il loro latte si presenta giallino per l’alto contenuto di carotenoidi presenti nelle erbe fresche di cui si cibano. Ciò significa che i foraggi 23 (autoprodotti) sono buoni e che i prodotti caseari saranno saporitissimi. Infatti qui mozzarelle, nodini e formaggi sono veramente sublimi!

DOVE ACQUISTARE I MIGLIORI VINI SALENTINI

Come per i formaggi, il Salento è la patria del buon vino. Non si può far altro che inebriarsi del suo profumo e sprofondare nei loro sapori. Impossibile far rientro a casa senza una bottiglia di buon vino Salentino! Per questo vi suggeriamo alcune tra le migliori cantine del territorio:



- **Cantina I Pastini** – Strada Cupa Rampone Zona A 74015 Martina Franca (TA) Tel- +(39) 0804313309
- **Feudi di Guagnano** – Via Cellino, 3 Guagnano (LE) Tel- +(39) 3517030606
- **L'Astore Masseria** – Via Giuseppe di Vittorio, 1 Cutrofiano (LE) Tel- +(39) 3932290830 24
- **Cantina Vecchia Torre** – Via Ancona Circonvallazione Lecce-Porto Cesareo, Via Marche, 1 Leverano (LE) Tel- +(39) 0832925053
- **Cantele Vini e percorsi del Salento** - S.P 365 km 1 Guagnano (LE) Tel- +(39) 0832 705010
- **Cantine Due Palme** – Viale Japigia ,19b Lecce (LE) Tel- +(39) 3881473216

IL PRINCIPE INDISCUSSO DEL SALENTO: IL PASTICCIOOTTO



Sono passati ben 271 anni dalla creazione del primo Pasticciotto Leccese ed il suo successo è bel lontano dall'appannarsi: oggi infatti la città di Lecce lo ha riconosciuto come dolce tipico e si trova nella lista nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali stilata dal "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali". Si tratta di un piccolo dolce a forma di tortino ovale, fatto di pasta frolla con un ripieno di crema pasticcera, che i salentini sono soliti consumare caldo, appena sfornato, a colazione. La storia del Pasticciotto Leccese inizia nel 1745 in un piccolo paese della provincia e più specificatamente a Galatina: qui sorge la pasticceria della famiglia Ascalone, che ancora oggi si trova nell'antica sede di Via Vittorio Emanuele II. Durante la festività di San Paolo, Nicola Ascalone è immerso nei suoi problemi: sta cercando un modo per risollevarle le sorti della pasticceria, che naviga in cattive acque, a seguito di vari debiti. Ha a disposizione solamente un po' di impasto ed un po' di crema pasticcera e sa benissimo che non gli bastano per fare una torta, ma decide comunque di mettere l'impasto in un piccolo stampo di rame e di farcirlo con la crema. Ascalone lo chiama "bocconotto" e lo regala ad un passante appena sfornato: il "bocconotto" è talmente buono che il passante ne vuole comperare altri da portare alla sua famiglia. Il dolce è ottimo ed il passaparola fa il 25 resto, il successo è immediato in tutta la provincia, da dove arrivano numerosi visitatori solo per assaggiarlo e nasce quindi il "Pasticciotto de Lu Scalzone". Si racconta che Papa Wojtyla, durante il suo viaggio pastorale in Puglia, si sia recato nella pasticceria Ascalone e abbia apprezzato talmente il Pasticciotto Leccese, tanto da farselo recapitare più volte alla settimana per la colazione negli anni a seguire. Il Pasticciotto Leccese veniva portato a Brindisi nelle primissime ore del mattino e da qui prendeva il volo delle 6,00 per arrivare a Città del Vaticano in tempo per la colazione del Santo Padre. Che sia vero o no, il Pasticciotto Leccese ha conquistato un po' tutti per la genuinità dei suoi ingredienti e il suo squisito sapore e oggi oltre alla versione originale si può gustare in tante varianti: abbiamo il pasticciotto profumato all'arancia, il pasticciotto con il ripieno di crema pasticcera e di marmellata di amarene, quello con il ripieno di crema al cioccolato e anche il pasticciotto nero con la pasta frolla al cacao, con il ripieno di crema pasticcera, crema al cioccolato o quella di gianduia, il tutto arricchito da gustosi pezzetti di cioccolato fondente.

DOVE GUSTARE I MIGLIORI PASTICCIOTTI?

➤ **ASCALONE, GALATINA** – Via Vittorio Emanuele II 17, Galatina Tel- +(39)0836566009

Resta il posto dove assaggiare il pasticciotto galatinese come tradizione comanda: con la cupola fragrante e un po' bruciacchiata, un po' più piccolo di quello che si mangia nel resto della provincia, e con una frolla che più friabile non ce n'è. Un consiglio: mangiatelo sul posto. Come insegnano i maestri Ascalone, il pasticciotto va gustato appena fatto.

➤ **BAR PASTICCERIA ALVINO, LECCE**- Piazza S.Oronzo 30, Lecce Tel- +(39)0832246748

Il bar più elegante di Lecce, un posto storico, il Bar Alvino è sempre una certezza. Fare colazione qui vi regala una delle viste più belle della città: è in piazza Sant'Oronzo, affacciato sull'anfiteatro romano, e i dolci sono sublimi.

➤ **PASTICCERIA LUCA CAPILUNGO, LECCE**- Via Bari 7, Lecce Tel- +(39)0832312406

La cucina non è un dogma, e nemmeno la pasticceria. La prova è il pasticciotto di Luca Capilungo, buono da perdere la testa, ma con un crema un po' diversa da quella tradizionale. Chissà qual è il segreto del giovane pasticciere.

➤ **CAFFETTERIA PASTICCERIA L'INCONTRO, LECCE** – Viale della Libertà 51, Lecce Tel- + (39)0832391854

Se non siete stati alla Caffetteria Pasticceria l'Incontro, è molto probabile che abbiate comunque assaggiato i loro pasticciotti, perché riforniscono tantissimi bar del centro e non solo. Fatevi un regalo: andateli a mangiare da loro a colazione, con un bel caffè in ghiaccio con latte di mandorla di accompagnamento. Oltre al classico tradizionale alla crema, qui il pasticciotto lo fanno anche ripieno di fondente, ricotta e pera, amarena e molto altro ancora.

➤ **PASTICCERIA NOBILE, SAN CATALDO** – Via Marco Polo 9, San Cataldo Tel- +(39)0832650595

San Cataldo è il mare dei leccesi quando non si sono ancora trasferiti nelle proprie case al mare (che poi sono sempre nel Salento): il posto dove vai in pausa pranzo a prendere il sole (sì, lo fanno in tanti), dove ti fermi nel weekend per mangiare ottimo pesce o dove vai anche solo per concederti un dolce. Vale la pena se ti fermi da Nobile, altro punto di riferimento per mangiare il pasticciotto come va fatto.

➤ **PROVENZANO, TUGLIE** – Piazza G. Garibaldi 23, Tuglie Tel- +(39)0833596165

I dolci li fa ancora come una volta, con perizia artigianale, maestria, passione. Il pasticciotto è esattamente come deve essere: forma ovale, fragrante anche se lo prendi all'ora di chiusura, con una crema che non riesci a smettere di mangiare. Da provare, magari insieme alla pasta di mandorle, altra grande specialità.

➤ **ARTE BIANCA, PARABITA**-Via Don Luigi Sturzo 18, Parabita Tel- +(39)0833595833

Antonio Campeggio è l'unico pasticciere del Salento Tre Torte del Gambero Rosso. Un fuoriclasse, apprezzato in tutta la provincia per i suoi dolci delicati e perfetti, che ti lasciano in bocca quella sensazione di leggerezza che è raro provare con un dessert o una torta. Il pasticciotto non fa eccezione, anzi ne è un emblema. Lo propone infatti anche in versione mini - il pasticciottino - e lo farcisce in tanti gusti diversi: dolci (per esempio al pistacchio), ma anche salati, perfetti per un aperitivo.

➤ **BAR STELLA, MARTANO**- Via Pomerio 1, Martano Tel-+(39) 0836572662

È un piccolo paradiso il Bar Stella: è nella piazza di Martano, tra i comuni della Grecia Salentina. Se non sai bene dov'è ci arrivi attratto dal profumo: a ogni ora del giorno sfornano meraviglie. I dolci tipici salentini ci sono tutti: mostaccioli, dolcetti di pasta reale, fichi con le mandorle, fruttoni e tra i migliori pasticciotti che si possano assaggiare in provincia.

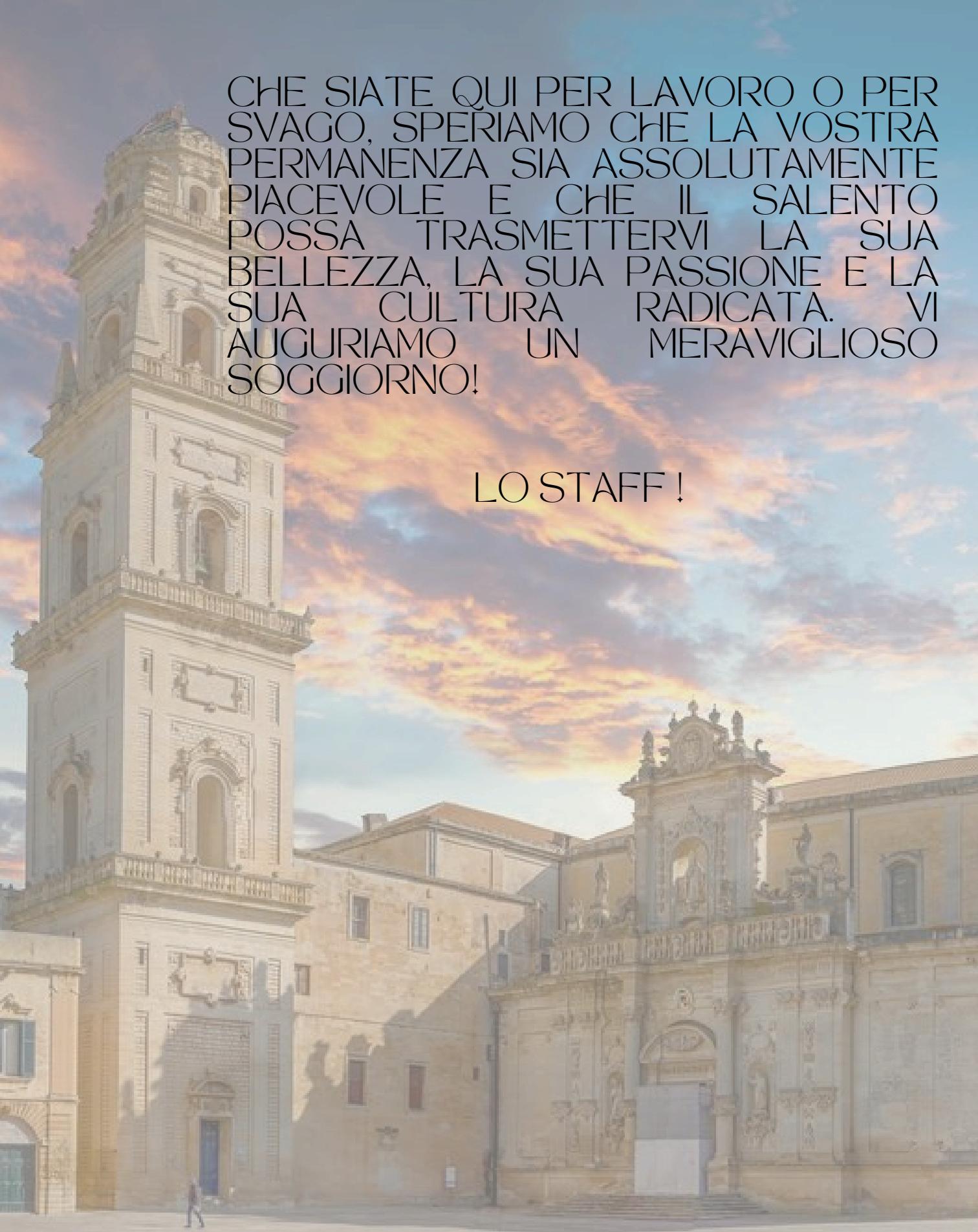
PRINCIPALI EVENTI, SAGRE E FESTE DEL SALENTO

Concludiamo riportando una breve lista degli eventi più divertenti, deliziosi e gettonati del nostro amato Salento.



- **La Notte della Taranta:** concertone il 26 agosto 2023 a Melpignano, e festival itinerante in Agosto
- **Festa di Sant'Oronzo:** in Agosto a Lecce
- **Alba dei Popoli:** Capodanno a Otranto
- **Carnevale di Gallipoli**
- **Santa Domenica a Luglio:** a Scorrano
- **Birra e Sound:** il festival della birra e del divertimento ad Agosto a Leverano
- **San Pietro e Paolo:** con la rievocazione delle tarantate a giugno a Galatina
- **Focara di Sant'Antonio:** a gennaio a Novoli
- **Canti della Passione:** durante il periodo pasquale nella Grecia Salentina
- **Festa di San Rocco:** la danza delle spade a ferragosto a Torre Paduli, frazione di Ruffano
- **Tavole di San Giuseppe:** a marzo nei paesi dell'entroterra otrantino
- **Festa di San Filippo e Giacomo:** a maggio a Diso
- **Festa di San Nicola:** a Maggio a Maglie
- **Notte Bianca:** in agosto a Specchia
- **Festa te lu Mieru:** a Settembre a Carpignano salentino
- **Presepi del Salento:** a Dicembre, a Tricase e in vari paesi della provincia di Lecce





CHE SIATE QUI PER LAVORO O PER SVAGO, SPERIAMO CHE LA VOSTRA PERMANENZA SIA ASSOLUTAMENTE PIACEVOLE E CHE IL SALENTO POSSA TRASMETTERVI LA SUA BELLEZZA, LA SUA PASSIONE E LA SUA CULTURA RADICATA. VI AUGURIAMO UN MERAVIGLIOSO SOGGIORNO!

LO STAFF !

Relais Luxury Xénia
Via Donato Maria Granafei, 11
Sternatìa (LE)