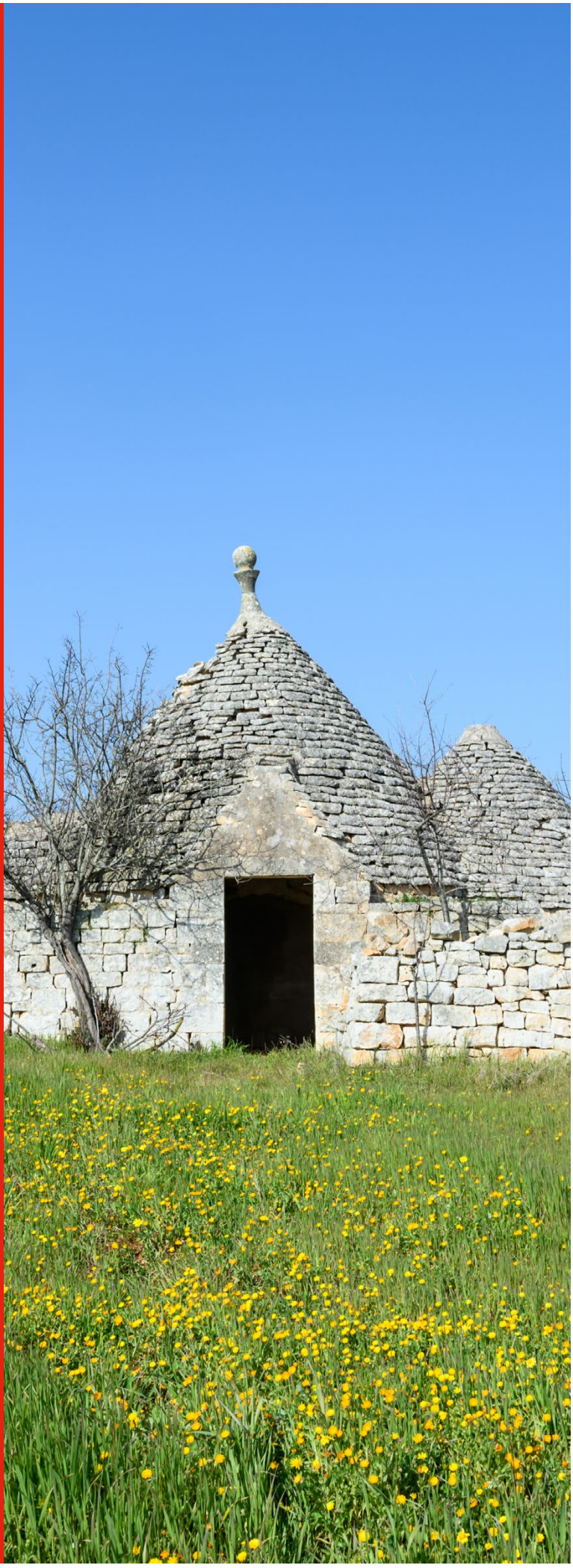
Slow Food® Italia

ITINERARI SLOW FOOD

TORRE GUACETO

e parco delle dune costiere

PUGLIA



info@slowfood.it
www.fondazioneslowfood.com

Torre Guaceto e Parco delle Dune Costiere

Il sapere che passa dalla terra e finisce nel piatto, attraversando mani e memoria, gusto ed emozioni... allora sì, puoi dire di essere in Puglia! Nell'avvicendarsi dei giorni incontrere mo prodotti, testimoni, cuochi e soprattutto racconti antichi della terra, che ci permetteranno di dare voce ad ogni singola produzione e di comprendere fino in fondo il valore delle cose che abbiamo intorno.

1 GIORNO

Un'antica via segna una strada fatta di gusto e conoscenza, attraversando un territorio che cambia per conformazione, dialetto e radici storiche: partiremo dalla valle d'Itria per incontrare il Salento, varcando l'antica soglia messapica che – come un'antica muraglia - divideva due diverse *Terre Di Puglia.*

Consigliamo di partire dal borgo più caratteristico e conosciuto di Puglia, dallo skyline inconfondibile fatto di pietra e magia: **Alberobello**, la città dei Trulli. Perdetevi tra le tipiche costruzioni *allattate* a calce, con i pinnacoli sempre diversi e le architetture insolite. Tra le vie che scendono e salgono sul lato del colle, vi consigliamo di cenare al **Ristorante l'Aratro**, che rientra nella Rete dell'Alleanza dei Cuochi di Slow Food, dove il patron Domenico mette a disposizione dei suoi clienti la passione per la tipicità e la tradizione del territorio e dove sarà possibile vivere il primo assaggio di Gusto di Puglia. Per il pernottamento, sempre ad Alberobello consigliamo la bella struttura **Charming Trulli**, perfettamente inserita nel centro storico della città.

2 GIORNO

Il risveglio vi porterà a posare lo sguardo sulla splendida terrazza di **Cisternino**, bianco borgo affacciato sulla Valle D'Itria premiato con la bandiera arancione per la bellezza e raffinatezza del suo borgo antico. Qui un dedalo di viuzze converge verso la centrale Piazza dell'Orologio, fulcro dell'antica vita cittadina. Il territorio di Cisternino ospita il **Salumificio Santoro**, un'azienda dove l'amore per il trattamento della Materia prima è secondo soltanto all'unione delle famiglie che compongono l'azienda, le famiglie Santoro e Caramia. È dalla sapiente lavorazione artigianale degli ingredienti, sempre in equilibrio tra la tradizione e la modernità, l'amore per il territorio e la voglia di scoprire il mondo che nasce il **Presidio Slow Food Capocollo di Martina Franca**.

Entreremo nel cuore dell'azienda per seguire un processo di produzione in cui la cura è l'ingrediente fondamentale e diventa l'ingrediente speciale che rende questo salume unico nel suo genere. Percorrendo l'ultimo tratto di murgia ci fermeremo a **Ceglie Messapica**, piccolo borgo tra i più antichi di Puglia, che ha fatto della gastronomia un suo punto di forza. Qui, dopo aver goduto della bellezza del centro storico, consigliamo una pausa pranzo presso **Cibus** (Alleanza dei Cuochi di Slow Food), un laboratorio di *cucina dissidente* dove il proprietario Lillino manda avanti da anni una concezione del cibo come una chiave per penetrare la cultura e la storia dei luoghi, in una esperienza culinaria che diventa anche viaggio spirituale e culturale. Lasciandoci alle spalle la città de *li ciènd scalùn (*i 100 gradini) che permettevano l'ingresso alla stessa, raggiungeremo **Francavilla Fontana**, città d'arte e di storia e patria del *confetto riccio.* In una terra che si contraddistingue per la massiccia presenza di uliveti, incontreremo gli antichi mandorleti caratterizzati da diverse varietà di mandorle, da sempre piccole perle di energia per chi passava la giornata impegnato nel lavoro dei campi.

Qui ci cimenteremo in un laboratorio di lavorazione della mandorla per la produzione di alcuni dolci della tradizione locale come la "Copeta" e il **confetto riccio di Francavilla** (prodotto dell'Arca del Gusto). Le strade che uniscono i diversi borghi di questo luogo, panoramiche e particolarmente affascinanti, ci permetteranno di raggiungere in poco tempo la collina di **Carovigno**. La città sorge ai piedi di un castello di rara bellezza, caratterizzato dalla presenza di tre torri di cui una, la Torre a Mandorla, prende la singolare forma di una prua che solca le onde del mare, affacciata su una distesa di ulivi secolari che, come grandi monumenti viventi, fanno da eterni testimoni della storia di un territorio. Ci lasceremo alle spalle la città per incrociare il **Santuario di Santa Maria di Belvedere** che sorge su un antico insediamento monastico con due vani ipogei affrescati e datati tra il IX ed l'XI secolo e luogo dove nasce l'antichissima tradizione della 'Nzegna. Poco distante incroceremo la stazione ed un antico frantoio che oggi ospita l'**osteria Casale Ferrovia**, regno di Giuseppe e Maria, anche loro Cuochi dell'alleanza di Slow Food, dove vi consigliamo di fermarvi per cena. L'ambiente caldo, accogliente e familiare, ci porterà a re-incontrare il territorio a tavola, dove gli ingredienti di stagione vengono reinterpretati in una chiave nuova che restituisce loro una luce nuova ed accattivante senza snaturarli. Per la notte suggeriamo il **Villa Mamma Grazia B&B**, gestito con passione e stile da Monica Burdi.

3 GIORNO

Se i borghi e le città conservano la memoria dell'uomo, è la **Riserva Naturale e Area Marina Protetta di Torre Guaceto** che esprime il senso profondo del fascino fatto dall'interazione tra un ambiente fatto di terra e mare, coltivi e macchie, e l'uso sostenibile delle risorse che la natura offre. Situata alle porte del Salento, Torre Guaceto è conosciuta in tutto il mondo per la bellezza delle spiagge, raggiunte in periodo estivo da innumerevoli turisti provenienti da ogni parte del mondo; ma la sua vera forza sta nella grande biodiversità di flora e fauna e in una gestione che ha permesso di salvaguardare l'ambiente naturale senza però dimenticare il *lato umano: è* qui che sono nate esperienze eccelse di sostenibilità umana con progetti visionari e lungimiranti che sono stati in grado di coinvolgere le comunità di produttori di terra e di mare. Avvicinandoci alla costa potremo incontrare i Signori del mare, i **pescatori della Cooperativa Emma** che rappresentano il Presidio Slow Food della **Piccola pesca di Torre Guaceto**.
La pesca all'interno dell'area marina protetta di Torre Guaceto segue i ritmi dettati dalle stagioni e dalle condizioni meteo-climatiche, adotta attrezzature tradizionali e regole di gestione ideate e concordate con i pescatori per garantire un utilizzo più che mai sostenibile della risorsa ittica ed un futuro per la pesca locale: si muove insomma seguendo il ritmo del mare e non il ritmo dell'uomo, con risultati straordinari. Ma anche la terra di Guaceto riserva sorprese... di Gusto!

Prodotto principe è sicuramente il **Pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto**, Presidio Slow Food, una cultivar storica dal gusto particolare e dal significato storico ancora più forte, che portava le comunità locale ad eseguire dei veri e propri riti durante l'anno che, prendendo spunto dalle Feste religiose, riuscivano a mantenere il giusto ritmo di semina, piantumazione e raccolta del rosso frutto. Il risultato è un prodotto di qualità senza l'utilizzo di prodotti chimici di sintesi che inquinano il suolo, i frutti e la salute dell'uomo. Contattando i referenti locali di Cooperativa Thalassia sarà possibile partecipare ad un "**Pic-nic rurale" a cura dei produttori della Riserva** dove la stagionalità delle produzioni agricole e del pescato si alternerà con le tipiche conserve contadine di un tempo, sapientemente realizzate attraverso un sapiente uso delle materie prime.

In alternativa, consigliamo una pausa pranzo presso **la Locanda di Nonna Mena** a **San Vito dei Normanni** dove, in un locale caldo e accogliente, il proprietario Luigi e il cuoco Antonio (Alleanza dei Cuochi di Slow Food) vi daranno l'occasione di gustare ricette uniche, recuperate dalla memoria storica del territorio di Brindisi e dell'intera Puglia. Nel pomeriggio raggiungeremo poi uno dei porti più importanti d'Italia, il porto di **Brindisi**. Affacciata e circondata dal mare, Brindisi si apre al visitatore come un libro tutto da sfogliare, dove ogni monumento diventa una pagina che racconta di viaggi e permanenze, usi e costumi, tradizioni che vanno dai messapi ai romani, dal medioevo ai giorni nostri. Ci saluteremo quindi con uno sguardo al mare, ai piedi della **Grande scalinata di Virgilio**, la Porta d'Oriente, con la consapevolezza di aver scoperto, gustato, conosciuto tanto, e di avere ancora milioni di (buoni) orizzonti da affrontare.

Attraverso gli itinerari di **Slow Food in Azione**, Slow Food coinvolge decine di agricoltori, artigiani, ristoratori e attivisti per far conoscere un territorio e il suo patrimonio attraverso le proprie eccellenze enogastronomiche ed esperienze autentiche. Nuove comunità che stanno lavorando assieme a Slow Food per mettersi in rete ed esprimere al meglio il proprio potenziale quali destinazioni turistiche enogastronomiche di qualità.

MINISTERO del LAVORO e delle POLITICHE SOCIALI

Il progetto è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali Direzione Generale del Terzo settore e della responsabilità sociale delle imprese - Avviso n.1/2018

Photo © Filomena Giorgino