



Ugo Mellone / SIMÉ

Linfa sotterranea

UN'OASI CON STAGNI E SPIAGGIA BIANCHISSIMA CONOSCIUTA SOLO DAGLI APPASSIONATI DI BIRDWATCHING. PAESI DOVE SI PARLA IL GRECO E SI COLTIVANO LEGUMI QUASI SCOMPARI. UN'ANTICA CONCERIA TRASFORMATA IN HOTEL DI CHARME. ITINERARIO INSOLITO NEL TACCO D'ITALIA SEGUENDO UN FILO D'ACQUA

Testo di Chiara Sessa

SALENTO

Il Castello di Acaya è massiccio e senza fronzoli. Con il suo aspetto da fortezza impenetrabile, un po' intimorisce, un po' attira. È serio e solenne, come la mostra che, fino al 30 settembre, occupa le sue sale. S'intitola *H2O, nuovi scenari per la sopravvivenza* ed è un grido d'allarme lanciato attraverso 160 progetti di architetti, designer e grafici: diamoci una mossa per non ritrovarci, nel 2030, con metà della popolazione mondiale assetata. «*Be conscious*», avverte un manifesto, dove spicca un bollo rosso che evidenzia la scritta «12 litri». «Che significa?», chiede una signora. «Che se lasciamo aperto il rubinetto per un minuto abbiamo già consumato l'acqua che serve a una famiglia africana per un'intera settimana», spiega senza giri di parole Roberto Marcatti, l'architetto milanese che ha curato la mostra e me la sta illustrando. La signora abbassa gli occhi e io la imito. Sarà perché ci sentiamo un po' colpevoli, sarà perché qui in Salento, terra circondata da acqua salata, l'acqua dolce scarseggia. Almeno apparentemente. Perché nel tacco dello Stivale rivoli e rigagnoli scorrono sotterranei, le sorgenti s'inabissano nella pietra arenaria, il litorale cela dietro le dune di sabbia vasti specchi salmastri.

Come i due stagni della **Riserva delle Cesine** (wwf.it/cesine.nt), a cinque chilometri da Acaya, prima tappa di un breve itinerario sul filo dell'acqua che ben si addice agli assetati di panorami pugliesi inediti. «Quest'anno la riserva è stata proclamata miglior area per l'avvistamento di volatili da Ebn Italia, nota associazione di birdwatcher nostrana», ci informa orgoglioso Giuseppe, la nostra guida. «Qui nidificano oltre 200 specie di uccelli: là, per esempio, c'è un airone cinerino». Mi cede il binocolo perché a lui non serve. «Lo riconosco dalle ali grigiastre». Dopo la fauna, la flora. «Questa è un'orchidea selvatica, fa finta di essere un insetto femmina per attirare il maschio e fargli sporcare le zampe di polline». Ci inginocchiamo quasi faccia a terra per vedere da vicino il fiore trasformista. «Nei prati delle Cesine, dalla primavera fino a metà ottobre, fioriscono più di 20 specie di orchidee selvatiche». La conclusione è a sorpresa: il tour finisce su una spiaggia che ha il mare cristallino della Grecia e la sabbia bianca delle Maldive: ci si arriva attraversando un ponticello di legno, una passerella traballante che collega le acque salmastre alle ac-

que salate. Giuseppe guarda compiaciuto il panorama orizzontale, senza segno umano: «Sono gli unici otto chilometri di costa salentina privi di costruzioni e, anche in pieno agosto, sembra di stare su un'isoletta deserta».

Bastano i 30 chilometri che separano la spiaggia delle Cesine da **Zollino** perché l'azzurro del mare e degli stagni si trasformi nel verde argentato degli ulivi e nel bianco abbagliante dei muretti a secco. Due universi agli antipodi che parlano anche due lingue diverse. «*Kalòs irtate*, benvenuti in questa terra pietrosa», ci accoglie Francesco Pellegrino, sindaco del Comune più piccolo della Grecia salentina, uno dei pochi che parla ancora il *griko*, versione moderna della lingua dei conquistatori venuti da Oriente. Un mondo a parte che fino a poco tempo fa viveva di agricoltura, rubando la poca terra fertile alla pietra e custodendo gelosamente l'acqua piovana nei pozzi. «Le pozzelle erano una sorta di ritrovo sociale dove le donne si incontravano per riempire gli otri e scambiarsi gli ultimi pettegolezzi», racconta Pellegrino. Tre di queste aree bucherellate come groviera si possono ancora visitare. Un segno del passato restaurato e conservato con cura, come la coltivazione del pisello nano e della fava cuccia. Il primo cittadino è anche il più convinto promotore del *kalò fai*, il buon cibo del suo paese. «La produzione di questi legumi trebbiati ancora a mano è molto esigua, ma il loro sapore è unico». Provare per credere. «Vanno cucinati "in pignata", cioè lessati e poi *schiattriciati*, come si dice in salentino, ovvero passati in padella con aglio e olio», spiega il sindaco poliglotta. «La cosa migliore è provarli direttamente a casa delle massaie che ancora li preparano come un tempo e durante l'estate aprono le loro aie ai turisti». Per prenotare, basta una telefonata in Comune (tel. 0836.600003-645). Se però vi coglie un languorino prima di pranzo, fate un salto al bar di Paolo Tondi e assaggiate la *sceblasti*, una sorta di pagnotta condita con zucca, pomodoro, olive nere (occhio ai denti, hanno il nocciolo), cipolla, capperi e olio a profusione. Il nome in *griko* significa senza forma, e non c'è dubbio che chi ha inventato la ricetta badasse più alla sostanza. Del resto, questa somma di sapori locali, un tempo cotta su una foglia di fico o di vite, veniva sfornata all'alba, per dare un po' di energia ai contadini, prima che andassero a spaccarsi la schiena nei campi, sotto »



un sole feroce. E sotto la costante minaccia di qualche ragno malefico. Secondo la tradizione, infatti, il ballo che da una decina d'anni spopola da sud a nord grazie all'ingegnosa invenzione della Notte della Taranta, sarebbe nato dai tremori e dai gesti inconsulti provocati dal morso velenoso dei perfidi animaletti. Melpignano, palcoscenico in agosto dell'ormai affollatissimo concertone che conclude la Notte della Taranta, è a una decina di chilometri da Zollino. Ma noi preferiamo il rumore dell'acqua al ritmo convulso della pizzica e prendiamo la strada per **Corigliano d'Otranto**, attirati dal serbatoio-torre che svetta sulla campagna. È un'immane opera idraulica che trae la sua forza da 26 pozzi artesiani: costruito negli anni Trenta, ancora oggi è il più grande d'Europa e dà da bere a metà Salento. Il castello de' Monti, fulcro del borgo, al confronto di quel gigante grigio che si fa notare da qualunque strada arrivate, sembra un'aggraziata dimora per signorotti di campagna. Dalla sua facciata restaurata e ripulita si protende un balcone di pietra istoriato e traforato come un merletto, mentre dalla nicchia più alta Francesco Trani, proprietario del maniero nel '600, sorveglia severo l'ingresso dei visitatori. Nella sala della cavallerizza, torna il tema

dell'acqua con la mostra *Water=Life* (da metà luglio a metà agosto) che riunisce una serie di progetti ideati da giovani designer e architetti italiani. Al caffè sulla terrazza del castello, invece, si preferisce il vino. All'ora dell'aperitivo non c'è niente di meglio che sorseggiare un bicchiere di Negramaro, il potente rosso locale, accompagnato da polpettine di melanzane e tartine. La tappa successiva è **Maglie**, città natale di Aldo Moro. Dalla piazza intitolata allo statista c'infiliamo in via Roma e raggiungiamo la Corte dei francesi, un pezzo della storia locale trasformato in un albergo-museo. «All'inizio dell'800 due fratelli, Pierre e Jean Lamarque, scelsero questo palazzetto cinquecentesco per avviare una conceria», spiega Luigi Orione Amato, il lungimirante proprietario che ha saputo trasformare un pezzo di archeologia industriale pugliese in attrazione turistica. «Erano arrivati dalla Francia perché solo in Salento avevano a disposizione grandi quantità di ghiande di quercia vallonea, dalle quali si estrae il miglior tannino». Se il primo ingrediente indispensabile per la concia abbondava nei boschi, il secondo, l'acqua, era raro e prezioso. «Gradini inclinati e oltre 40 metri di canalizzazioni scavate nella pietra raccoglievano l'acqua piovana fino al- ➤»

Sopra, una sala del Castello di Acaya, vicino a Lecce, dove è allestita la mostra «H2O, nuovi scenari per la sopravvivenza». A sinistra, dall'alto: uno scorcio notturno del maniero di Corigliano e l'ingresso dell'albergo-museo Corte dei francesi a Maglie.

SALENTO



DAVIDE LANZILAO / CONTRASTO

PROGETTI PER IL FUTURO

Per risparmiare l'acqua bastano piccoli accorgimenti. Per esempio, un pulsante da schiacciare con il piede che riduce il flusso della doccia. Per rendere l'acqua più accessibile nei Paesi africani, dove le donne percorrono decine di chilometri portando anfore pesantissime in equilibrio sulla testa, basta un po' di fantasia. Per esempio, una tanica inserita in un copertone che si può trascinare come un trolley. Sono solo due dei 160 progetti presentati nella mostra *H2O, nuovi scenari per la sopravvivenza*, in programma al Castello di Acaya fino al 30 settembre. Da Aldo Cibic ad Alessandro Mandini, da Patricia Urquiola a Franco Raggi, architetti e designer di fama hanno fornito volentieri le loro idee ad H2O, che è anche un'associazione no profit impegnata nella sensibilizzazione verso un tema di grande responsabilità. Il risultato è una rassegna che ci aiuta a capire come i piccoli gesti abbiano una vasta ripercussione sul nostro ambiente. Il maniero ospita anche *Acquatecture*, una rassegna di idee per la realizzazione dei punti di distribuzione dell'acqua pubblica. Nel Castello di Corigliano d'Otranto, invece, da metà luglio a metà agosto, si svolge *Water=Life*, un'esposizione dedicata ai progetti dei giovani aspiranti designer e architetti.

l'ultima goccia e la convogliavano in due grandi cisterne». Un sistema che potrebbe fare scuola ancora oggi. Per dormire nelle camere un tempo occupate dagli operai e godersi il fresco sulla terrazza le prenotazioni arrivano da tutto il mondo. «L'anno prossimo inaugureremo una piccola spa con hammam in una delle cisterne». Dall'acqua al vapore, il passo è breve.

La Corte dei francesi non è l'unico esempio di valorizzazione di vecchi pozzi e antiche caverne ipogee. In Salento, ovunque scavi trovi un serbatoio di pietra per raccogliere l'acqua piovana. «È successo anche a noi durante i restauri», racconta Gerardo Ciardo, che insieme all'architetto Alfredo Foresta e all'imprenditrice Simona Papadia ha appena inaugurato HEA180, panetteria, vineria, salsamentaria e punto di riferimento culturale nel centro della movida di Lecce, di fianco alla chiesa di San Matteo. «Abbiamo deciso di farne il "segno particolare" del locale mettendo in evidenza i resti attraverso pavimenti trasparenti». Un'idea dell'architetto, cui va anche la paternità del nome: HEA180 è infatti la trave di ferro che sostiene l'intero locale. Il nuovo design salentino, però, prevede che metallo e vetro poggino sulle solide basi delle cisterne in pietra. **T**

Una ragazza balla la taranta che, secondo la tradizione, nasce dai movimenti inconsulti dovuti alle conseguenze del morso dei ragni velenosi. Negli ultimi anni la danza popolare è diventata famosa grazie al festival che si tiene in agosto a Melpignano.

SALENTO

Dove dormire e mangiare

Lecce *Arthotel & Park* (*arthotel-lecce.com*). Alle porte della città, una struttura inaugurata da pochi mesi che ingloba un monastero del '600 e costituisce un'ottima base per chi vuole seguire il nostro itinerario. Cinquantacinque camere dal design ultramoderno, piscina all'aperto, piscina coperta, spa, ma soprattutto un ristorante gourmet quotatissimo, guidato da Antonio Raffaele. Lo chef calabrese, unico italiano invitato nel 2010 al Columbus Day di New York, propone cucina mediterranea creativa preparata con materie prime selezionate come il riso nero di Sibari, pesce fresco e formaggi artigianali. I suoi cavalli di battaglia sono i risotti (da provare quello allo zafferano con la liquerizia), il sushi mediterraneo e la millefoglie. Doppia con prima colazione: da 100 euro; cena gourmet di quattro portate: 40 euro. La formula «Night spa & Dinner» consente di usufruire del centro benessere dalle 19 alle 21, cenando poi al ristorante; prezzo: 40 euro.

ArcoVecchio (*arcovecchio.com*).

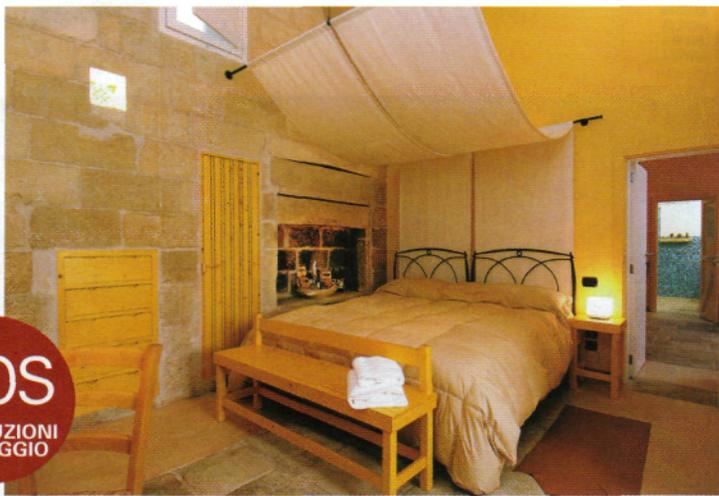
L'alternativa per chi preferisce alloggiare in centro, ama il design hi-tech e non si sente oppresso dal «total white». Doppia con prima colazione tra 80 e 120 euro.

Maglie *Corte dei francesi* (*cortedeifrancesi.com*). Dimora storica ed ex conceria, è stata ristrutturata conservando cisterne, vasche, canali e attrezzi da lavoro. Comprende 11 camere affacciate sull'antica corte. Doppia: da 80 a 170 euro. C'è anche una suite, composta da due stanze, un salottino e terrazzo privato (240-320 euro).

Corigliano d'Otranto *Masseria Sant'Angelo* (*masseriasantangelo.it*).

Azienda agricola biologica, fattoria didattica e museo all'aria aperta, è immersa in un uliveto secolare e accoglie gli ospiti in camere e casette indipendenti ricavate nelle antiche stalle. Ortaggi e latticini sono di produzione propria. D'estate,

Tips
SOLUZIONI
DI VIAGGIO



Le forme dell'acqua

Dall'alto: una camera della Corte dei francesi, hotel di charme allestito in un'antica conceria di Maglie; la piscina dell'Arthotel and Park, albergo di design alle porte di Lecce.

due/tre volte la settimana, si organizza la «cena del massaro», a base di piatti tipici salentini: si mangia tutti insieme intorno a un tavolo e si conclude la serata ballando la pizzica. La masseria è anche un centro di conservazione e diffusione della cultura *grika* e in giugno organizza il Gricanti Festival, ideato dal padrone di casa, Rocco Avantaggio. Partecipano i gruppi più significativi della tradizione musicale salentina. Doppie con prima colazione a partire da 64 euro; appartamenti a partire da 50 euro al giorno per due persone.

Shopping

Lecce *HEA180* (via Federico d'Aragona 1, tel. 0832.241761). Oltre che locale nuovissimo e di tendenza, è una miniera di delicatessen, non solo pugliesi. Si va dai taralli artigianali alla salsa dolce di olive, dal sale della Normandia alla gelatina alla birra. *Liberrima nel cortile* (*liberrima.it*). Le librerie abbondano nel centro storico di Lecce, ma questo «wine and bookshop» spopola grazie all'invenzione del cesto letterario, ovvero un souvenir composto da vini, delizie locali e libri. Lo si può comporre a piacere, ma è obbligatorio inserire un volume. Prezzi a partire da 30 euro. **Zollino** *Top Orange* (piazza Pertini 3, tel. 0836.600091). Nel bar pasticceria di Paolo Tondi, oltre alle *sceblasti*, le pagnotte condite locali,

si possono assaggiare le sibile, deliziose bombe caloriche a base di cioccolato, crema di nocciolo e pasta di mandorle, inventate dal proprietario, e i pasticciotti in versione tradizionale (ripieni di crema pasticcera) o alla nutella. *Azienda agricola Villani Cesario* (via Trieste, tel. 0863.600214). Uno dei rari indirizzi dove acquistare il pisello nano locale.

Corigliano d'Otranto

Arte mosaico (tel. 333.8761123). Nel suo laboratorio, Enza Pulimeno realizza pavimenti di tessere di marmo e piccoli oggetti ricoperti di pasta di vetro e specchio.

ANDAMENTO LENTO

Pochi sanno che i paesi della penisola salentina sono collegati capillarmente dalle Ferrovie del Sud Est, realizzate negli anni Trenta. Sulla rete a binario unico si muovono littorine che paiono uscite da un documentario Luce. L'Associazione Salento Slow Travel organizza per tutto agosto gite giornaliere che partono dalla stazione di Zollino per raggiungere Sternatia, Soleto, Corigliano d'Otranto e Melpignano; si prosegue a piedi, seguendo itinerari che toccano masserie, frantoi ipogei, botteghe artigiane e aziende agricole biologiche. Info: turismoincarozza@gmail.com