



# Itria, la valle vestita di bianco



Soffia una brezza gentile anche in estate tra le campagne assolate e i trulli bianchi di questo angolo di Puglia, dove perdersi tra gli stretti vicoli e le scalette, inebriati dal profumo dei biscotti di mandorla in una terra votata all'arte e alla gastronomia

di Lucrezia Argentiero

**Avevo sei anni quando ho dormito per la prima volta in un trullo a Ceglie Messapica, piccolo centro della provincia di Brindisi** (deve il suo nome e la sua fondazione al popolo dei Messapi che la proclamarono propria capitale militare in epoca pre-romana). Queste curiose abitazioni, con il tetto a forma conica che nel mio immaginario sembrava il cappello di un folletto, mi avevano sempre affascinato, anche per il loro candore. C'era qualcosa di magico in loro. Eppure vi sono cresciuta insieme, perché mia nonna ci trascorreva i mesi estivi e io spesso andavo a trovarla. Stavo ore ad ammirarli. Ancora ricordo gli occhi della nonna, neri e profondi mentre preparava i miei dolci preferiti: li bi-

scuett, i biscotti ceglieesi appunto. La preparazione era lunga, ma il risultato era davvero sorprendente. Sceglieva con cura gli ingredienti. E mi diceva, mentre mescolava il tutto su una grande tavola di legno, che era fondamentale la mandorla. «*A da ies di Cegghj*», deve essere della varietà ceglieese, «*du riviézz*» cioè del pettirosso (detta così perché tanto tenera e succosa da essere fortemente gradita ai piccoli pennuti). E così anche la marmellata: «*di cirase di cegghj*», di ciliegie autoctone e assolutamente di una qualità ben definita come la *capa di serpa* o la *mascialora*. Mescolati con uova, zucchero e limone grattugiato. Ne è passato di tempo da quando la nonna informava i biscotti nel piccolo forno

a legna del trullo e io, insieme a lei, ne aspettavo impaziente la cottura, mentre il profumo inebriava l'aria tutto intorno. E in questi anni, grazie alla dedizione di molti che, come mia nonna, hanno sempre creduto nelle tradizioni e le hanno tramandate di generazione in generazione, il mio paese d'origine, Ceglie Messapica, si è guadagnato l'appellativo di "città d'arte e terra di gastronomia" così come recita il cartello stradale all'ingresso. La cittadina è, infatti, la capitale indiscussa della buona tavola della Valle d'Itria, con numerosi riconoscimenti per gli chef, oltre a essere uno dei siti più antichi, ricco di insediamenti rupestri e reperti che vanno dalla Preistoria all'Età Ellenistica.

## Un paradiso che fa tendenza

Il paese si raccoglie sul cocuzzolo del suo colle ed è bello lasciarsi guidare dall'improvvisazione e seguire uno dei tanti viottoli che s'inerpicano e conducono in cima, alla piazza. Fra le stradine del borgo medievale, fatte di *chianche* (lastrichi in pietra), rese lucide dal calpestio, e avvolte dalle case in calce bianca con caratteristici archi di sostegno laterali e dai palazzi signorili con portali, stemmi e logge, ci si imbatte nella cinquecentesca Chiesa Collegiata dell'Assunta e nella Pinacoteca, che racchiude ed espone gelosamente i quadri del pittore futurista Emilio Notte (1891-1982), che è nato proprio qui. Lentamente e con il naso all'insù a scrutare ogni dettaglio, si arriva nel punto più alto del colle, dove domina la possente mole del Castello Ducale (in parte proprietà del Comune, presto ospiterà la Fondazione dell'Arte e della Gastronomia Messapica), con la svettante Torre Quadrata, che risale all'anno mille. Poco distante la Chiesa barocca di San Domenico della scuola del Bernini, mentre si apre, svelandosi di colpo, la piazza quadrangolare con la torre del campanile, che segna con i suoi rintocchi l'incedere del tempo, in un paese dove a tratti il tempo sembra essersi fermato. È questo il luogo dell'incontro. Qui si viene per



## Folclore

Ceglie è famosa sì per l'alta cucina. Ma è soprattutto nell'ambito della gelateria, della pasticceria e dei prodotti da forno che ha conseguito svariati riconoscimenti e una certa fama. Il re dei prodotti? Il tipico biscotto, di forma quadrangolare irregolare, che ha ottenuto il riconoscimento di Presidio da parte di Slow Food. Al centro è scresciato di confettura di amarene e un mix di mandorle tostate, ovviamente il tutto passato in forno. Si racconta che fu una suora, di nome Antonina, a trovare all'interno di un vaso questa ricetta. Come dire, proprio una bontà divina! Il segreto che riguarda il giusto dosaggio e i tempi di cottura è gelosamente custodito dalle anziane signore e forse non sarà mai svelato, ma gli ingredienti di base sono ormai noti. Prodotti semplici come uova, zucchero e soprattutto mandorle e marmellata di ciliegia o di amarena. Ne esistono diverse varianti, con un diverso ripieno di marmellata, con o senza la glassa a base di zucchero e cacao e ancora con le nuovissime varianti ricoperte con cioccolato nero o bianco. Dove trovare i biscotti ceglieesi? Presso il **Panificio La Fornara** (Via Archimede, 17 - Tel. 0831377387) e il **Forno a legna di Grazia Gigliola** (Via Ricasoli, 47 - Tel. 0831388380).



## Piaceri

La Valle sale sul palcoscenico: dal 14 luglio al 2 agosto, diciannove serate dedicate alla musica, al teatro, al cinema, al talento, per la 38ª edizione del Festival della Valle d'Itria. "Uno spettacolo al giorno" in cornici scenografiche:

lo storico cortile del Palazzo Ducale, il prezioso Chiostro di San Domenico, il piccolo Teatro Verdi di Martina, oltre all'auditorium Paolo Grassi di Cisternino. Il filo conduttore è il tema del confine con l'Altro, quello dell'incontro/scontro tra culture, religioni e mondi diversi. Una questione quanto mai attuale e scottante che coinvolge e mette in campo temi quali l'accoglienza e la conoscenza dell'altro, la necessità di trovare varchi di reciproco specchiamento. Ricco il cartellone. Prendendo spunto

dalla *Gerusalemme liberata* di Torquato Tasso, si ascolteranno splendide composizioni di stili ed epoche diversissimi: madrigali di Gesualdo da Venosa, scene della secentesca *Gerusalemme liberata* di Carlo Pallavicino, fino ad arrivare alle vertigini causate dall'estro di Claudio Monteverdi per il suo celebre Combattimento di Tancredi e Clorinda ([www.festivaldellavalleitria.it](http://www.festivaldellavalleitria.it)). Dopo aver assistito a uno spettacolo, vi consigliamo di fermarvi a riposare presso **Borgo Egnazia** (Savellettri di Fasano, Tel. 080 2255000 – [www.borgoegnazia.it](http://www.borgoegnazia.it)), una nuova elegante struttura, del Gruppo San Domenico Hotels, nel cuore della Valle d'Itria, tra gli ulivi secolari e vista mare. Da provare i trattamenti della Vair Spa, i cui nomi derivano dal dialetto locale. Prezzi: doppia da 330 euro; o presso il **B&B Il Melograno**, sulla via per Francavilla Fontana (C.da Madonna della Grotta, cell. 3294304299 – [www.trulloilmelograno.it](http://www.trulloilmelograno.it)), ambienti semplici ma dotati di ogni comfort. Bici a disposizione. Prezzi: doppia da 50 euro.



Nelle pagine precedenti: il centro storico e i trulli di Ceglie. In questa pagina, un panorama di Ostuni e dei suoi uliveti

scambiare due chiacchiere con gli amici e per respirare l'aria salubre e frizzante. È immancabile, infatti, con la bella stagione, un lieve venticello che rende le ore più calde della giornata meno afose. Vale la pena scoprire la Valle d'Itria in questo periodo, tra i trulli bianchi dalla tipica costruzione a cono, le campagne assolate e affollate di contadini che raccolgono le mandorle per farle essiccare e preparare così la materia prima per i dolci. Un viaggio di luoghi e sapori, non solo a Ceglie, ma anche nei dintorni a Cisternino, Ostuni, Fasano, Locorotondo, gli altri paesi della Valle che quasi abbagliano per la luce che emanano. Candidi borghi antichi dove perdersi e ritrovarsi, tra gli stretti vicoli e il saliscendi di scale e scalette. Una sorta di Paradiso che fa tendenza: questa zona è il "buen retiro" di stranieri (soprattutto inglesi e americani) e di numerosi personaggi dello spettacolo. I vip non si accontentano di trascorrerci le ferie, c'è chi addirittura compra casa, come l'ex ct della nazionale, Roberto Donadoni, che a Fasano ha trovato la masseria dei suoi sogni, o l'attore Raz Degan che ha scelto

un trullo a Cisternino. Katherine Price Mondadori, insieme ai figli Martina, Francesco e Filippo, fanno base a Ostuni, mentre Kean Etro, il creativo rampollo della famiglia Etro, trova ispirazione per le sue collezioni moda, passeggiando nel bosco, intorno alla sua abitazione su una collina di Ceglie Messapica. Poco distante da Ceglie c'è Cisternino che, appollaiato su uno dei più alti colli della Murgia meridionale, appare come disegnato nello spazio, con un'architettura fantastica di casette lattee e chiostri interni. È un rincorrersi di archi, piccole logge, fregi in pietra e scalette, in una sequenza di particolari che fanno posare lo sguardo ora sullo spigolo smussato di un edificio, ora su un'edicola votiva, ora su un *fornello*, macellerie con annesso forno rigorosamente a legna e saletta per degustare, comodamente seduti, la carne precedentemente scelta e acquistata. Più famoso il paese di Ostuni, il cui centro storico, nel conservare intatta la struttura medioevale e la cinta muraria, colpisce per un dettaglio barocco, una porta dipinta, un sottarco fiorito di rossi gera-

ni. E ci si aggira tra le vie, con le case, abbracciate l'una all'altra, che sembrano spolverate di borotalco, incontro a chiese (la Cattedrale, capolavoro dell'architettura gotico-romantica) e a palazzi ora severi, ora sontuosi (il Palazzo Municipale, del Seminario e quello Vescovile, Palazzo Zevallos). L'argenteo paese di Fasano, invece, colpisce soprattutto per il paesaggio circostante, in cui il verde degli alberi contrasta con il bianco delle Masserie (la maggior parte trasformate in eleganti agriturismi e relais di charme), sparse qua e là come se volessero librarsi nell'aria, a testimonianza di un'antica civiltà rurale. Non si possono non visitare gli scavi archeologici di Egnazia, che trasportano magicamente nel pieno della storia romana. Infine, Locorotondo, il più bel balcone da cui ammirare la Murgia dei Trulli e la Valle d'Itria, inserito tra i borghi più belli d'Italia. La curiosità? Le case che, solo qui, terminano con degli inconsueti tetti aguzzi, detti *cummerse*, fatti di pietra calcarea, che un tempo servivano per la raccolta delle acque piovane. Dal belvedere si ammira un mosaico di vigneti che sembrano protetti dai muretti a secco, macchie di bosco mediterraneo, verdi ulivi e tantissimi trulli. E chi avrebbe mai immaginato che la mia terra, dove ci sono ancora fatine e folletti nascosti tra i trulli, quella terra dove la nonna mi rimboccava la leggera coperta fatta all'uncinetto in mille colori (nel trullo anche in estate la temperatura è sempre fresca) che faceva da contrasto con il bianco della simpatica costruzione, sarebbe divenuta una delle zone più gettonate e glamour d'Italia? La mia terra segreta, un paesaggio di pietra e lucentezza, dove ancora adesso, ogni volta che vi ritorno, amo perdermi fra le stradine del piccolo borgo. Ed è davvero un'emozione unica, lasciarsi condurre dalla propria guida personale fatta di ricordi, con la certezza di imbattersi, sbucando da una scalinata o da una stretta via, o da una campagna, di fronte a qualche meraviglia. E ritrovare, ogni volta, puntuale, la stessa magia di quando ero bambina.



In alto, il dettaglio di una candida facciata a Cisterino e, sotto, una passeggiata nel cuore di Ostuni

"La Valle d'Itria è la mia terra segreta, un paesaggio di pietra e lucentezza, dove ancora adesso, ogni volta che torno, amo perdermi fra le stradine del piccolo borgo"

## Cibo & territorio

Ceglie è tra le cittadine italiane con la più alta percentuale di ristoranti stellati nel rapporto tra popolazione e numero di ristoranti. Sulle tavole dei suoi chef, così come nelle cucine a conduzione familiare, i piatti sono semplici ma caratterizzati dal gusto intenso dei prodotti genuini del territorio, frutto del giusto equilibrio tra i sapori marinari e quelli contadini. Tra le eccellenze, la pasta fresca fatta a mano condita con l'immane cacioricotta, gli involtini al sugo e il coniglio alla cacciatora. Dove assaggiarli? Un locale caratteristico in pietra viva dove si possono gustare i prodotti tipici cegliesi è *l'Osteria Pugliese a Ceglie Messapica*. Piatti di qualità fatti interamente in "casa" dalle mani sapienti di mamma Lina. Tra i tavoli il figlio Cataldo. Prezzo medio: 15-18 euro. (Vico 1 Orto Nannavecchia 10 – Tel. 0831377115). Volendo gustare piatti della tradizione reinterpretati con originalità, l'indirizzo è quello di Via Orto del Capitolo, 10 sempre a Ceglie Messapica, dove si trova *l'Osteria del Capitolo* (Tel. 3331351241, [www.osteriadecapitolo.com](http://www.osteriadecapitolo.com)). Solo prodotti del territorio. Prezzo medio: 18-20 euro.

