



“Viaggiare con ecofesta Puglia” Liberi di scegliere consapevolmente

ITINERARIO TURISTICO

In cammino nei Borghi Autentici del Capo di Leuca tra feste, sapori e sostenibilità

“**Viaggiare con ecofesta Puglia**” è una proposta di viaggio che vuole promuovere gli eventi che hanno scelto di ridurre l'impatto ambientale sul territorio attraverso il marchio “ecofesta Puglia” e valorizzare luoghi, itinerari e occasioni di divertimento scelti in base a criteri quali la sostenibilità e il rispetto del territorio, l'enogastronomia del posto, la tradizione e il folklore locale.

Gli itinerari sono ideati e realizzati da EMS, un Ente per la creazione e la certificazione di Modelli Sostenibili in collaborazione con “Borghi autentici d'Italia” una rete italiana di territori che crede nella possibilità di un modello di sviluppo locale più equo e rispettoso delle tradizioni e delle esigenze semplici delle persone.

Sette escursioni alla scoperta del territorio del Capo di Leuca attraverso le feste di paese e la visita nei borghi. Le guide del posto, infatti, accompagneranno i viaggiatori tra le vie più suggestive del centro storico per poi raggiungere la sagra marchiata “ecofesta Puglia” e gustare le prelibatezze tipiche del posto. Oltre ai profumi, sapori e visioni, EMS lascerà ai viaggiatori una traccia tangibile di questa esperienza donandogli un pezzo dell'universo “ecofesta Puglia”.

02 agosto – Viaggio verso li “Diavulicchi” - Morciano di Leuca

04 agosto – Viaggio verso la “Ficandò” - Alessano

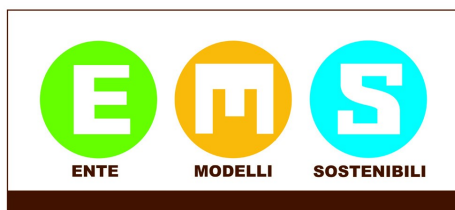
07 agosto – Viaggio verso l'arte “Agreste” - Corsano

11 agosto – Viaggio verso i “Piatti Nosci” - Castrignano del Capo

13 agosto – Viaggio verso le 4 “Pignate” - Tiggiano

16 agosto – Viaggio verso la “Sciuscella” - Patù

21 agosto – Viaggio verso la Taranta e della Pizzica - Salve



LE ESCUSIONI

Viaggio verso li “Diavulicchi” Morciano di Leuca

02 agosto



Li “Diavulicchi” sono peperoncini piccanti che, secondo le consuetudini, vengono conservati in vari modi (sott'olio, seccati al sole e poi macinati). Morciano di Leuca è un piccolo comune situato nell'estremo lembo meridionale della penisola salentina, molto probabilmente ha avuto origine dalla distruzione dell'antichissima città di Vereto, avvenuta nel IX sec. d.C. ad opera dei Saraceni.

La maggior parte degli storici fanno risalire il nome dal latino "merx mercis" poiché era il luogo dove si conservavano merci di vario genere. Il territorio del paese è ricco di granai e trappeti ipogei

Diario di viaggio

ore 19.00. All'imbrunire visita guidata a Morciano di Leuca

Ritrovo presso piazza San Giovanni su cui si affaccia la Chiesa del Carmine, nota anche come Chiesa del Rosario.

Si proseguirà lungo le mura del Castello di Morciano che racchiudono il caratteristico Borgo Terra. Dopo anni di chiusura al pubblico per restauro, sarà possibile visitare la Chiesa Madre dedicata a San Giovanni Elemosiniere, protettore del paese. L'itinerario si concluderà con la visita alla Cappella della Madonna di Costantinopoli: unica nel suo genere. La Cappella è costruita intorno ad un menhir sul quale è stato realizzato un affresco della Vergine col Bambino, risalente al XVI secolo, sovrapposto ad un precedente affresco risalente ad un periodo tra 891 – 1070.

ore 20.30. “A Cena con il piatto tipico” frisa con la salamura cotta + bevanda

Ricetta del piatto

Si prepara friggendo i peperoni e successivamente nello stesso olio si mettono i pomodori che vengono tolti quando "scattano". Si aggiunge anche un po' di basilico, un pizzico di sale e, secondo le scuole di pensiero, anche cipolla.

Un saluto con il dono da ecofesta Puglia

Numero minimo di partecipanti 10



COSTO ITINERARIO A PERSONA: 10,00 € (escluso tessera EMS)

- ⤴ **Visita guidata**
- ⤴ **Piatto tipico + bevanda**
- ⤴ **Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)**



Viaggio verso la “Ficandò”

Alessano

04 agosto



La “Ficandò” è una pietanza semplice, facile ed economica da preparare in pochissimo tempo e viene chiamata così soltanto ad Alessano. La sagra si svolge tra i vicoli del Centro Storico e le tipiche case “A Corte” di Alessano, piccolo paesino situato all'estremo lembo delle serre salentine: i Cianci. Dominata dai Normanni e divenne un'importante sede Vescovile. Sotto il Principato di Taranto fu sede di Contea; inoltre per molti anni è stata Feudo dei nobili D'Alneto, Della Ratta, De Balzo, Gonzaga e Guarini, Alessano ha ospitato una comunità di Ebrei (XV – XVI sec.) e ha dato i natali a molti personaggi illustri tra i quali il conosciutissimo Don Tonino Bello

Diario di viaggio

ore 19.00. All'imbrunire visita guidata ad Alessano

Ritrovo presso Piazza Don Tonino Bello.

Visitare Alessano è come percorrere una suggestiva galleria, con palazzi dalle sontuose facciate rinascimentali, chiese barocche e case a corte. Un percorso godibilissimo fra i Palazzi Sangiovanni e Legari, le Chiese di S. Antonio, che conserva pregevoli altari del Martinelli, dei Cappuccini con la tela di Fra Angelo da Copertino e l'altare della scuola di Martina, e la Cattedrale del SS. Salvatore. La Chiesa Madre risale alla seconda metà del Settecento e fu edificata in sostituzione dell'antica cattedrale romanica costruita tra il 1150 e il 1200. La visita si conclude presso la suggestiva Piazzetta di S. Maria del Foggiaro.

ore 20.30. “A Cena con il piatto tipico” Ficandò e Grano cotto + bevanda

Ricetta del Piatto

La Ficandò è composto da peperoni verdi fritti, preferibilmente piccanti (o amari per i veri degustatori), pomodori, un po' di cipolla, sale, qualche foglia di basilico fresco e per la frittura, olio d'oliva extravergine degli uliveti di Alessano e dintorni, accompagnato da fette di pane casareccio.

Un saluto con il dono da ecofesta Puglia



Numero minimo di partecipanti 10

COSTO ITINERARIO A PERSONA: 15,00 € (escluso tessera EMS)

- ✦ **Visita guidata**
- ✦ **Piatto tipico + bevanda**
- ✦ **Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)**



Viaggio verso l'arte "Agreste"

Corsano

07 agosto



La festa è ambientata nel tipico scenario campestre, alle porte del centro abitato di Corsano, in una scenografia ricca di muretti a secco, ulivi, pajare. Il tema agreste della sagra è riproposto nelle pietanze offerte durante la manifestazione: si tratta di pasti prevalentemente poveri, legati alla tradizione contadina. Il territorio di Corsano, è caratterizzato da antichi tratturi campestri, tra i quali risultano particolarmente interessanti e pittoreschi due percorsi, trasversali tra loro; uno corre parallelamente alla linea di costa, dominando la serra, l'altro, denominato "La via del sale", taglia il territorio da mare verso il paese, ed era percorso, in epoche passate, dai "briganti del sale"

Diario di viaggio

ore 19.00. All'imbrunire visita guidata a Corsano

Ritrovo presso la Chiesa di San Biagio.

L'origine di Corsano è da far risalire, probabilmente, al X secolo d.C. ossia all'epoca della cosiddetta colonizzazione bizantina, quando giunsero nel Salento, dall'Impero Romano d'Oriente, calogeri, soldati ed interi nuclei familiari che occuparono queste terre spopolate dalle incessanti guerre, da pestilenze e da carestie, ma l'attuale centro abitato risale all'età medievale. Il paese, inoltre, ha per protettori due santi orientali: S. Biagio e S. Sofia.

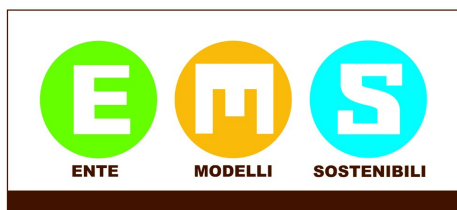
L'itinerario proseguirà con la visita della *chiesa di Santa Sofia* e la *chiesetta di San Biagio*. Si prevede una sosta presso Palazzo Capece e la vicina chiesa di San Bartolo, sita in piazza San Giuseppe, dove insistono alcuni frantoi ipogei recentemente messi in luce.

ore 20.30 "A Cena con il piatto tipico": Paparotta + bevanda

Ricetta del piatto

La paparotta costituisce il piatto forte della sagra corsanese, in passato rappresentava un pasto completo, ed è composto da verdure e legumi vari, cotto con pane raffermo.

Un saluto con il dono di ecofesta Puglia



Numero minimo di partecipanti 10

COSTO ITINERARIO A PERSONA: 10,00 € (escluso tessera EMS)

- ⤴ **Visita guidata**
- ⤴ **Piatto tipico + bevanda**
- ⤴ **Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)**



Viaggio verso li "Piatti Nosci" Giuliano - Castrignano del Capo

11 agosto



Una cucina "povera" riscoperta ed apprezzata ovunque; specialità preparate con pasta fatta in casa, verdura di stagione e selvatica, carne e pesce. Condimento essenziale l'olio extravergine di oliva presente in ogni piatto della nostra tradizione. La manifestazione si svolge nel centro storico di Castrignano del Capo e nello splendido scenario di Borgo Terra. Il centro vero e proprio è sorto intorno all'anno mille, con la distruzione delle città messapiche di Leuca e Vereto. Ha avuto vari feudatari

Diario di viaggio

ore 19.00. All'imbrunire visita guidata a Giuliano e Castrignano del Capo

Giuliano di Lecce

Ritrovo presso la porta urbica in piazza San Giuliano. Camminando per le strade del piccolo borgo fortificato di Giuliano potremo ammirare diversi modelli di edilizia salentina che spaziano dal XV° secolo a quella raffinata e gentile della prima metà del '900. Sarà possibile ammirare il Castello dei Cicinielli, diverse costruzioni civili fortificate tra cui i più importanti i palazzi cinquecenteschi delle famiglie nobiliari "Panzerà" e "Fuortes". La chiesa dedicata a San Giovanni Crisostomo è un piccolo gioiello, Si passerà in ultimo dal Menir Scusi, traccia megalitica nel piccolo centro.

Castrignano del Capo

Una delle strutture urbane più significative di questa propensione all'aggregazione in piccolissimi centri è proprio Borgo Terra, un quadrilatero fortificato sorto in età medievale al cui interno numerosissime sono le corti e le porte che, vicine l'una all'altra, sono paradigmatiche di una vita in cui l'elemento della comunione era necessario per la sopravvivenza.



– ore 20.30 “A Cena con il piatto tipico”: Qui di piatti tipici ce ne sono tanti quindi lascio la scelta a voi:

- * panino con gnummareddhri, gli *gnummareddhri* sono degli involtini di interiora (fegato, polmone e rognone in budella) stretti all'interno del budello di agnelli oppure di capretti, delle dimensioni di circa 5 centimetri, insieme a qualche foglia di prezzemolo gigante e carosello(semi di finocchio selvatico).
- * panino con pezzetti di cavallo al sugo
- * bruschetta con “fave e verdura”

Un saluto con il dono di ecofesta Puglia

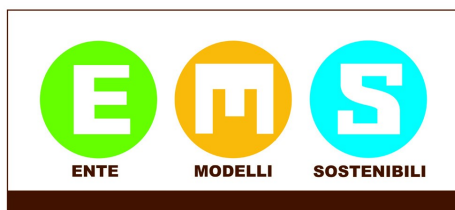
Numero minimo di partecipanti 10

COSTO ITINERARIO A PERSONA: 15,00 € (escluso tessera EMS)

- ⤴ **Visita guidata**
- ⤴ **Piatto tipico + bevanda**
- ⤴ **Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)**

N.B.

PER L'ITINERARIO È NECESSARIO ESSERE AUTOMUNITI PER LO SPOSTAMENTO DA GIULIANO A CASTRIGNANO DEL CAPO



Viaggio verso le “4 Pignate”

Tiggiano

13 agosto



I visitatori saranno immersi in profumi e sapori antichi attraverso la bontà di specialità preparate con maestria dalle nostre massaie seguendo le ricette e la tradizione contadina che hanno fatto il successo della cucina mediterranea. Cibi cotti esclusivamente nelle pignate.

Tiggiano situato nel Capo di Leuca, è da ricondurre al periodo della conquista romana del Salento, in seguito alla quale i territori furono ripartiti e assegnati ai centurioni romani

Diario di viaggio

ore 19.00. All'imbrunire visita guidata a Tiggiano

Ritrovo presso il *Palazzo Serafini Sauli*, oggi palazzo baronale, venne edificato nel 1626 dalla famiglia Serafini Sauli. In asse con il portale centrale si sviluppano i *giardini del castello*. La visita prosegue all'interno della *chiesa di Sant'Ippazio*, edificata nel 1588, la più importante del piccolo borgo. Tiggiano è l'unica comunità a venerare questo santo in tutta l'Europa occidentale ed a lui è collegata anche la coltivazione della *“pestanaca de Santu Pati”*. Per queste ragioni Tiggiano può essere considerato il paradigma della cultura greco-bizantina nel Salento. L'itinerario prosegue con la visita alla *Chiesa dell'Assunta*, sede dell'omonima Confraternita e termina presso *l'oratorio di San Michele Arcangelo*.

ore 20.30 “A Cena con il piatto tipico”: Purpu alla Pignata + bevanda

Un saluto con un dono di ecofesta Puglia

Numero minimo di partecipanti 10

COSTO ITINERARIO A PERSONA: 15,00 € (escluso tessera EMS)

- **Visita guidata**
- **Piatto tipico + bevanda**



- Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)

N.B l'itinerario è gratuito per i bambini al di sotto degli 8 anni di età.



Viaggio verso la "Sciuscella"

Vereto - Patù

16 agosto



Il piatto tipico di Patù, inserito nei prodotti della Sagra, sono "le sciuscelle", un piatto della cucina contadina realizzato con ingredienti largamente diffusi in passato nel Capo di Leuca.

Patù sorge nell'estremo lembo meridionale della penisola salentina su un declivio tufaceo degradante verso sud-ovest a 124 metri sul livello del mare. Il territorio di Patù ha ospitato l'importante città messapica di Vereto distrutta dai Saraceni nel IX secolo d.C. L'invasione saracena venne tuttavia sventata dall'imponente esercito mandato dal re di Francia Carlo il Calvo durante la battaglia del 24 giugno 877. Dalle rovine del centro messapico ebbe origine l'agglomerato urbano di Patù fondato, secondo la tradizione, nel 924 da alcuni superstiti veretini che si spostarono più a valle

Diario di viaggio

ore 18.00. All'imbrunire visita guidata a Patù e Vereto

Ritrovo presso la chiesa di San Giovanni Battista (Piazza XX settembre).

L'escursione prevede la visita della chiesa romanica di San Giovanni Battista e dell'annesso mausoleo noto come Centopietre, unico nel suo genere, dichiarato monumento ad interesse nazionale di II livello.

Si percorre una stradina rurale immersi nella natura tra veri e propri monumenti della civiltà contadina, come *aje*, *pajare*, *liame*, muretti a secco, terrazzamenti e si giunge, dopo un breve percorso a piedi, sulla sommità della collina di Vereto, che ospitava un'antica ed importante città messapica. Si ritorna a Patù e si conclude la visita presso l'*antiquarium* comunale, allestito nella casa natia di Liborio Romano.

ore 20.30 "A Cena con il piatto tipico": sciuscella + bevanda

Ricetta del Piatto

Soffriggere in olio la cipolla tritata e aggiungere la salsa di pomodoro; dopo la cottura aggiungere l'acqua, aggiustare di sale e far sobbollire il brodo per circa trenta minuti. A parte in una terrina, sbattere le uova e unire gli ingredienti poi con un cucchiaino prendere un po' d'impasto e versarlo nella pentola con l'acqua in ebollizione, sino ad esaurimento della pastella e lasciare cuocere per trenta minuti.



Un saluto con il dono di ecofesta Puglia

Numero minimo di partecipanti 10

COSTO ITINERARIO A PERSONA: 10,00 € (escluso tessera EMS)

1. **Visita guidata**
2. **Piatto tipico + bevanda**
3. **Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)**



Viaggio verso le “la Taranta e Pizzica”

Salve

21 agosto



Musica, cultura e gastronomia caratterizzano la serata. Passeggiando lungo le viuzze del borgo antico del Paese, palazzi e case a corte, illuminati a festa, si svelano in tutto il loro splendore e diventano per una sera contenitori di cultura. In essi, infatti, pittori, scultori ed artigiani espongono il meglio delle loro opere, degne di ammirazione, il tutto avvolto da uno scenario fiabesco.

Salve fu fondata da un centurione romano di nome Salvius, da cui prese il nome, ma i primi insediamenti umani risalgono già a 6000 anni fa, noti con il nome di Cassandra.

Cassandra, da molti identificata come l'insediamento di Spigolozzi, era secondo la leggenda, la città nella quale c'era il mulino che macinava le pepite d'oro.

Fiorente centro abitato, dedito alla produzione di olio e vino

Diario di viaggio

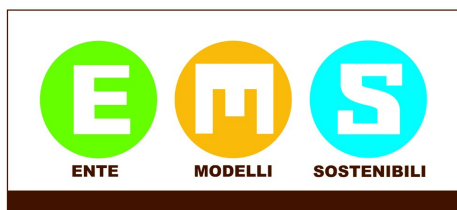
ore 19.00. **All'imbrunire visita guidata a Salve**

Ritrovo presso la Chiesa Madre di San Nicola. L'itinerario nel piccolo borgo di Salve si snoda tra le viuzze del Rione Terra (l'antico centro storico), attraverso le quali si raggiungerà la Torre dei Montani e Torre del Veneri (due esempi di torri difensive costruite nel centro abitato, a ridosso di palazzi nobiliari). La visita della Chiesa Madre svelerà il suo gioiello custodito al suo interno: l'Organo Olgiati – Mauro, il più antico funzionante di Puglia (1628). Si proseguirà visitando il Palazzo Carida-Ramirez ('700) che custodisce il “tesoretto di Salve” e un vecchio frantoio ipogeo risalente al 1601.

ore 20.30 **“A Cena con il piatto tipico”:** piatto unico con 5 porzioni di pietanze diverse:

Legumi, Melanzane grigliate, Peperoni dolci e/o piccanti fritti, Stufato di verdure (patate, peperoni, zucchini), Scurdijata (verdurine di campagna, piselli, pane raffermo fritto)

Un saluto con il dono di ecofesta Puglia



Numero minimo di partecipanti 10

COSTO ITINERARIO A PERSONA: 10,00 € (escluso tessera EMS)

- **Visita guidata**
- **Piatto tipico + bevanda**
- **Tessera EMS 3 € (per chi non è tesserato)**

Per info e prenotazioni:

Ilaria Calò – Direttore Tecnico di Agenzia Viaggio e Turismo

tel 3205691888

e-mail viaggiare@ecofestapuglia.com