

La Torre di Sant'Emiliano



## Il panorama più bello si vede dalla Torre di Sant'Emiliano, una delle 366 torri costiere al tempo dei Vicerè di Spagna

bello si vede dalla Torre di Sant'Emiliano, una delle 366 torri costiere al tempo dei Vicerè di Spagna. Dalla sua sommità lo sguardo spazia fino all'isolotto di Sant'Emiliano. Poco più giù si trova *Porto Badisco*, fiordo in miniatura immerso tra fichidindia e macchie di mirto salentino, dove, secondo il racconto virgiliano dell'Eneide, approdò Enea, con Acate e gli altri suoi compagni. Un lembo di terra molto pittoresco che più volte viene utilizzato come set per le pubblicità di case automobilistiche. Per non dire delle atmosfere della *Torre del Serpe*, così chiamata perché secondo la leggenda un serpente marino, risalendo dal mare beveva l'olio della lampada del faro. Ma la natura si è divertita anche a trasformare un sito di archeologia industriale in uno incantevole di archeologia ambientale: il laghetto di bauxite, immerso nella terra rossa e friabile. Un tempo veniva utilizzato come stazione di lavaggio del

minerale estratto, poi è stato abbandonato. Oggi, se lo si osserva dall'alto, sembra di essere sulla superficie lunare con il rosso delle pareti rocciose, schizzate qua e là di verde della macchia mediterranea. Sul versante Nord meritano una visita i *Laghi Alimini*. Sono due specchi d'acqua, scintillanti d'argento, caratterizzati da fitti canneti che ospitano rare specie vegetali, come la carnivora erba vesca. Dopo questo tour, voltate le spalle al mare e addentratevi lungo l'entroterra. Scoprirete una tale concentrazione di dolmen e menhir, pari soltanto a quella di alcuni luoghi della Bretagna. Ma bisogna che vi disponiate ad una visione istintiva. Si narra, infatti, che questi monumenti sono in grado di nascondersi agli occhi di persone che non sanno apprezzarli. La cura posta nell'esecuzione di queste opere è eccezionale. Per comprendere il fenomeno ci viene in aiuto un'antichissima storia babilonese: un tempo, gli uo-

mini, comunicavano con Dio attraverso una fune calata dal cielo; un giorno da questa arrivò in dono una pietra. Gli uomini, sdegnati, la rifiutarono; il giorno successivo fu loro donata una banana, che mangiarono contenti. Dio li ammonì: "avreste potuto prendere la pietra ed allora la vostra vita sarebbe stata eterna come quella delle rocce, ma avete scelto la banana ed allora vivrete per poco tempo, come essa." Gli uomini sostituirono al corpo i megaliti, testimoni eterni della loro esistenza ed ebbero così sia la pietra, sia la banana. Accanto a questi racconti, bisogna considerare le scoperte dell'archo-astrologia: spesso questi megaliti si trovano lungo l'asse est-ovest, sulla traiettoria dei raggi solari e sono espressione di riti legati alla fertilità della terra. Purtroppo molti di questi megaliti sono abbandonati, altri non sono indicati, altri ancora sono in campi o abitazioni private. ■

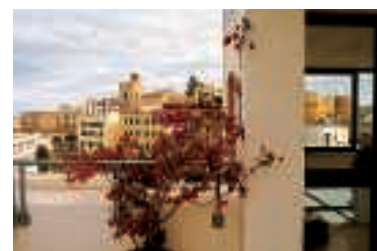


## Masserie e zuppe

### DORMIRE

I prezzi per il periodo delle festività di Capodanno e in estate subiscono delle variazioni.

■ **HOTEL ALBANIA**  
Nel centro della cittadina. Elegante e confortevole. Disponibile servizio in camera per la prima colazione e il pranzo, 24 ore su 24.



Prezzi: 74 euro per la camera doppia  
Via S. Francesco di Paola - Otranto  
☎ 0836/801183  
www.hotelalbania.com

■ **MASSERIA APPIDE'**  
È una costruzione del XVIII, nel cuore della campagna salentina. Camere semplici ma accoglienti. Il giovane Massimo Rota, il proprietario, insieme alla sua compagna Ivana Riso, segue personalmente gli ospiti per ogni esigenza. C'è anche un elegante ristorante.  
Prezzi: da 54 a 78 euro, compresa colazione. Disponibili anche trattamenti di mezza e pensione completa.  
73022 Corigliano D'Otranto (Le)  
☎ 0836/477969  
www.appide.it

■ **MASSERIA BANDINO**  
Un'antica struttura del '700, a ridosso di una pineta di proprietà e poco distante dai laghi Alimini. Arredata con cura e buon gusto. Ha un'area lettura  
Prezzi: da 25 a 40 euro a persona al giorno  
Vicinale S. Emiliano - Località Bandini  
☎ 347/3671145  
www.masseriabandino.it

■ **B&B LU SOLE**  
Soggiorno in pieno relax in un'area salubre.  
Prezzi: da 50 a 66 euro per la doppia  
Via G. B. Vico - Soletto  
☎ 0836/663093

### COME ARRIVARE

**In auto**  
Autostrada fino a Bari, poi SS Brindisi-Lecce, proseguire in Tangenziale Est direzione Maglie e poi giunti a Maglie prendere la SS 16 Otranto-Maglie.  
**In aereo**  
Aeroporto di Brindisi.  
**In treno**  
Con le FS fino a Lecce e poi proseguire con le Ferrovie Sud-Est.

**NUMERI UTILI**  
**Ufficio di Informazione Turistica:**  
0836/801436  
**Comentour di Galatone**  
Oltre 130 bed and breakfast nel Salento  
numero verde: ☎ 800 029765  
www.bbsalento.com  
**Promotour**  
Offre alloggi alternativi agli hotel, come appartamenti  
☎ 0836/802888  
www.novapromotur.com

### MANGIARE

■ **RISTORANTE ZIA FERNANDA**  
Cucina tipica salentina. Tante specialità a base di pesce. E le attenzioni costanti della proprietaria Zia Fernanda.  
**Costo medio:** 30/35 euro, escluso bevande  
Via XXV aprile - Otranto  
☎ 0836/801884

■ **TORRE PINTA**  
Poco fuori Otranto, in un ambiente medievale con la volta a botte. Cucina tradizionale. Nella tenuta ha annesso un grazioso ipogeo Messapico, la torre d'avvistamento e la colombaia. A disposizione anche 4 appartamenti.  
**Costo medio:** 20 euro, escluso bevande  
Via delle Memorie - Otranto  
☎ 0832/428358

■ **LA REMESA**  
Piatti poveri che rispettano il sapore antico della terra salentina. Il ristorante è un po' fuori dai percorsi indicati, ma si mangia così bene che merita la deviazione. Da assaggiare le zuppe di legumi misti o la pasta fatta in casa. Chiuso il martedì



**Costo medio:** 20 euro, escluso bevande  
Via Trieste, 17 - Cavallino (Le)  
☎ 0832/611994

■ **VECCHIA OTRANTO**  
Nel cuore del centro storico in un locale del '500. Ottima la zuppa di pesce all'otrantina. Chiuso il giovedì.  
**Costo medio:** da 25 a 35 euro, bevande incluse.  
Corso Garibaldi, 96 - Otranto  
☎ 0836/801575

### CUCINA E SAPORI Profumo di mare

La cucina otrantina è composta da piatti semplici e da ricette poco elaborate, dove si sente il profumo del mare e della campagna. Tra i piatti tipici troviamo le "sagne ncannulate", pasta fatta in casa tipo tagliatelle e spiralizzate su se stesse; "i ciceri e tria", una sorta di pasta e fagioli; i "turcinieddhi", gli involtini di interiora di agnello o capretto, dal gusto delicato e allo stesso tempo amaro-gnolo; ancora le cicoriette otrantine (crescono spontaneamente nella zona collinare vicino al mare) o la "taieddhra" alla salentina, cioè riso con cozze. Il tutto condito con olio Dop Terra D'Otranto, rigorosamente extravergine.



Turcinieddhi



Torta ai raggi di mandorla



Taieddhra

Un buon olio è prodotto dall'**Azienda Agricola Tenore** (Otranto, ☎ 0836/804142). Non è pranzo se non compare in tavola "il pasticciotto", dolce di pasta frolla ripieno di crema. Si trova in tutte le pasticcerie ma il pasticciotto più buono della zona è in vendita al **Bar Castello di Corigliano D'Otranto** (situato in un'ala del castello, ☎ 0836/471098). Qui troverete anche il "rustico", deliziosa pasta sfoglia con mozzarella, besciamella e pomodoro. Da mangiare caldo. Tra gli altri dolci anche quelli con pasta di mandorla. Una selezione di prodotti della tradizione gastronomica pugliese si può trovare presso il **Giardino del Re** (Corso Garibaldi, 64; ☎ 0836/802540): conserve, sottoli, taralli. Da assaggiare la crema alle cime di rapa, condimento pronto per la pasta. Vanno poi segnalati i formaggi, di cui la zona è ricca, soprattutto il pecorino della Terra d'Otranto. L'**Azienda Torre S.Emiliano** (0836/801239) offre non solo pecorino ma anche ricotta, cacioricotta e la "giuncata", una specie di mozzarella ancora più morbida. Per i vini, infine, ampia scelta dall'**Azienda Agraria Duca Carlo Guarini** (Largo Frisari 1 a Scorrano, 0836/460288). Un po' fuori percorso, ma ne vale la pena.