

*I GIORNO:*  
MATTINA

### 1. STERNATIA

h 10.00: ARRIVO A STERNATIA PRESSO PIAZZA CENTRALE, INIZIO ESCURSIONE.

- CHIESA MATRICE;
- FRANTOIO IPOGEO;
- CRIPTA DI SAN SEBASTIANO;

h 13.00: PRANZO PRESSO RISTORIANTE CON CUCINA TIPICA SALENTINA.

h 13.30: PARTENZA ALLA VOLTA DI SOLETO.

POMERIGGIO

### 2. SOLETO

h 15.30/16.00: ARRIVO A SOLETO PRESSO PORTA SAN VITO, INIZIO ESCURSIONE.

- PORTA SAN VITO;
- CHIESA DI SANTA SOFIA E SANTO STEFANO;
- CENTRO STORICO;

h 18.30/19.00ca: CENA PRESSO RISTORIANTE CON CUCINA TIPICA SALENTINA. PERNOTTO PRESSO B&B,AGRITURISMO O HOTEL.

*II GIORNO:*  
MATTINA

### 3. CARPIGNANO SALENTINO

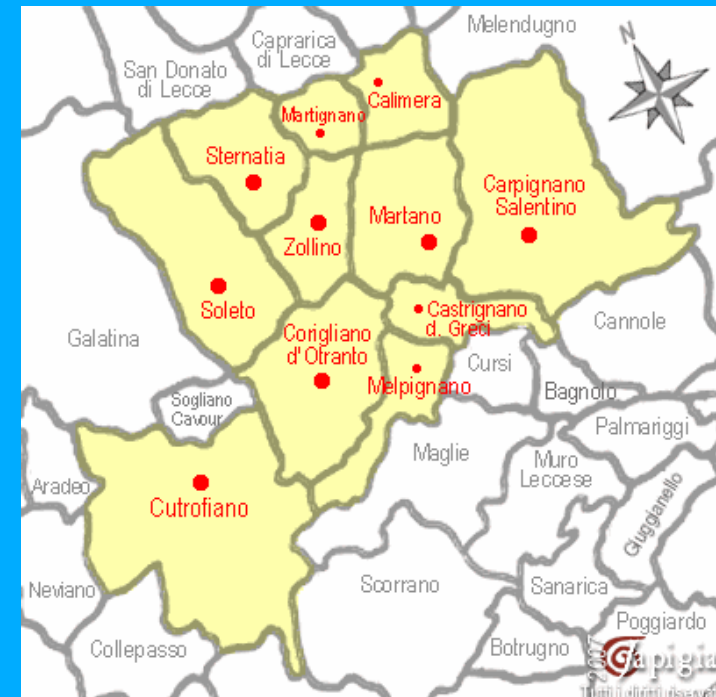
h 10.00: ARRIVO A CARPIGNANO SALENTINO IN PIAZZA MADONNA DELLE GRAZIE, INIZIO ESCURSIONE.

- CRIPTA BIZANTINA DI SANTA CRISTINA;
- PIAZZA DUCA D'AOSTA;
- CAPPELLA DELL'IMMACOLATA;
- PALAZZO DUCALE.

h 13.00: PRANZO A SACCO E PARTENZA DALLA GRECIA SALENTINA.



## ALLA SCOPERTA DELLA GRECIA SALENTINA



## CALIMERA

CALIMERA È IL SECONDO CENTRO PIÙ POPOLOSO DELLA GRECÌA SALENTINA, DI CUI ATTUALMENTE PRESIEDE IL CONSORZIO. LE ORIGINI DEL PAESE SONO INCERTE. SEGUENDO UN CRITERIO CRONOLOGICO POSSIAMO DEDURRE, CHE IL TERRITORIO FU ABITATO SIN DALL'ETÀ DEL BRONZO.



LA SACRA ROCCIA DI SAN VITO È UN MEGALITE, SITUATO ED INGLOBATO AL CENTRO DEL PAVIMENTO DI UN TEMPIETTO CRISTIANO DEDICATO A SAN VITO LA CHIESETTA SI TROVA NEI PRESSI DELL'ANTICO BOSCO CHE RAPPRESENTA UNO DEI LUOGHI PIÙ SIGNIFICATIVI DEL PAESE.

## CUTROFIANO

È IL SETTORE ARTIGIANALE PIÙ SVILUPPATO E PER CUI CUTROFIANO È NOTA AL DI FUORI DELLA PROVINCIA. LA TERRACOTTA ERA UTILIZZATA PER TUTTI GLI USI QUOTIDIANI



## MELPIGNANO

IL CENTRO DI MELPIGNANO, SITUATO A SUD DELLA SERRA DI MELPIGNANO, SI TROVA SOPRA I DEPOSITI CALCAREI DEL MIOCENE COSTITUENTI LA PIETRA LECCESE. LA PRESENZA DI MENHIR E DOLMEN INDIVIDUA NELL'ETÀ DEL BRONZO ALL'ORIGINE DEI PRIMI INSEDIAMENTI NELL'AREA. LA NASCITA VERA E PROPRIA DEL CENTRO RESTA INCERTA: LE DIVERSE IPOTESI LA FAREBBERO RISALIRE AI GRECI DEL PELOPONNESO.



LA NOTTE DELLA TARANTA È UN FESTIVAL DI MUSICA POPOLARE SALENTINA, DEDICATO AL RECUPERO E ALLA VALORIZZAZIONE DELLA PIZZICA SALENTINA, CHE SI SVOLGE IN VARI COMUNI DELLA PROVINCIA DI LECCE E DELLA GRECÌA SALENTINA E SI CONCLUDE CON IL GRANDE CONCERTO FINALE DI MELPIGNANO.



## SOLETO

LA CHIESA DEL PURGATORIO È UNA COSTRUZIONE SEICENTESCA RICOSTRUITA SU UNA STRUTTURA MEDIEVALE. DI PREGIO ARTISTICO È IL PORTALE D'INGRESSO DECORATO A BASSO ED ALTORILIEVO. SULL'ARCHITRAVE SONO SCOLPITE, NOVE FIGURE DI ANIME PURGANTI.



NELLE CARATTERISTICHE TRATTORIE DELLA GRECÌA SALENTINA, IL GIACIMENTO ENOGASTRONOMICO SALENTINO PUÒ ESSERE IMMAGINATO COME IL RISULTATO DI UNA SEDIMENTAZIONE CULTURALE A CUI HANNO CONTRIBUITO I TANTI POPOLI E LE VICENDE STORICHE CHE HANNO CARATTERIZZATO L' AREA ELLENOFONA DEL SALENTO.

UNA CUCINA RICCA CHE VA DAGLI ANTIPASTI AI PRIMI PIATTI, AI SECONDI DI CARNE E PESCE FINO AI FORMAGGI, AI DOLCI E AI LIQUORI; ALLA CUCINA GRIKA.

ANCHE DAL PUNTO DI VISTA DIETETICO E UNA CUCINA VALIDA, RISPONDENTE AI CANONI NUTRIZIONALI MODERNI, CON MOLTE VERDURE.

IL TUTTO VIENE ACCOMPAGNATO DA BUON VINO E CONDITO CON OLIO EXTRA-VERGINE, VERO PRINCIPE DELLA CUCINA E DI QUESTA TERRA. NELLE CARATTERISTICHE TRATTORIE DELLA GRECÌA SALENTINA, PER CHI VOGLIA GUSTARE I PIATTI TIPICI DELLE ORIGINI E DELLA TRADIZIONE GRICA, È CONSIGLIABILE QUESTO ITINERARIO GASTRONOMICO:

### - ANTIPASTI E CONTORNI

*PAMPASCIUNI LESSI* - MUSCARI LESSI E CONDITI CON OLIO D' OLIVA, ACETO, PREZZEMOLO, SALE E PEPE.

*MELANZANE ARROSTITE* - FETTE DI MELANZANE ARROSTITE E CONDITE CON OLIO, ACETO E MENTA.

*PANZAROTTI DI PATATE* - PANZAROTTI FRITTI, RICAVATI DA UN IMPASTO DI PATATE LESSE E SETACCIATE, FORMAGGIO, SALE, PEPE, PREZZEMOLO.

*PITTA DI PATATE* - SFORMATO DI PATATE, FARINA, FORMAGGIO, UOVA, CIPOLLE, POMODORI, CAPPERI, OLIVE SNOCCIOLATE, SALE E PEPE.

### - PRIMI PIATTI

*MINCHIAREDDI CON LA RICOTTA SALATA* - E' UNA PASTA DI FARINA D'ORZO E DI GRANO CAVATA CON IL FERRO DA MACCHERONI, CONDITA CON SALSA DI POMODORO, RICOTTA PICCANTE E FORMAGGIO RICOTTA.

*ORECCHIETTE AL SUGO DI MAIALE* - TIPICA PASTA DI FARINA DI GRANO, DALLA CARATTERISTICA FORMA DI PICCOLE ORECCHIE, CONDITA CON IL SUGO DI MAIALE E GUARNITA CON PEZZETTI DELLA STESSA CARNE.

*SAGNE AL SUGO* - FETTUCCINE RICAVATE DA UNA "LACANA" DI PASTA DI GRANO DURO, CONDITE CON SALSA DI POMODORO FRESCO E FORMAGGIO.

### - SECONDI PIATTI

*INVOLTINI DI CARNE AL SUGO* - FETTINE DI CARNE AVVOLTE E FISSATE CON FILO O STECCHINI, INSAPORITE CON, FORMAGGIO, PREZZEMOLO, SALE, PEPE E COTTE IN SALSA DI POMODORO.

*MBOIACATEDDI DI AGNELLO* - INVOLTINI DI FEGATO E POLMONE DI AGNELLO, LEGATI CON LE INTERIORA ED INSAPORITI CON SALE, PEPE, PREZZEMOLO. VENGONO ARROSTITI SULLA BRACE.

*CARNE DI CAVALLO ALLA PIGNATA* - PEZZI DI MUSCOLO DI CAVALLO CUCINATI A FUOCO LENTO IN UN TIPICO RECIPIENTE DI TERRACOTTA, LA PIGNATA, CON SALSA DI POMODORO, PEPERONCINO, ALLORO, PEPE INTERO.

*POLPETTE DI CARNE* - POLPETTE FRITTE, RICAVATE DALL'IMPASTO DI POLPA MACINATA DI CARNE DI CAVALLO, FORMAGGIO PECORINO, PANE GRATTATO, PREZZEMOLO, SALE, PEPE ED AGLIO.