

BI

BENE INSIEME

ottobre 2011

SALENTO
NOVELLO IN FESTA
SPORT
CONTRO IL SOVRAPPESO
INFANTILE
SOCIETÀ
BARATTARE IL TEMPO
ANIMALI
ALLA SCOPERTA
DEL FURETTO



cucina
ZUCCA E CASTAGNA

*Bene Insieme
rispetta l'ambiente*

DIVAGANDO

Viaggiare attraverso il territorio scoprendo le sue tradizioni e le sue meraviglie



NOVELLO IN FESTA

Monica Corbellini

**A LEVERANO, NEL SALENTO,
UNA MANIFESTAZIONE
PER ACCOGLIERE
L'ARRIVO DEL VINO NOVELLO**

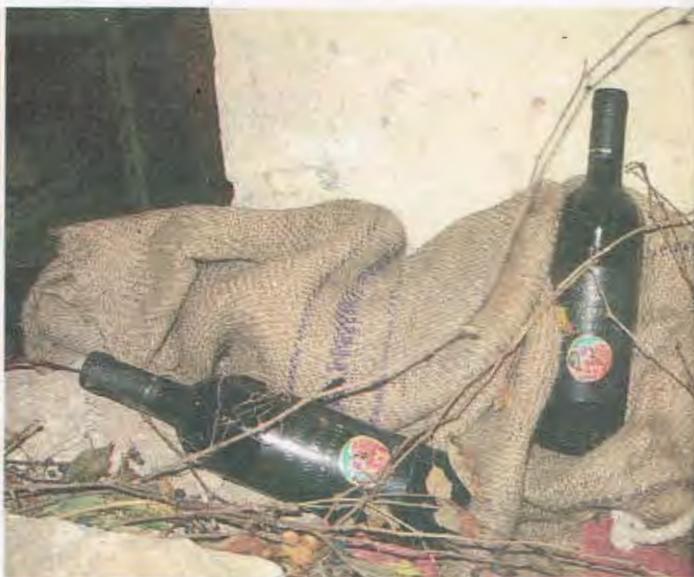
E "per le vie del borgo dal ribollir de' tini, va l'aspro odor de i vini l'anime a rallegrar": una citazione poetica, tratta dal carme, "San Martino" di Giosuè Carducci, ben si adatta a questa festa di inizio novembre. A Leverano, pochi chilometri da Lecce, Puglia, Salento, il 4, 5 e 6 novembre si svolge la 14° edizione di "Novello in Festa", evento culturale dedicato al Vino Novello che annualmente raduna gli estimatori in un'atmosfera fatta di musica, balli, esibizioni folkloristiche e soprattutto enogastronomia. Il felice equilibrio di queste componenti, che ha assicurato alla manifestazione un successo immediato e crescente negli anni, vede la presenza di artisti e ospiti provenienti anche dall'estero. È ambientata nel centro storico di Leverano tra il Convento dei Frati Minori, piazza Roma, la Torre Federiciana e via Perrone, dove vengono allestiti stand per degustare il vino novello e le specialità tipiche del territorio, mentre negli slarghi, agli incroci, lungo le stradine, vengono riproposti, contemporaneamente, numerosi spettacoli di ani-



NELLE FOTO DALL'ALTO:
vino novello, la locandina dell'evento,
un momento della scorsa manifestazione.



NELLE FOTO DA SINISTRA IN SENSO ORARIO:
momenti della scorsa manifestazione, veduta di Peschici, Gallipoli, scogliere del Gargano,
Basilica Santa Croce a Lecce, reti di pescatori.



mazione, gruppi musicali, teatrali. Non mancano i gruppi che suonano e fanno ballare la "pizzica", il tradizionale ballo salentino che riscuote sempre maggior successo a livello mondiale. Tra gli altri appuntamenti anche la particolare gara dei mangiatori di peperoncino, corsi di tamburello, momenti di spensierata animazione con clown, mangiafuoco, trampolieri, giocolieri e altri simpatici caratteristi, adatti a un pubblico in festa di ogni età.

Sul sito www.novelloinfesta.it è possibile trovare tutte le informazioni e gli aggiornamenti riguardanti l'evento, appuntamento ideale non solo per tutti gli estimatori del buon vino novello, ma anche per coloro che desiderino trascorrere qualche ora di spensierata allegria nelle meravigliose località del Salento.

LEVERANO

Leverano dista circa 9 km dal mare e Porto Cesareo ha da sempre costituito il suo immediato e naturale affaccio sullo Ionio. Città di antiche origini, sarebbe stata fondata nel 540 d.C. dai superstiti abitanti dei vicini casali di Sant'Angelo e Torricella, scampati alla furia di Totila nel 538 d.C. Nel IX sec. fu occupata dai Saraceni, divenne in seguito uno dei centri più importanti, tanto che l'Imperatore Federico II vi fece erigere una torre (1220) come vedetta e baluardo a difesa delle frequenti scorrerie piratesche. La torre è alta circa 28 metri, ha forma di parallelepipedo a base quadrata. All'interno era divisa in 4 piani, ma i solai lignei intermedi sono crollati, mentre si conserva la bella copertura ogivale.



IL SALENTO TERRA D'ARNEO

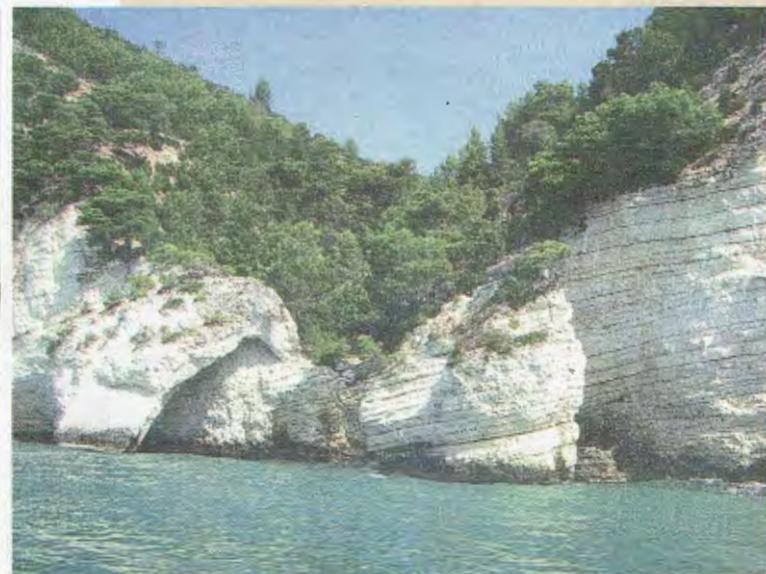
Salento o Penisola salentina o Tacco d'Italia, un tempo Terra d'Otranto: siamo nella parte meridionale della Puglia, tra il mar Ionio e il mar Adriatico, in un'area che comprende l'intera provincia di Lecce, quasi tutta quella di Brindisi e parte di quella di Taranto. La regione comprende la Terra d'Arneo, che si estende lungo la costa ionica fra San Pietro in Bevagna e Torre dell'Inserraglio, e che nell'entroterra arriva fino a Manduria, Veglie e Nardò. Prende il nome da un antico casale, attestato in epoca normanna e poi abbandonato, localizzabile nell'entroterra a nord-ovest di Torre Lapillo. I comuni della Terra d'Arneo sono Porto Cesareo, Veglie, Avetrana, Leverano e parte dei territori di Nardò, Copertino, Salice Salentino, Guagnano, San Pancrazio Salentino, Manduria.

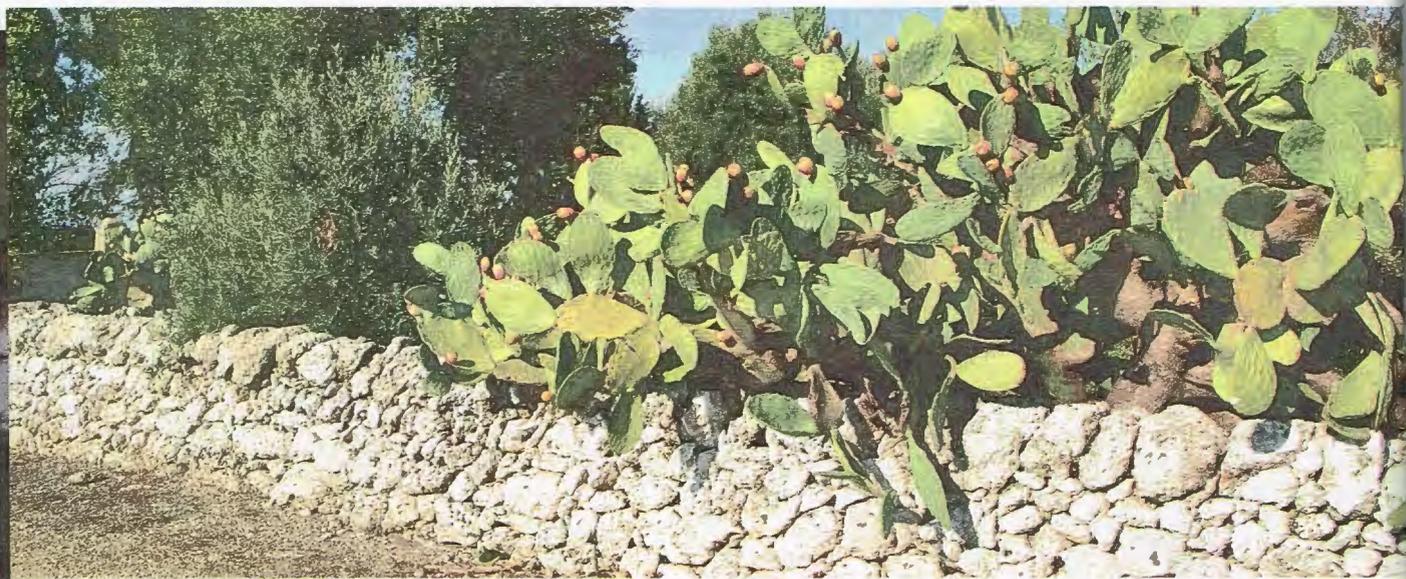
La Terra d'Arneo è ricca di produzioni agro-alimentari tipiche: l'olio, il vino, i formaggi e i prodotti da forno che sono anche gli elementi principali della dieta locale. Tra i prodotti caseari il caciocavallo dell'Arneo, il primo sale, le giuncate e la Marzotica, una particolare ricotta salata avvolta da graminacee selvatiche. Tra i vitigni autoctoni il Negroamaro, la Malvasia nera e il Primitivo, dalle quali uve si producono diversi vini, alcuni dei quali a denominazione di origine controllata (DOC). Molte delle aziende vitivinicole, nonché i musei del vino di Veglie, Guagnano e Salice Salentino possono essere, seguendo i diversi percorsi eno-gastronomici, proposti dal territorio. I tipici prodotti da forno locali sono senz'altro i taralli, il pane di grano duro e la Frisa e anch'essi rappresentano l'eccellenza Salentina nelle produzioni agro-alimentari.

UNA GITA IN GARGANO, A PESCHICI

Peschici si trova su una rupe a picco sul mare e domina una delle baie fra le più belle d'Italia, dove le grotte dagli innumerevoli colori ed gli alberi di pino che ricoprono lo strapiombo si riflettono in acque limpide. Nel cuore della città sorge il castello, che delimita la parte più antica dell'abitato da quella più moderna. La visita al centro storico permette di ammirare paesaggi affascinanti, e godere della vista sulla baia. Tra le spiagge più belle sono la Baia di Manacora, la spiaggia Gusmai e la Baia del Turco. Inoltre, percorrendo il tratto

costiero verso Vieste, oltre a poter ammirare le antiche torri di avvistamento è possibile vedere i famosi trabucchi, strutture in legno fatte di pali conficcati nelle rocce e di funi che trattengono una grande rete calata in mare. Il trabucco è un'antica macchina da pesca tipica di queste coste tutelata come patrimonio monumentale dal Parco Nazionale del Gargano. Diffusa nel basso Adriatico, gli storici ne attribuiscono l'invenzione ai Fenici. Il trabucco permette di pescare senza doversi inoltrare per mare: sfruttando la morfologia rocciosa della costa garganica, essi venivano costruiti nel punto più prominente di punte e promontori, aggettando le reti verso il largo attraverso un sistema di monumentali bracci lignei.





D-MUSIC

PICCOLI SUGGERIMENTI MUSICALI,
PER GODERSI ANCORA DI PIÙ IL VIAGGIO

a cura di *Andrea Bernardini*

Se decidete di andare a Leverano, "**Ronde Noe**" dei **Nidi d'Arac** è il disco che vi dovete procurare e portare dietro. Sarete catturati dai pezzi di questo gruppo pugliese, capace di contaminare i linguaggi più antichi della musica salentina grazie all'uso di nuove sonorità. Brani che, mescolando pizzica tarantata, ritmi trance, jungle, strumenti tradizionali, elaborazioni

digitali e quant'altro, possono far storcere il naso a qualche purista della conservazione. Ma che, in realtà, ci raccontano una grande verità: è solo attraverso l'incontro con i codici sonori contempora-

nei che l'immenso patrimonio della nostra tradizione folk può trarre linfa per sopravvivere ai morsi del tempo.



Tra gli altri monumenti importanti, le chiese: **Chiesa Matrice**, iniziata nel 1589, distrutta da un terremoto nel 1743 e restaurata nel 1747, l'edificio è sovrastato da due cupole e costituisce un esempio della transizione dal rinascimento al barocco. Nei pressi della piazza sorge la seicentesca **Chiesa di Santa Maria** (pregevole l'altare posto sul lato orientale); al centro dell'altare una pala rappresenta la Vergine col Bambino tra due santi. Sulla strada per Nardò sorge la **Chiesa di Santa Maria delle Grazie** con attiguo Convento, anticamente dedicata a San Rocco, risalente alla fine del XV sec.

Leverano è un importante centro agricolo; gli estesi vigneti producono vini d'alta qualità, che raggiungono i vari mercati d'Europa. Tra la produzione si distinguono il **Leverano Rosso DOC** e appunto il **Novello**.

VINO NOVELLO: SAPORE DI PRIMO AUTUNNO, COLORE DELLA NUOVA VENDEMMIA

La storia del vino novello, così come oggi è inteso, è recente. Attenzione ai giochi di parole: "vino nuovo" non è "vino novello". Si sente spesso parlare erroneamente di vino novello come il vino "nuovo", ma la bevanda nasce da una produzione particolare e molto differente dalla solita vinificazione. Il metodo usato oggi è stato ideato da un'équipe di ricercatori francesi nel 1934. Uno degli esperimenti includeva la conservazione di grappoli a bassa temperatura messi a contatto con anidride carbonica. Dopo un paio di mesi ci si accorse che i grappoli erano diventati gassosi e frizzanti, dal sapore peculiare e per nulla sgradevole. Naturalmente i grappoli non erano più adatti alla commercializzazione e pertanto si decise di vinificar-

NELLE FOTO DA SINISTRA:
fichi d'India, momenti della scorsa manifestazione, uva nera.





li; il vino che risultò era "diverso" ma piacevole. Negli ultimi anni la moda del vino novello ha contagiato consumatori e produttori italiani.

Come fa un vino a essere pronto dopo poche settimane dalla raccolta dell'uva?

Il segreto si chiama macerazione carbonica. Consiste nel riempire di uva un contenitore e poi chiuderlo ermeticamente per 7-18 giorni a temperatura di circa 30°C, previa saturazione con gas anidride carbonica. Una parte di uva, quella più in basso, resta schiacciata dal peso di quella sovrastante e libera del mosto che inizia a fermentare, grazie ai lieviti presenti nell'uva, producendo alcol e anidride carbonica; questo gas satura rapidamente l'ambiente,

per cui le cellule intatte dell'uva intera vengono costrette a modificare il loro metabolismo, effettuando un tipo di fermentazione intracellulare (o autofermentazione) cedendo colore alla polpa.

Alla fine del periodo di permanenza nella vasca, satura di anidride carbonica, l'uva contiene una quantità di acidi assai inferiore rispetto all'origine; si formano inoltre nuovi componenti odorosi che ricordano la fragola e il lampone, oltre a un intenso fruttato dell'uva. A quel punto tutta la massa viene pigiata e posta nel tino di fermentazione dove, in due o tre giorni, terminerà la trasformazione degli zuccheri in alcool.

Il vino ottenuto matura in breve tempo, tanto che deve essere imbottigliato entro la fine di dicembre e consumato in pochi mesi.



La data da cui la legislazione italiana prevede che il vino novello possa essere messo in vendita è il 6 novembre dell'anno di vendemmia. La legislazione, inoltre, affinché il vino possa essere chiamato Novello, prevede l'utilizzo obbligatorio a macerazione carbonica per almeno il 30% dell'uva, mentre il restante 70% può essere vinificato con il metodo tradizionale.

Il metodo di vinificazione della macerazione carbonica, oltre alle caratteristiche olfattive particolari, dona al vino un colore particolarmente vivo, con tonalità che ricordano il porpora e un gusto dove predomina la freschezza degli aromi.

In Italia la produzione spazia su quasi tutto il territorio nazionale, isole comprese con una produzione di circa 15 milioni di bottiglie. Le Denominazioni di Origine dove è previsto il Novello sono circa 60, mentre oltre 160 sono Indicazioni Geografiche Tipiche.



NELLE FOTO:
momenti della scorsa manifestazione.

UNA SOSTA A LEVERANO

HOTEL

Masseria Corda di Lana ★★★★★

S.P.110 Veglie - Torre Lapillo Km.4

Tel. 0832 969051

www.masseriapuglia.net

BED & BREAKFAST

Exedra

Via V. Perrone 31

Tel. 339 6150542 - 339 2267241

Antica Corte

Via V. Perrone 18

Tel. 338 5809103 - Fax 0832 910420

Marald

Via Lunga 142 - Tel./Fax 0832 921737

Guarini Marina

Strada Veglie - Porto Cesareo - località Zanzara

Tel. 0832 970143 - 0832 970114

Tenuta Cappuccino

C.da Cappuccino

Tel. 0832 921737 - 339 6804290 - 320 1629939

MANGIARE

Da Franco

Largo S.Croce - tel. 0832 925445

Il Portico dipinto

Via Consolazione 53 - tel. 0832 911175

Il Quadrifoglio

Via G.Pascoli ang. via Rosselli - tel. 328 8019165

La Pineta

via Cesarea - tel. 0832 921499 - 0832 910298

Locanda ti lu Quartararu

Via Cesarea - tel. 0832 910951

Da Silvia

Via Turati 33 - tel. 333 7432962

Fra Diavolo

Via Fontana 4 - tel. 0832 925860

Il Bruschettono

Via Otranto 29 - Tel. 0832 911159

Exedra

Via Perrone 57 - Tel. 339 6150542 - 339 2267241

