

CIBO & PAESAGGIO TESTI ANGELO SURRUSCA ★ FOTOGRAFIE OLIVER MIGLIORE



A cura di **Slow Food**
SALENTO (Puglia)

LUNGHISSIME ORECCHIE E FORMAGGI SQUISITI

Con il latte della capra jonica, una razza autoctona del Salento dall'aspetto peculiare, si producono ricotta, caciotta e cacioricotta

Il territorio che un tempo corrispondeva quasi del tutto alla cosiddetta Terra d'Otranto oggi è conosciuto come Grande Salento. Comprende le province di Taranto, Brindisi e Lecce ed è una parte della Puglia che ha conosciuto negli ultimi vent'anni una grande crescita della presenza turistica, non soltanto per le spiagge della costa jonica ma anche per un interessante fermento culturale e la rivalutazione e tutela del patrimonio architettonico. Ma questo è anche un territorio storicamente vocato all'agricoltura e alla pastorizia. Le greggi qui un tempo costituivano un elemento imprescindibile del paesaggio agreste, proprio come gli oliveti e i muretti a secco.

Una delle razze autoctone più pregiate è la capra jonica. Probabile incrocio fra esemplari di maltese e antiche razze locali, come quelle raffigurate tra i pittogrammi preistorici rinvenuti nella grotta dei Cervi a Porto Badisco, in provincia di Lecce, è di taglia medio-grande, con un addome voluminoso. Il pelo è fine, mediamente lungo, bianco, a volte legger-

mente rosato, con possibili picchiettature o maculature di colore fulvo. La testa è relativamente piccola, dal profilo rettilineo o leggermente monotonino. Le grandi orecchie pendenti, sua caratteristica principale, talvolta superano la lunghezza della testa. I maschi hanno un ciuffo di peli arruffati sulla parte più alta del capo, le corna invece sono generalmente presenti in entrambi i sessi.

I VANTAGGI DELL'ALLEVAMENTO TRADIZIONALE ALL'APERTO

La capra jonica è allevata prevalentemente per il suo latte, con il quale si producono tutti i classici prodotti caseari della zona: ricotta fresca, ricotta forte (fermentata, cremosa, dal sapore piccante), in primavera ricotta marzotica (ovvero salata e stagionata), d'estate cacioricotta (semistagionato realizzato con una tecnica mista ricotta-formaggio, sapido e gustoso sui primi piatti) e, nel resto dell'anno, caciotte e altre forme e pezzature da consumare fresche oppure da grattugiare. La carne si ottiene

dai capretti svezzati a 40-60 giorni con un peso medio di 9-12 chili.

La crisi della pastorizia nella zona ha portato all'abbandono dell'allevamento della capra jonica, che **oggi è a grave rischio di scomparsa: i capi rimasti sono infatti solo un centinaio**. Il Presidio **Slow Food**, nato recentemente, ha lo scopo di incentivarne il ritorno e favorire l'aumento dei capi. Riunisce una decina di allevatori tra Martina Franca e Torre San Giovanni con l'obiettivo di valorizzarla e preservarla grazie alla produzione di formaggi e latticini tipici. L'allevamento è di tipo tradizionale: gli animali pascolano per la maggior parte dell'anno su terreni a macchia mediterranea e prati polifiti, cioè con un alto numero di erbe diverse. D'inverno è consentita la somministrazione di fieno autoprodotta o acquistata in zona, con una miscela di cereali e leguminose di qualità il più possibile di provenienza locale. Non è in ogni caso ammesso l'utilizzo di insilati, farine di origine animale, Ogm, additivi e scarti di lavorazione industriale. ■

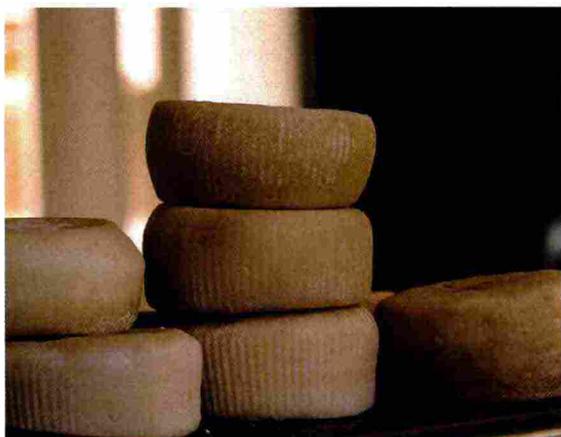
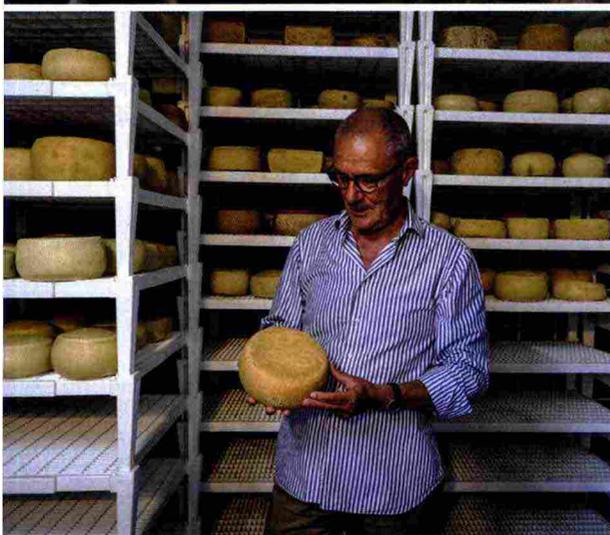


Foto grande: un gregge di capre joniche dell'azienda Cava Verde di Calimera (Lecce). **Qui sopra:** caciotte stagionate. **Sotto:** le orecchie

lunghe e pendule sono tipiche di questa razza autoctona salentina. **In basso:** il titolare dell'azienda Cava Verde Castrignanò.



Dove Come Quando

SALENTO (Puglia)



Sapori dall'entroterra al mare

Come arrivare

In auto: A14 Adriatica, uscita Taranto Nord e provinciale 581 per Martina Franca, quindi provinciale 14 fino a Ostuni, statali 16 e 613 per Calimera e Lequile, statale 101 per Alezio e statale 274 per Ugento.

In camper: Torre Pozzelle Camping, a Ostuni, contrada Torre Pozzelle, 0831/30.85.05.

Le buone soste

LE MACARE

(Alezio, via Mariana Albina 140, 329/617.60.84).

L'osteria, caratterizzata da un aspetto contemporaneo, punta sull'utilizzo di materie prime stagionali e sulla ricerca di nuovi accostamenti. Da segnalare fave e cicorie, polpette di polpo, pasta mista patate e scampi, maialino con i peperoni in agrodolce. Conto 40 €.

ANTICA OSTERIA LA SCIABICA

(Brindisi, via Thaon de Revel 29-33, 0831/56.28.70).

L'atmosfera che si respira riporta indietro nel tempo. Il pesce fresco è abbinato

ai prodotti dell'entroterra.

Le alici con cipolla all'ance e ginepro, la frittura con calamari e pesci di paranza e la zuppa di scorfano sono cucinati alla perfezione. Conto 40 €.

MASSERIA BELLIMENTO

(Nardò, strada Cucchiara 177, 327/692.93.76).

L'agriturismo ospita uno degli allevamenti di capra jonica del Presidio. Oltre agli ottimi formaggi e alla ricotta, fresca e marzotta, da provare la pitta di patate, le orecchiette con ragu di cinghiale e l'arrosto misto. Conto 35 €.

Per dormire

PALAZZO VAGLIO RELAIS

(Nardò, via De Pace 3, 328/306.45.98).

Residenza di fine '800 restaurata con attenzione alla sostenibilità e all'architettura originale. Camere e suite hanno le tipiche volte a stella e a padiglione salentine. Gli spazi comuni sono impreziositi da dipinti e oggetti di design vintage e contemporaneo. Doppia da 67 €.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Presidio Slow Food

Referente dei produttori: Antonio Castrignanò, 329/650.50.06; ingacastrignanò@libero.it
Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

093077