

# Pucce, pasticciotti municchedde **Il sapore di Lecce**

E sul mare si gusta il pesce in mille modi

**V**olendo allargare i confini dell'arte propriamente detta, non si farebbe fatica a includervi, insieme ai ghirigori barocchi di chiese e palazzi del Salento, le abilità manuali comunque creative, ricche di acuti che approdano sulle tavole per deliziare i sensi. Città, paesi e contrade dell'antica Terra d'Otranto sono un fiorire di sapori che rimandano a tradizioni vecchie di secoli. Un itinerario ideale del gusto potrebbe iniziare da Lecce, capitale del Barocco e del pasticciotto, tipico dolce locale fatto con pasta frolla e crema, nella sua versione tradizionale, ma proposto anche in diverse varianti nelle tante pasticcerie cittadine: con ripieno di cioccolato e marmellate di vari gusti. La puccia, sfornata tutti i giorni dai panifici salentini, è un pane semplice con le olive. Ma anche in questo caso le varianti non mancano: lo si può condire con verdure di stagio-

ne, salumi e formaggi. Altro classico è il rustico, caposaldo della rosticceria leccese, fatto con pasta sfoglia ripiena di pomodoro, mozzarella, besciamella, pepe e noce moscata. Va mangiato molto caldo per poterne gustare appieno il sapore. Una sosta con pasticciotto, puccia o rustico non può mancare durante la visita ai monumenti di Lecce: l'anfiteatro e il teatro romano, la basilica di Santa Croce, le porte storiche a presidio dell'antico borgo, piazza del Duomo con il palazzo del Seminario, il castello di Carlo V. A Zollino, non lontano dalla città capoluogo, vale la pena di assaporare la scéblasti, un pane morbido ottenuto con farina di grano duro e lievito madre, di forma tonda e appiattita, cotto nei forni a legna e condito con zuccina,

zucca, olive nere, capperi, pomodorini, olio, sale, cipolla e peperoncino. In paese, il 1° agosto la scéblasti è protagonista assoluta di una sagra

molto attesa. Zollino è conosciuta anche per i suoi due menhir, misteriosi monoliti in pietra infissi nel terreno, simili ad altri manufatti dello stesso genere disseminati nel Salento. Il piccolo paese di Canole è, invece, conosciuto per le «municcheddhe», ossia le lumache che qui vengono sublimate con ricette molto gustose. Nel mese di agosto le «municeddhe», così chiamate per il loro colore marroncino che ricorda quello del saio dei monaci, sono l'attrazione di una nota sagra paesana. Canole, fra l'altro, è uno dei Borghi autentici d'Italia, e vale la pena trattenersi qualche ora per una visita del borgo antico. Cucina tradizionale a base

di specialità marinare, ma anche tanta arte e cultura, sono gli ingredienti principali di una sosta a Gallipoli, antica cittadina adagiata sullo Jonio. La «scapece» è una pietanza dal sapore deciso, fatta con pesce azzurro fritto e marinato in aceto, con l'aggiunta di zafferano e pan grattato. Il polpo è una vera prelibatezza se preparato alla pignata, ovvero in umido all'interno di un tegame di terracotta. La zuppa di pesce alla gallipolina è un concentrato di sapore ottenuto cuocendo diverse varietà del gustoso pesce dello Jonio. La cucina marinara, negli ultimi anni, si è arricchita di piatti anche ricercati, grazie alle sperimentazioni degli chef dei

numerosi ristoranti dove si può gustare il pescato appena giunto dai porti pescherecci.

Una specialità rinomata è il gambero rosso di Gallipoli da mangiare arrostito o preparato in tanti altri modi. Non mancano sulle tavole salentine, in ogni stagione, i tradizionali «mboti», chiamati anche «turcinieddhi», involtini fatti con interiora di agnello e cotti alla brace. E ad ogni pietanza non resta che abbinare un classico vino locale. I vigneti del Salento producono ottime uve da cui si ricavano vini di alta qualità, bianchi, rosati e rossi, tra cui il Negroamaro e il Primitivo.

**Antonio Della Rocca**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

---

La puccia, sfornata tutti i giorni dai panifici salentini, è un pane semplice con le olive. Ma varianti ce ne sono

---

La zuppa di pesce alla gallipolina è un misto di sapori ottenuto cuocendo diverse varietà dello Jonio

---

## **Al forno**

A Zollino, si assapora la scéblasti, un pane morbido con farina di grano duro e lievito madre con zuccina, zucca, olive nere, capperi, pomodorini, olio, sale, cipolla e peperoncino





Un nasticciotto offerto all'interno di un tipico locale leccese