



G20 spiagge: c'è appoggio bipartisan su legge a tutela delle comunità marine balneari. "Speriamo di vederla entro l'anno"



Eclissi totale di sole, negli Usa è asta per i biglietti aerei: "Vogliamo vederla in volo"

di Aldo Fontanarosa



Argentina, oltre 40 gradi nell'estate patagonica un tempo gelata dal vento dell'Antartide: in fiamme riserva della biosfera, a rischio il cipresso endemico



Melpignano, la perla barocca della Grecia Salentina. I segreti del borgo della Notte della Taranta

Paolo Ribichini

Melpignano, la perla barocca della Grecia Salentina. I segreti del borgo della Notte della Taranta

Paolo Ribichini



▲ Ex Convento degli Agostiniani, appena fuori Melpignano (foto Ivano Puzovio)

Il piccolo centro pugliese famoso per il festival di musica popolare di mezza estate, è un luogo di tradizioni e buone pratiche da scoprire durante tutto l'anno, tra orti sociali e pietra leccese

“Da qui i giovani fuggono. Non c’è niente e vanno al nord”. Pina e Luigi sono pessimisti. Nel caldo salotto della loro casa mi raccontano della loro figlia che ha lasciato la sua terra e non tornerà mentre faccio un’abbondante colazione a base di cotognata e dolci tipici del Salento e fuori tira un vento teso e freddo da est. Gestiscono un bed & breakfast, aperto per l’occasione in un weekend di metà dicembre, decisamente fuori stagione. Sì, perché a **Melpignano**, in provincia di Lecce il turismo si concentra quasi esclusivamente nella seconda metà di agosto quando si tiene la **Notte della Taranta**, concertone che mette insieme musica tradizionale del Salento con i più importanti artisti nazionali. “Poi per tutto il resto dell’anno non c’è molto”, spiega Luigi.

La piccola Melpignano, la cittadina giovane

Certo, Melpignano non è Roma, o Milano, nemmeno Lecce. È un borgo della **Grecia salentina** dove ancora qualcuno parla l’antico **griko**; una zona linguistica affine all’**area grecanica nell’estremo sud della Calabria**. Di poco più di 2mila abitanti, Melpignano è una cittadina dal fascino unico e dall’accoglienza inaspettata, circondata da cave di pietra, terreni agricoli e boscaglia. Ma è sufficiente andare un po’ oltre la superficie e le pessimistiche parole di Pina e Luigi per scoprire che questa cittadina non ha nulla a che fare con quei borghi del nord e del sud che rischiano di essere abbandonati.



▲ L'ingresso di Piazza San Giorgio a Melpignano

Mi basta incontrare la giovane sindaca per capirlo. Si chiama Valentina Avantaggiato. Occhi profondi e sorriso sincero di chi guarda con fiducia al futuro. “Siamo consapevoli che abbiamo bisogno di destagionalizzare”, spiega. Ma non c'è solo il turismo: “Sono tante le attività che portiamo avanti durante tutto l'anno, come per esempio il **Mercato del Giusto**” che si tiene di domenica in Piazza San Giorgio, con una frequenza di due settimane, proprio dove nel '500 si teneva, sotto i portici rinascimentali, l'importante mercato cittadino. Qui chi viene da fuori può acquistare i prodotti della terra a chilometro zero e prodotti dell'artigianato locale. Ma il mercato è anche un momento di festa per gli abitanti della cittadina che si ritrovano in piazza ad ascoltare talk e concerti di artisti nazionali. Insomma, un vero e proprio salotto dove ritrovarsi la domenica mattina.

Il Palazzo Marchesale, il Convento e le cene “rinascimentali”

A pochi passi da Piazza San Giorgio c'è il Palazzo Marchesale. L'archeologa medievalista Eda Kulja, 40 anni e tanta passione, spiega i segreti del **castello** trasformato nel 1636 da **Giorgio Castriota**, marchese di Botrugno, in una raffinata residenza signorile. Mentre il sole tramonta e il vento continua a soffiare deciso, ci perdiamo nel giardino all'italiana del Palazzo, dove la vegetazione presente è quella che al tempo veniva utilizzata per ornare i giardini. Eda con Benedetta Rosini dell'associazione Vivarch per l'occasione ci portano in una magica atmosfera rinascimentale con tanto di “ricostruzione” gastronomica. D'estate, infatti, vengono organizzate vere e proprie degustazioni dei piatti di un tempo, secondo un'attenta analisi archeologica. La cena esperienziale rientra in **Melpignano promuove cultura**, il progetto voluto dalla sindaca e realizzato da Vivarch.



▲ Melpignano, Mercatino del Giusto

Così si può assaggiare la pignata di verdure e grano nuovo, la purea di fave secche e cicorie con crema di mele, finocchi e salvia, l'arrosto con composta di frutta secca e spezie e un tris di dolci (cotognata, datteri farciti con pasta di mandorla e torta di riso). Poco fuori il centro storico di Melpignano, c'è l'ex **Convento degli Agostiniani** che si affaccia sul piazzale utilizzato per la Notte della Taranta. Si tratta di un complesso che comprende anche la **Chiesa del Carmine** con la sua facciata, esempio di barocco leccese seicentesco. Il Convento, abbandonato per decenni, dopo un restauro, è oggi utilizzato per attività culturali. Molto suggestivo di notte, con tante luci che creano un effetto veramente unico.

Le cappelle e i forni antichi

Camminando per il centro di Melpignano si scoprono diverse **cappelle** come quella dedicata a **San Michele Arcangelo** e quella intitolata alla **Madonna di Costantinopoli**. Piccoli capolavori senza tempo. In via Fazzi c'è anche **un antichissimo forno che risale addirittura al '200**. Per visitarlo bisogna cercare il suo anziano proprietario, Uccio Treglia, sempre disponibile a raccontare aneddoti e a spiegare il funzionamento dei vecchi attrezzi contadini, oltre a far vedere la sua motocicletta Moto Guzzi di fine anni '70, gelosamente conservata proprio negli spazi del forno, in disuso dalla fine degli anni '60. E proprio nei pressi del forno c'è un moderno panificio dove si porta avanti la tradizione dolciaria salentina. Si tratta di Fior di Pane dove il proprietario, Adriano Cesari ha intenzione di aprire il laboratorio ai turisti che vogliono fare un'esperienza immersiva tra impasti e decorazioni. Altra tradizione del territorio è quella della lavorazione della pietra leccese. Se storicamente la pietra ricavata

nelle vicine cave serviva sostanzialmente per l'edilizia, nel 1980 i fratelli Sicuro decisero di tentare la realizzazione di oggetti per l'uso comune con un'impronta di design. Oggi è possibile visitare il loro showroom a pochi passi da Piazza San Giorgio, gestito dai loro figli, i cugini Luca e Roberta. Qui si possono acquistare prodotti da bagno ma anche decorazioni e complementi d'arredo, vere e proprie opere d'arte in pietra leccese.

Gli orti sociali e i prodotti a chilometro zero

A Melpignano la tradizione culinaria è importantissima. Il "chilometro zero" è garantito anche da circa 30 orti sociali gestiti dai cittadini che ne fanno richiesta, molti dei quali giovani. Si trovano ai margini della cosiddetta Pineta Longa, un'area verde che conserva la biodiversità del centro del Salento: roverelle settecentesche, querce vallonee, pini d'Aleppo e macchia mediterranea.



▲ L'ingresso del giardino all'italiana del Palazzo Marchesale di Melpignano (foto Ivano Puzovio)

Così, dagli orti sociali alla tavola la strada è breve. Nel Centro di Cultura Popolare di Melpignano Mariella Salierno e sua figlia Letizia Gervasi hanno imbandito per l'occasione una lunga tavolata. Si tratta di un viaggio nella tradizione gastronomica tra ricette a base di erbe come ciceri e tria, fave e cicoria, sagne 'ncannulate e gli immancabili muersi fritti. Tra un piatto e l'altro intermezzi musicali con chitarra, tamburello, lira calabrese e la voce di Mariella, accompagnata agli strumenti da Letizia e Salvatore Gervasi, presidente del Centro di Cultura Popolare. Un tuffo nella tradizione musicale del Salento.

I piatti della tradizione

Ma dove mangiare a Melpignano i piatti della tradizione? Uno dei ristoranti più interessanti è il Fusticino, un casolare a pochi passi dall'abitato nei pressi del Convento degli Agostiniani. Il giovane proprietario Federico Troysi ci accoglie con un antipasto con fritti tipici e piatti di pesce. Se si preferisce fare un'esperienza un po' diversa c'è la Pizzeria Vizio del giovanissimo Rodolfo Caldarazzo, che ha aperto questo locale a 23 anni e oggi non ne ha ancora compiuti 30. Qui è possibile assaggiare pizze gourmet tra creatività e tradizione.

Dormire a Melpignano

Dove alloggiare? A Melpignano i posti letto sono pochi. Oltre al b&b Donna Vincenza di Pina e Luigi (che ha il suo punto di forza nell'ospitalità e nell'eccezionale colazione tipica), è possibile alloggiare al b&b Villa Talia, per un'esperienza un po' diversa, in mezzo alla campagna e alle cave di pietra leccese. La struttura è immersa nel verde, un luogo pensato per chi si dedica alla ricerca artistica e all'introspezione. Qui, con la bella stagione, si può meditare su un'amaca tra gli alberi o immergersi tra gli ulivi. Non a caso i due proprietari, Adamo e Francesca, sono artisti e lavorano nel mondo del teatro.

L'inverno e la primavera sono i momenti migliori per vivere il Salento lentamente e scoprire nei borghi come Melpignano le tradizioni, lontani dalla folla, ascoltando il vento e i profumi della terra.