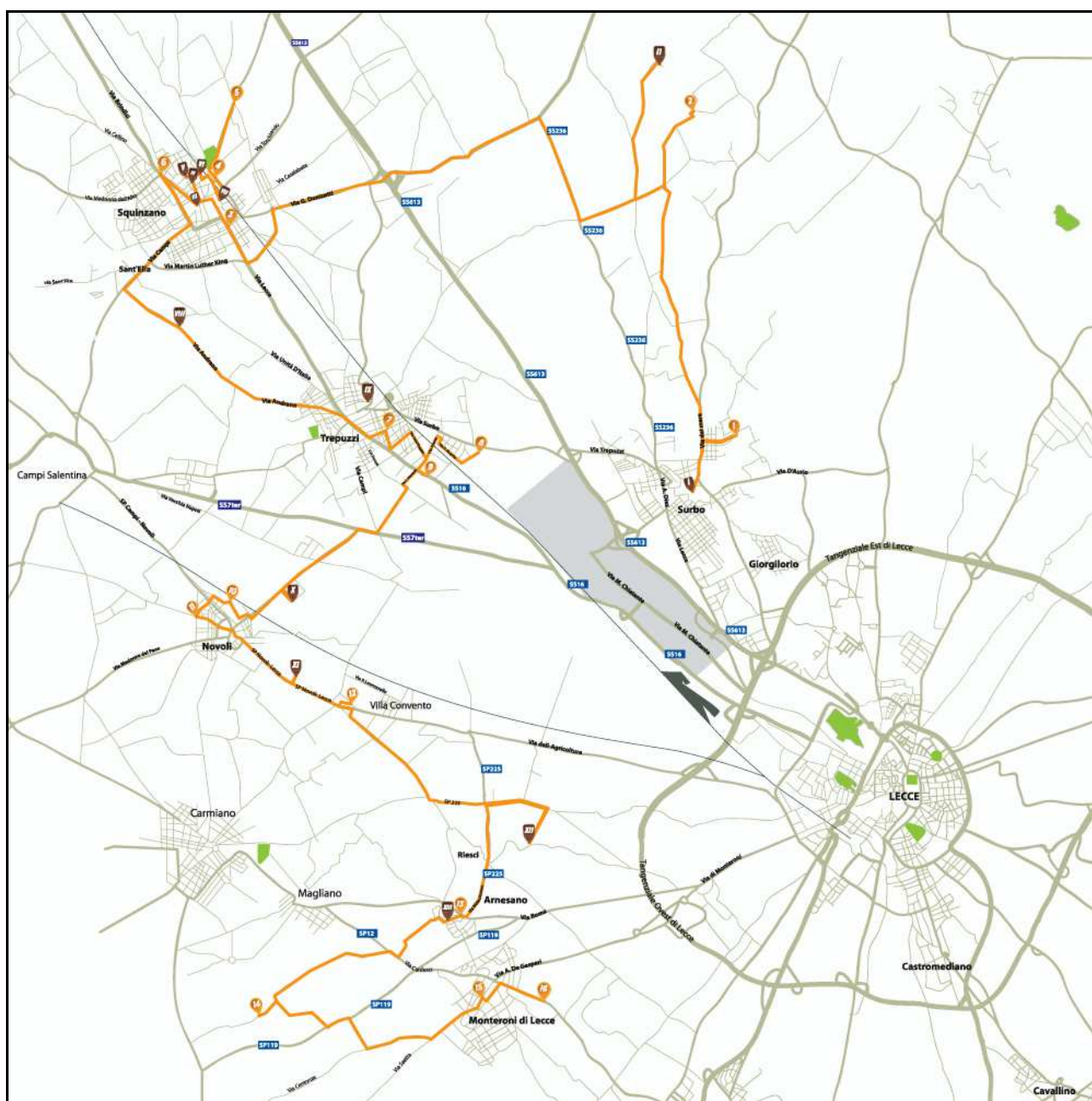


5° ITINERARIO

ITINERARIO ENO-GASTRONOMICO

LE VIE DELL'OLIO E DEL VINO NELLA VALLE DELLA CUPA



Da secoli il Salento è conosciuto per la produzione di olio e di vino. Queste due colture non caratterizzano solo l'economia, ancora prettamente agricola, dell'area, e in particolare della Valle della Cupa, ma caratterizzano anche la storia del territorio, delle strutture e degli abitanti stessi.

Muovendosi nelle campagne delle terre della Valle della Cupa si è immersi in sterminati campi di ulivi, che impressionano per i loro tronchi intrecciati a testimonianza del loro impianto secolare, una realtà da salvaguardare, perché racconta la storia del territorio, così come le chiese, i palazzi e le tante strutture architettoniche che fanno del Salento una importante meta storico-artistica. Ed oltre l'ulivo è la vite che caratterizza l'area: vitigni autoctoni, come il negroamaro e il primitivo, che da secoli contraddistinguono le produzioni locali, ma anche vitigni nazionali e internazionali, negli ultimi anni entrati a far parte delle nostre produzioni.

Una storia che è raccontata anche dagli antichi luoghi di produzione, i molti frantoi disseminati nel territorio, e le numerose aziende vitivinicole, che fanno da sfondo a qualsiasi itinerario che si svolga in queste terre.

La coltura dell'olio, destinato in antichità ad uso lampante e per la produzione di saponi (solo in minima parte ad uso alimentare), è sempre stata peculiarità di quest'area. Dal XVI al XIX secolo vengono costruiti in tutto il territorio frantoi, per lo più ipogei, cioè collocati sotto terra dove la temperatura costante permetteva una maggiore conservazione. La maggior parte di questi frantoi furono dismessi alla fine dell'Ottocento a causa dell'utilizzo di strumenti e macchinari moderni, ma ancora, percorrendo le campagne, è possibile visitarne alcuni, oggi veri e propri reperti di archeologia industriale.

La coltivazione della vite, attestata in Salento già in età pre-romana, è parte integrante della tradizione e dell'economia della regione. A partire dalla metà dell'Ottocento, a causa della grande richiesta di vino da parte di paesi esteri, la produzione subì una crescita repentina che continua ancora oggi. Proprio per questo il territorio della Valle della Cupa entra a far parte del Parco del Negroamaro, nato con l'intento di migliorare il servizio offerto ai turisti, incentivare le manifestazioni tradizionali e culturali e promuovere il territorio a livello popolare.

L'itinerario si muove quindi tra campagna e città, visitando gli antichi luoghi di produzione, tracce di una storia antica, ma anche le numerose aziende moderne, che ancora oggi tengono vive queste tradizioni. Ed in questo viaggio accompagna la tradizionale ospitalità salentina, perché conoscere i prodotti locali vuol dire degustare un buon bicchiere di vino, intingere un pezzo di pane fatto in casa nell'olio appena prodotto, partecipare, con i produttori locali, alle raccolte delle olive e dell'uva, entrando così in contatto non solo con le varie tipologie di prodotti, con i metodi e i processi di produzione, ma anche con gli stessi produttori, che con il loro lavoro quotidiano garantiscono l'alta qualità dei prodotti del territorio.

CARATTERISTICHE DELL'ITINERARIO

Lunghezza: 67,2 Km

Difficoltà: Facile

Tempo di percorrenza:

2 giorni in auto o bicicletta con 1 pernottamento

2-3 giorni a piedi con 1-2 pernottamenti

Mezzi consigliati: auto, bicicletta, piedi

Caratteristiche: strade secondarie, asfaltate e a volte sterrate

Punto di partenza: Surbo (Servizio STP Lecce, www.stplecce.it)

Punto di arrivo: Monteroni (Servizio STP Lecce, www.stplecce.it)

PUNTI DI SOSTA

- Area Masseria Cafore
- Prima di Tenuta La Corte a Novoli
- Strada delle cave tra Villa Convento e Arnesano

Villa Materdomini a Arnesano

PUNTI TEMATICI

1. Oleificio Cooperativo – SURBO
2. Masseria Melcarne – SURBO
3. La Vigna dei Baroni Martucci – SQUINZANO
4. Cantine De Ventura
5. Azienda Agricola Taurino
6. Olearia Serra
7. La Vinolearia – TREPUSZI
8. Oleificio Mongiò - TREPUSZI
9. Oleificio Cooperativo - TREPUSZI
10. Cantine De Falco – NOVOLI
11. Cantine Guerrieri – NOVOLI
12. Azienda Agroalimentare Olindo Vergallo – NOVOLI (Villa Convento)
13. Laboratorio sul pane tradizionale - ARNESANO
14. Azienda Vinicola Mocavero – ARNESANO
15. Società Agricola Donna Olearia - MONTERONI
16. Azienda Vinicola Apollonio - MONTERONI

PUNTI DI APPROFONDIMENTO CULTURALE

- I. Centro storico - SURBO
- II. Masseria Cafore – SURBO
- III. Museo dell’Olio e del Vino – SQUINZANO
- IV. Frantoio Oleario Rampino Vino – SQUINZANO
- V. Opificio Stabilimento Cervis Vino – SQUINZANO
- VI. Stabilimento Vinicolo Fratelli Folonari Vino – SQUINZANO
- VII. Opificio Cantine Ruffo Vino – SQUINZANO
- VIII. Palmento – Trepuzzi
- IX. Frantoio ipogeo di Pezzuto Cosimo e Quarta Ornella a Trepuzzi
- X. Frantoio e Masseria La Corte - NOVOLI
- XI. Frantoio e Masseria Convento – NOVOLI
- XII. Stabilimento Vinicolo Materdomini – ARNESANO
- XIII. Ex-frantoio Bernardini – ARNESANO

PERIODI CONSIGLIATI

GENNAIO

- Festa di Sant’Antonio Abate a Novoli con la famosa accensione della fòcara e CUPAGRI, salone dell’agroalimentare con workshop, laboratori gastronomici ed eventi vari.

LUGLIO

- Sagra della Piscialetta a Surbo

AGOSTO

- Manifestazione Rosso di Sera a Monteroni

SETTEMBRE

- Raccolta dell’uva

OTTOBRE

- Fiera/Mercato del SS Crocifisso a Monteroni

- Festa e fiera di San Raffaele Arcangelo a Trepuzzi

- Fiera “Profumo di pane” ad Arnesano

NOVEMBRE

- Festa di San Martino

DESCRIZIONE DELL’ITINERARIO



L’itinerario ha inizio nel centro storico di Surbo nella Piazza principale della città

I. Centro storico – SURBO

All’interno della città erano presenti numerosi frantoi ipogei, molti dei quali ormai totalmente distrutti o di proprietà privata. Purtroppo quindi la Surbo sotterranea non è visitabile. Il progetto di restauro di Piazza Unità Europea, sotto la quale sono stati rinvenuti depositi e granai, prevede in futuro l’apertura e l’accesso almeno in quest’area.



Dalla piazza di Surbo prendo via G. Galilei e proseguo in via del Mare fino a svoltare a destra in via Gramsci dove incontro l’Oleificio Cooperativo.

1,4 Km

1. Oleificio Cooperativo – SURBO

Produzione di olio

Servizi: Visite guidate, vendita di prodotti

Info: Via Gramsci, 59 – Tel. +39 0832.362489 – Fax +39. 0832.362489 – oliosurbo@inwind.it – www.coopoliosurbo.com



Torno indietro in via Gramsci e svolto a destra sulla SP 93. Proseguo dritto svoltando a sinistra quando incontro l’indicazione per Masseria Melcarne e arrivo alla masseria.

7,3 Km

2. Masseria Melcarne – SURBO

Masseria Melcarne è un esempio architettonico della tipologia torre-masseria, che si evolve per diventare "casino per comodo di detta masseria". L'originario edificio turriforme del Cinque-Seicento, venuta meno la funzione difensiva attestata anche dalle caditoie sommitali, si arricchisce nel secolo successivo di due balconcini retti da mensole: si realizza proprio nel Settecento il passaggio da torre fortificata a dimora stagionale. Due piccole colombaie a pianta quadrata affiancano la torre impreziosendone la struttura della quale ripetono in scala ridotta il profilo, producendo un singolare effetto scenografico.

notizie storiche:

Di proprietà di Filippo Prato, nel 1653 la torre è riportata con il nome di Masseria Melcarne nel relativo atto di vendita con il quale viene ceduta al napoletano Giulio Pepe, barone di Surbo. Nel Catasto Onciario di Surbo del 1741, è così descritta fra i beni della famiglia Severini: "Masseria Melcarne consistente in curti, case, capanne, casino e giardini per comodo di detta masseria e con chiusure seminatorie olivate e vigneti." La torre fortificata è oggi il centro di un'azienda che si estende per circa 60 ettari e comprende uliveti, frutteti e orti.

Servizi: ristorante; produzione olio (anche con lavorazione a freddo, confetture e conserve).

Info: Tel. +39. 368. 958324 - info@masseriamelcarne.it - www.masseriamelcarne.it



4,3 Km

Da Masseria Melcarne proseguo dritto verso Sud. All'incrocio svolto a destra e di nuovo a destra proseguendo sempre verso N; passo davanti a Masseria La Grande. A questo punto devo percorrere un breve tratto a piedi o in bicicletta perché la strada diventa un piccolo sentiero sterrato in mezzo a uliveti secolari e aree di macchia mediterranea. Arrivo così ai ruderi di Masseria Cafore.

II. Masseria Cafore – SURBO

La masseria, del XVII, oggi ridotta allo stato di rudere, è ubicata in un'area segnata da percorsi ad alta valenza paesistica ed ambientale. È ancora riconoscibile l'organizzazione dell'impianto originario articolato su un unico piano intorno ad uno spazio aperto accessibile da un portale con arco a tutto sesto. Presenta un interessante frantoio ipogeo. Per arrivare alla masseria, si attraversa un'area conosciuta per la presenza di ulivi secolari.

Notizie storiche:

Nel Piano Urbanistico generale, Masseria Cafore rientra nei beni classificati come "Fabbriche e manufatti rurali di interesse storico, architettonico, ambientale".



11,4 Km

Torno indietro e alla fine della strada volto a destra e di nuovo a destra prendendo la SP 236. All'incrocio svolto a sinistra per Squinzano prendendo via Gaetano Donizetti e poi via Martin Luther King. Al rondò giro a destra e, arrivati in paese, in via Lecce incontro la Vigna dei Baroni Martucci.

3. La vigna dei Baroni Martucci – SQUINZANO

Produzione di vino

Servizi: vendita prodotti; degustazioni

Info: Via Lecce, 65-69 Squinzano – Tel. +39.0832.725364

www.lavignadeibaronimartucci.com - - direzione@lavignadeibaronimartucci.com



450 m

Da via Lecce proseguo dritto in via Roma e giro a sinistra in Via Santa Maria. Continuo dritto arrivando in Piazza Plebiscito al Museo dell'Olio e del Vino.

III. Museo dell'olio e del vino – SQUINZANO

Il Museo dell'Olio e del Vino nasce nel 2007 da un'idea di Claudio Taurino, del sindaco Giovanni Marra e del professor Sergio Miglietta, che ha donato il fondo archivistico del museo e la propria collezione di documenti e fotografie storiche. All'interno del museo sono allestite alcune scene che rappresentano la vita agricola e il commercio dell'olio e del vino: il focolare, con la tavola apparecchiata, e gli oggetti della vita quotidiana. Le sale, che portano il nome di un vitigno o di una varietà di ulivo, ospitano spesso mostre temporanee, incontri, appuntamenti ed eventi di vario tipo. Attrezzi, documenti, manifesti d'epoca, registri accompagnano il visitatore nella visita a testimoniare la grande fama che Squinzano ha avuto in passato per la produzione di olio e soprattutto di vino.

Servizi: Eventi vari; percorsi tematici. Visite guidate, proiezione video di storia del territorio.
Info: Aperto sabato e domenica, e su prenotazione – Ingresso gratuito
Piazza Plebiscito – Tel. +39.320.7982212 – +39.347.9105877
www.museosquinzano.com



Proseguo dritto verso Nord in via San Giovanni Bosco arrivando al Frantoio Oleario Rampino.

400 m

IV. Frantoio oleario Rampino– SQUINZANO

Il prospetto è aperto da due grandi portali con arco a tutto sesto. In alto, in corrispondenza di questi, l'aggetto di due balconi mai realizzati. Al centro, sotto la scritta a rilievo su pietra che recita S.to OLEARIO R. RAMPINO, è possibile ammirare un bassorilievo raffigurante una contadina ed un ulivo.

Notizie storiche:

Lo stabilimento fu costruito negli ultimi decenni del sec. XIX da Roberto Rampino a ridosso del centro abitato di Squinzano.



Proseguo dritto, giro a sinistra in via Mater Gratiae e incontro l'Opificio Stabilimento Cervis.

160 m

V. Opificio Stabilimento Cervis – SQUINZANO

Lo stabilimento, posto tra le vie Mater Grazia e Quinzio, presenta il prospetto di color rosso pompeiano. L'ingresso principale, ad arco ellissoidale, è decorato con motivi geometrici ed elementi floreali. Le due finestre laterali sono pressoché simili.

Notizie storiche:

Fu costruita agli inizi del sec. XX da Cillis come stabilimento per l'imbottigliamento di bibite. In epoca recente, terminata l'attività, è stata lasciata in stato di totale abbandono.



Torno indietro percorrendo sempre via Mater Gratiae e arrivo allo Stabilimento vinicolo Fratelli Folonari.

150 m

VI. Stabilimento vinicolo Fratelli Folonari – SQUINZANO

Il prospetto principale, che si affaccia dinanzi alla linea ferroviaria, si presenta maestoso e sobrio. Interamente intonacato di bianco, è diviso in tre parti ognuna delle quali aperta da un grande portone e sormontata da una finestra circolare. In alto, sul cornicione, è ancora visibile la scritta STABILIMENTO VINICOLO FRATELLI FOLONARI. Sulla sinistra, l'edificio costruito successivamente ed utilizzato come uffici si sviluppa su due piani la cui linearità è interrotta al piano terra da porte, a quello superiore da finestre.

Notizie storiche:

Fino agli anni Cinquanta del sec. XX lo Stabilimento Vinicolo dei Fratelli Folonari era il più grande tra i numerosi presenti a Squinzano. Arrivati da Brescia i primissimi anni dello stesso secolo diventarono, nel giro di poco tempo, una grande realtà costruendo, verso il 1910, il loro stabilimento. Questo, edificato a ridosso della linea ferroviaria, aveva motori a vapore e elettrici, pigiatrici, torchi idraulici, pompe ed altri macchinari in grado di vinificare ogni giorno tremila quintali d'uva e di far conservare oltre cinquantamila ettolitri di vino.



Alla fine della strada volto a destra in via Ferruccio, continuo in via Stazione e proseguo sempre dritto arrivando all'Opificio Cantine Ruffo.

550 m

VII. Opificio Cantine Ruffo – SQUINZANO

Lo stabilimento è costituito da tre grandi capannoni con copertura a spioventi chiusi in alto da un muro terminante ai lati con due volute. L'apertura centrale è molto più grande rispetto alle due laterali; tutte hanno in alto un'apertura circolare.

Notizie storiche:

Lo stabilimento fu costruito i primi anni del sec. XX . Testimonia l'importanza che in passato ha avuto la viticoltura nell'economia squinzanese.



Torno indietro e volto a destra in via Diaz e dopo pochi metri a sinistra in via M. Manca arrivando alle Cantine De Ventura.

350 m

4. Cantine De Ventura – SQUINZANO

Produzione di olio e vino

Servizi: vendita prodotti, visita guidata all'azienda; degustazione

Info: Via Maria Manca, 5 – Tel. +39.0832.782885 – informazioni@cantinedeventura.it – www.cantinedeventura.it



Proseguo in via M. Manca e alla rotonda prendo via Torchiarolo arrivando all'Azienda Agricola Taurino.

1,1 Km

5. Azienda Agricola Taurino – Donato e Rosaria S.S. – SQUINZANO

Produzione di olio

Servizi: Vendita di prodotti, degustazioni e visite guidate al frantoio e all'azienda

Info: Via per Torchiarolo, km. 1 – Tel. +39. 0832. 787541

www.agricolataurino.it



Torno in paese prendendo via Armando Diaz e svoltando a destra in via Vittorio Veneto. Proseguendo dritto all'inizio di via Cellino si arriva all'Olearia Serra.

2,5 Km

6. Olearia Serra – SQUINZANO

Produzione di olio

Servizi: vendita prodotti; visite guidate all'azienda

Info: Via Cellino, 2 Squinzano

info@oleariaserra.com – www.oleariaserra.com

Tel. +39.0832.784643



Procedo verso Sud in via Brindisi, svolto a destra in via Campi, poi via Taranto, e a sinistra in via Andrano. Proseguendo lungo il c.d. Percorso della Salute incontro sulla destra un antico palmento diroccato.

3,9 km

VIII. Palmento – TREPUIZZI

Si tratta di una piccola costruzione rettangolare con volta a botte, costituita da due ambienti e immersa in un grande uliveto. Nell'ambiente più grande è ubicato un grande vascone in pietra, probabilmente utilizzato per la pigiatura dell'uva. Parzialmente demolito.



Procedo in via Andrano arrivando a Trepuzzi, all'incrocio con la S.S. 16 giro a sinistra in via San Giuseppe e Sulla sinistra inizia via Tiziano dove si trova un antico frantoio ipogeo.

3,6 km

IX. Frantoio Ipogeo di Pezzuto Cosimo e Quarta Ornella- TREPUIZZI

All'interno dell'antico frantoio, di recente restaurato, è possibile prenotare degustazioni di olio e di vino e richiedere visite guidate alla struttura.

Ipogeo di Pezzuto Cosimo e Quarta Ornella
Via Tiziano, 21



Proseguo in via Brunetti voltando a destra in via Francesco Lo Re. All'incrocio con via Edificio Scolastico incontro La Vinolearia.

650 m

7. La Vinolearia – TREPUIZZI

Produzione di vino e olio

Servizi: punto vendita di vino e olio, degustazione e visite guidate all'azienda su prenotazione

Info: Via Edificio Scolastico , 4

Tel. +39.0832.757534 – +39.347.4491943

gmiqlietta2000@yahoo.it – www.oliosalento.com



Uscito dal La Vinolearia svolto a destra e di nuovo a destra in Via Sant'Angelo. Alla fine della strada giro a sinistra in via Atene, di nuovo a destra e alla rotatoria tengo la sinistra. Volto a destra in via Labriola, dove incontro l'Oleificio Mongiò.

2,3 Km

8. Oleificio Mongiò - TREPUIZZI

Produzione e vendita di olio

Punto vendita, degustazioni

Via Labriola

tel: +39-0832-756230 fax: +39-0832-751301

www.oleificiomongiò.it

Email: info@oleificiomongiò.it



Torno indietro fino alla rotatoria, proseguo dritto. All'incrocio con la SS 16 giro a sinistra arrivando all'Oleificio Cooperativo di Trepuzzi.

1,6 km

9. Oleificio Cooperativo – TREPUIZZI

L'Oleificio Cooperativo di Trepuzzi nasce dall'unione di alcuni produttori olivicoli. Un oleificio organizzato da singoli produttori che si associano solidalmente per produrre ciò che Omero definì "Liquido d'oro".

Oltre ad acquistare i prodotti dell'azienda, all'interno della struttura è possibile fare visite guidate.

Via Kennedy, 98

Tel. 0832 757598



Torno indietro sulla SS 16 e giro a sinistra in Via Mazzotta. Alla fine della strada giro a sinistra e alla prima a destra. Arrivato alla SS 7ter svolto a destra e alla prima a sinistra. Proseguo dritto fino ad arrivare al cimitero di Novoli e giro a sinistra. Dopo pochi metri arrivo a Tenuta La Corte.

3,3 km

X. Frantoio e Masseria La Corte – NOVOLI

La masseria è particolarmente interessante per la presenza del frantoio ipogeo interamente scavato nel banco roccioso e per la presenza della "grotta lago".

Il frantoio aveva tre ingressi, tutti posti a quota differente e uno di essi provvisto di una rampa in curva edificata successivamente. In tutta la struttura trovavano posto diversi ambienti: una stalla, diverse sciaie con "camini", da cui venivano scaricate le olive, le zone cucina con sedili in pietra, i depositi, una pietra molare e quattro fori per l'areazione. Vi erano inoltre due zone, una più piccola e una più grande collegate da un passaggio adibito a cucina, elemento confermato dalla

lettura dei disegni di rilievo, dalla quale emerge chiaramente l'accostamento delle due strutture ipogee.

notizie storiche:

Il trappeto ipogeo è ciò che rimane dell'insediamento originario della Masseria La Corte o Del Signore, così chiamata in quanto apparteneva ai signori del feudo, i Mattei, che probabilmente l'avevano fatta costruire tra il 1520 e il 1706. Successivamente la proprietà era passata ai Carignani, ultimi feudatari di Novoli fino all'inizio del 1800. Molto probabilmente l'attuale struttura ipogea è la sintesi di due trappeti sotterranei realizzati in epoche diverse e non più tardi del 1600; vi è infatti una relazione del Cavalier Donato Romano (scopritore del frantoio nel 1946), fatta per un progetto che voleva valorizzare la tenuta La corte come luogo per il tempo libero ed il turismo agricolo. In essa infatti si legge: "Proseguendo per il viale si incontrava, non lontano dalla Peschiera, un bosco di querce ad alto fusto per una estensione di circa tre ettari, destinato alla caccia, che era recintato da un spessissimo muro di pietrame a secco ed in questo bosco era ubicata una colombaia di uguale architettura ma di dimensioni più ridotte rispetto alla precedente ed attualmente esistente mentre la recinzione ed il resto è scomparso col tempo. Non lontano da detto bosco, troviamo ancora oggi due ancestrali frantoi oleari, detti trappeti entroterra, intercomunicanti, costruiti in due epoche, e che furono scavati nella roccia mazzara tufacea per una superficie complessiva di circa mq. 600".

Per visite al frantoio: Tel. 339.4870176 – +39. 347.6809072

info@tenutalacorte.com – www.tenutalacorte.com



Procedo in via P. Longo verso il centro di Novoli. Dopo il passaggio a livello volto a destra in via San Giovanni; alla rotonda prendo la seconda uscita e arrivo alle Cantine De Falco.

1,6 km

10. Cantine De Falco – NOVOLI

Produzione di vino

Servizi: Visite guidate all'azienda, degustazione di vini; vendita prodotti; possibilità di alloggio (331.6834234)

Info: Via Milano, 25, Tel. +39. 0832.711597

www.cantinedefalco.it – info@cantinedefalco.it



Proseguo dritto e all'incrocio svolto a sinistra in via Sacco e Vanzetti dove incontro le Cantine Guerrieri.

850 m

11. Cantine Guerrieri – NOVOLI

Produzione di vino

Servizi: Visite guidate all'azienda, degustazione di vini; vendita prodotti

Info: Via Sacco e Vanzetti

Tel. +39.328 065 3053 – +39.320 8487177

www.cantineguerrieri.it

info@cantineguerrieri.it



Proseguo dritto e svolto a sinistra in via Borgo, poi via Moline. All'incrocio con via Lecce svolto a destra. Lungo la strada incontro Masseria Convento.

2,1 km

XI. Frantoio e Masseria Convento, Villa Convento – NOVOLI

La masseria non presenta elementi architettonici e decorativi degni di rilievo. Il prospetto si caratterizza per la presenza di un imponente arco che immette in un androne voltato a stella.

Nella masseria è presente una struttura ipogea a pianta mistilinea, alla quale si accede da una scala ad una rampa retta. Percorrendo la scala, si incontrano due sciave, un piccolo forno e una porta murata con conci di tufo. Superata la scala si accede in un grande ambiente dove, sul lato nord, si affacciano cinque sciave; sul lato nord-ovest una stalla e un vano deposito. Sul lato sud-est sono ubicati due ambienti destinati a deposito e in uno di questi è conservata una pila in

pietra leccese. Nel grande ambiente dove avveniva la molitura sono visibili le tracce della vasca, ora distrutta, e numerosi alloggiamenti dei torchi con gemelli.

Notizie storiche:

Il frantoio è stato edificato nel 1622; questa data è infatti scolpita su una lastra di pietra leccese posta sulla volta a botte ribassata del vano scala.

Nel corso del tempo la struttura ipogea ha subito modifiche e aggiunte.

Villa Convento - Antico feudo di *Nubilo* o *Novule* o *Noole*, ospita nel XVI un convento dei Padri Domenicani e l'annessa Chiesa di Sant'Onofrio, voluti dal feudatario Filippo I Mattei. A causa della presenza di questo convento, l'antico casale di *Nubilo* (o *Novule*) inizia ad essere chiamato *Sant'Onofrio* (dal nome del santo cui era titolata la chiesa) oppure *Convento* (*Cumentu*), denominazione rimasta tuttora. Il toponimo *Novoli* (*Nòvule*, *Nòule*) finisce invece per identificare il vicino casale di Santa Maria de Novi.



Arrivato a Villa Convento prendo la S.P. Novoli-Lecce e svolto subito a destra in Via della Tecnica dove incontro L'Azienda Agroalimentare di Olindo Vergallo.

1,1 Km

12. Azienda Agroalimentare Olindo Vergallo

L'azienda ha sede in Villa Convento (Le), nel cuore del Salento. Fondata dall' Agronomo Olindo Vergallo, seconda generazione, in quale riprende le fila del già ottimo lavoro fatto dal padre Oronzo, spinto dal desiderio di valorizzare l'enorme potenziale vitivinicolo dei propri terreni.

La Mission dell'azienda Vergallo è quella di realizzare vini di alta qualità, sfruttando il patrimonio di tradizione e cultura enologica della propria famiglia.

L'azienda continua quindi a rinnovare il suo impegno con dinamicità, e con un deciso orientamento al mercato, puntando sulla valorizzazione delle varietà autoctone per ottenere vini di grande pregio e carattere, che riflettono i colori, i profumi ed i sapori della Terra di Puglia.

Via della tecnica, 9

Tel. 0832 1831833

info@agroprodottivergallo.com



Torno indietro e svolto a sinistra sulla S.P. Novoli-Lecce. Percorro pochi metri e giro a destra arrivando alla S.P. 225. Giro a sinistra. Prima di entrare ad Arnesano svolto nuovamente a sinistra proseguendo lungo la S.P. 225. E svolto a destra in Strada Vicinale Condò arrivando allo Stabilimento Vinicolo Materdomini.

4,8 Km

XII. Stabilimento vinicolo Materdomini – ARNESANO

La struttura, a pianta rettangolare scandita da due file di pilastri in pietra, si presenta con il prospetto principale simmetrico e modulato da alte paraste in pietra leccese. Nella facciata si aprono finestre rettangolari, prive di cornice; la parte inferiore è battuta orizzontalmente da un basamento in pietra, alto circa 50 cm. In alto, una cornice in pietra. La parte centrale risalta con le due paraste ravvicinate e più sporgenti rispetto alla restante superficie: si apre qui l'originario ingresso dello stabilimento delineato da una cornice in pietra e sormontato da un arco a tutto sesto. Proprio la parte centrale, la più alta dell'edificio, è coronata da un imponente stemma araldico, collocato tra due pigne in pietra, simbolo di fecondità e di forza rigeneratrice. I prospetti laterali, più semplici di quello principale, sono scanditi da paraste e superfici murarie con aperture rettangolari. Il prospetto parallelo a quello principale è crollato senza lasciare traccia.

Notizie storiche:

Lo stabilimento vinicolo, ormai in disuso, del complesso di Borgo Materdomini, viene commissionato dal Principe Sebastiano Apostolico Orsini Ducas e realizzato intorno agli anni venti del XX secolo. Sin dall'inizio l'apporto di rinomati enologi. L'elevata qualità del vino che ne deriverà e, in particolare del rosso "Materdomini" e del rosé "Salento", decreta nel tempo il riconoscimento di molti premi nell'ambito di fiere internazionali e la conquista di ventisei medaglie di oro e Gran Prix. Il vino viene prodotto non solo dalle uve delle terre di Materdomini, ma anche da quelle dei vigneti che il Principe possedeva nella provincia di Lecce e Brindisi. Non si sa con precisione fino a che anno lo stabilimento rimane attivo, ma è certo che a partire dalla fine della seconda guerra mondiale, Borgo Materdomini cessa le sue attività produttive. Nel 2010 l'intero

borgo è stato acquistato.



Torno indietro sulla SP 225. Proseguo dritto fino ad Arnesano percorrendo via Materdomini. Arrivo in Piazza XXIV Maggio.

3,6 km

13. Laboratorio del Pane – Palazzo Marchesale – ARNESANO

Presso il Palazzo Marchesale, in Piazza XXIV Maggio, è possibile partecipare a laboratori sulla storia e la produzione del pane tradizionale

Per info: Urp Comune 0832 32 38 13 - 0832 32 12 05



Da Piazza XXIV Maggio, prendo via De Simone e giro a sinistra in via Baracca. Ad angolo con via Asilo Bernardini è l'ex frantoio Bernardini.

100 m

XIII. Ex Frantoio Bernardini (archeologia industriale) – ARNESANO

Ubicato nel punto di incontro fra le vie Asilo e Don Orione, nelle immediate vicinanze della chiesa del Sacro Cuore di Gesù, l'edificio si sviluppa ad un unico piano su pianta quadrangolare. Attualmente in stato di abbandono, conserva nelle sue linee la sobrietà dell'impianto originario aperto nelle facciate da portali di tipo rettilineo e con arco a sesto acuto. Non reca elementi decorativi.



Procedo lungo via Baracca fino ad arrivare all'incrocio con la SP 12. Svolto a destra e alla prima a sinistra. Seguo la strada arrivando all'Azienda Vinicola Mocavero.

4 km

14. Azienda Vinicola Mocavero – ARNESANO

Produzione di vino

Servizi: Visite guidate, degustazione, vendita prodotti

Info: Via Mallacca Zummari (vicino Strada Prov. Arnesano-Porto Cesareo) - Tel. +39.0832.327194 - www.mocaverovini.it - info@mocaverovini.it



Torno indietro, dopo la curva giro a destra e di nuovo a destra. Proseguo dritto fino all'incrocio con la SP 119, svolto a sinistra e a destra in Via Mediterraneo. Giro a sinistra in via Mediterraneo arrivando così in via Saetta. Giro a sinistra verso via San Filio dove incontro l'Azienda Agricola Donna Olearia.

4,4 km

15. Società Agricola Donna Olearia - MONTERONI

L'azienda agricola Donna Olearia prende il nome dalla tenuta d'origine, autentica espressione di un luogo vocato da secoli alla coltivazione dell'olivo.

Via San Filii - Contrada Saetta, 19

Tel. 0832 323118 - 335 6260697

Contatto facebook Donna Olearia



Proseguo in via Dalmazia, giro a destra in Via Pino e di nuovo a destra in Via Roma, poi via San Pietro in Lama arrivando all'Azienda Apollonio.

1,5 km

16. Azienda Vinicola Apollonio – MONTERONI

Produzione di vino

Servizi: Visite guidate, degustazioni, vendita prodotti, organizzazione eventi in azienda

Info: Via San Pietro in Lama, 7

PERIODI CONSIGLIATI

- **Mese di ottobre-novembre: Raccolta delle olive**
In alcune aziende è possibile, su prenotazione, partecipare insieme agli operatori locali, alla raccolta delle olive e alle loro prime fasi di lavorazione.
- **Festa di San Martino (prima decade di novembre)**
La festa di San Martino, in cui si festeggia il vino novello, è un evento molto sentito in Salento. Vino appena prodotto e carne alla brace sono i protagonisti di feste, eventi organizzati in tutti i comuni della Valle della Cupa.
- **Mese di settembre: Raccolta dell'uva**
In alcune aziende vinicole, su prenotazione, è possibile partecipare alla raccolta dell'uva e alla prima fase di spremitura. Le antiche tradizioni vengono riproposte, trasformando le giornate di lavoro in giorni di festa, in cui alla raccolta si uniscono, dopo la dura giornata di lavoro, momenti di meritato riposo, in cui si possono gustare, insieme ai locali, i semplici prodotti della terra, olio, vino, friselle con il pomodoro e molto altro.
- **Fiera "Profumo di pane" ad Arnesano (ottobre – novembre)**
La fiera è promossa dal Comune di Arnesano per celebrare la cultura del pane e per legare il proprio territorio alla risorsa "pane di tradizione" mediante una serie di iniziative mirate alla valorizzazione del pane e dei prodotti da forno.
Per info: 0832 323813 - 0832 321205
- **Sagra della Piscialetta a Surbo (prima decade di luglio)**
La sagra si svolge ogni anno il 5-6-7 luglio, vengono realizzati concerti di musica tradizionale. La piscialetta è una focaccina che veniva realizzata grattando e poi impastando i resti dell'impasto del pane che veniva messo a lievitare nella "mattra"; veniva poi insaporita con spezie e peperoncino.
- **Manifestazione Rosso di sera a Monteroni (agosto)**
L'Associazione culturale "Tandem!", organizza nel mese di agosto "Rosso di Sera 3.10": manifestazione avente come scopo la promozione delle tradizioni pugliesi e della cultura del territorio salentino, valorizzando una delle risorse tipiche del Salento ... il **VINO**.
La manifestazione si svolge in Monteroni di Lecce presso la Piazza Falconieri, dove le principali aziende vinicole salentine proporranno i propri premiatissimi prodotti che i partecipanti potranno degustare nella splendida cornice del centro storico in una serata allietata da uno spettacolo musicale.
- **Fiera/Mercato del SS Crocifisso (ottobre) – MONTERONI**
L'amministrazione di Monteroni sostiene la Fiera itinerante del Santissimo Crocifisso coordinata da Giuseppe Semeraro, in collaborazione con l'Associazione delle Città del Santissimo Crocifisso'. Da questa scaturisce un'incisiva promozione dei prodotti locali e della cultura di diverse località italiane. I 15 paesi aderenti ospitano a turno questa fiera, uniti nel culto del Crocifisso e nell'idea che la promozione della propria cultura e dei prodotti locali sia fondamentale per creare ricchezza.
- **Festa di Sant'Antonio Abate a Novoli (metà gennaio)**
La festa di Sant'Antonio a Novoli ha inizio il 7 gennaio, con il Novenario, per terminare il 18 gennaio, con la festa di tutti i cittadini (*fešta te li paisani*). I giorni più importanti della festa sono il 16 ed il 17 gennaio, in cui si svolgono tutte le manifestazioni e gli spettacoli che oramai sono balzati all'attenzione di tutta la Regione e di gran parte del Sud Italia e che richiamano migliaia di visitatori e pellegrini. Una festa, questa, che affonda le proprie radici nell'antica venerazione dei novolesi per il "Santo del fuoco", patrono di Novoli dal 1664, quando il vescovo dell'epoca, Mons. Luigi Pappacoda, concesse l'assenso canonico alla supplica dell'Università e del clero.
Durante la festa, oltre ai numerosi stand in cui si possono degustare prodotti locali sia salentini che di altre regioni d'Italia, viene organizzato CUPAGRI – Salone dell'Agroalimentare organizzato dal GAL Valle della Cupa, con laboratori, workshop e incontri sull'enogastronomia e l'artigianato locali.
- **Festa di San Raffaele Arcangelo (4° domenica di Ottobre) – TREPUIZZI**

L' avvenimento per cui la comunità di Trepuzzi decise di venerare San Raffaele come Patrono non ci è stato tramandato e l' oblio dei tempi ha fatto la sua parte. L'Arcangelo era sicuramente venerato già nel 1795. Nel 1827 Francesco I di Borbone concesse l'istituzione della fiera. L'evento entra così a far parte di un itinerario commerciale cadenzato, in modo tale da soddisfare le esigenze fiscali del governo borbonico. L'evento diventa subito meta di tutti i commercianti del Regno di Napoli. I sentiti festeggiamenti religiosi tributati al San Raffaele ancora oggi si svolgono secondo i canoni classici, con una partecipata processione per le vie del paese accompagnata da un complesso bandistico.