

Weekend a Lecce, lo splendore del barocco, le delizie a tavola e la ricetta originale dei “bocconotti”



(in italian and english) –

Pronti per il prossimo viaggio? Ad accoglierci è Lecce, la “Signora del Barocco”.

Il nostro weekend del bello e del gusto ci porta in Puglia, a **Lecce**, dove l’arte barocca trionfa nelle guglie, nei portali, nelle chiese, nei monumenti e negli affascinanti palazzi del centro storico.

Il nostro itinerario inizia da **Porta Rudiae** e termina a **Porta San Biagio**. Un percorso che misura meno di un chilometro, ma è ricco di meraviglie barocche, carico di decorazioni e illuminato dai riflessi dorati della pietra leccese.



Partiamo da Porta Rudiae le cui colonne raccontano storie e leggende, da Idomeneo, mitico re di Creta e fondatore della città ai Santi patroni di Lecce, Oronzo, Giusto e Fortunato. A pochi metri. scopriremo un gigantesco ficus di 500 anni e la splendida **Piazza del Duomo**, vero trionfo del barocco leccese, con la sfarzosa facciata della **Cattedrale**, il **Campanile**, i palazzi del **Vescovado** e del **Seminario** nel cui cortile risiede il celebre **Pozzo** dalle esuberanti decorazioni scultoree.



Il Duomo

Da qui si ramificano alcune tra le più importanti strade di Lecce sulle quali si affacciano raffinati palazzi e interessanti botteghe artigianali dove vengono realizzati oggetti in ceramica, in cartapesta e in pietra leccese. Proseguiamo su Via Palmieri e raggiungiamo lo spettacolare **Arco** e l'**Obelisco** di **Porta Napoli**.

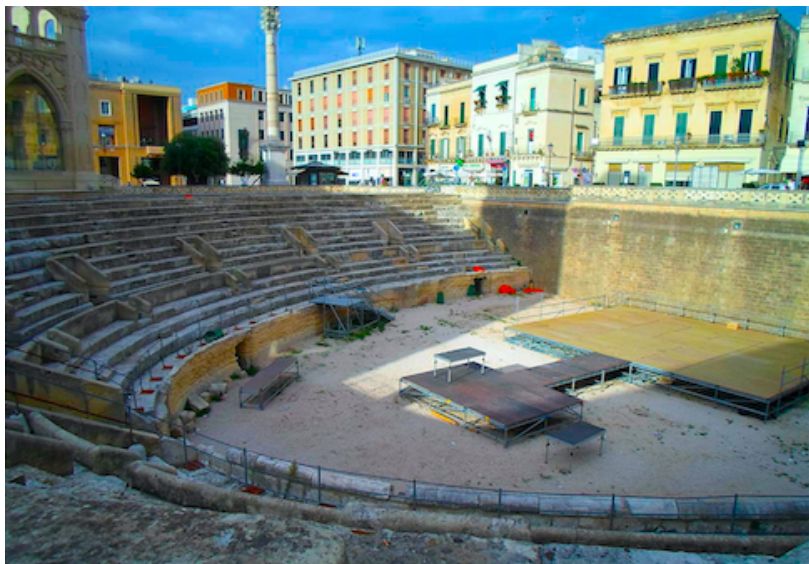


Tappa obbligatoria: il **Convento dei Celestini** e la
, il più significativo esempio di barocco leccese,
specialmente per l'opulenza delle decorazioni della facciata
principale.



Lo spettacolare interno della Basilica di Santa Croce

Piazza Sant'Oronzo, era una volta la "*Piazza dei Mercanti*", in cui si svolgevano le attività commerciali. Oggi è il fulcro della vita cittadina e il salotto cittadino, punto di incontro e di ritrovo, popolato da negozi e caffè. Qui spicca una **Colonna** alta 29 metri e l' **Anfiteatro Romano** che si pensa che potesse accogliere circa 25.000 spettatori. E' un luogo nel cuore e ... nelle tavole dei leccesi, che gli hanno dedicato una pietanza che viene preparata il 26 Agosto: un umido con pomodoro e galletto ruspante di primo canto. Una bontà...



Piazza S.Oronzo, la Colonna e l'Anfiteatro

A proposito, voglia di uno snack?

Puntiamo verso lo storico storico **Caffè Alvino**, dove potrete gustare i dolci salentini per eccellenza, i *bocconotti*, pasticcini piuttosto grassocci (infatti li chiamano anche pasticciotti) imbottiti di crema pasticciera, amarena o pasta di mandorle.



Deliziosi: uno tira l'altro... Volete la ricetta originale ? Le istruzioni a fine pagina.

Infine il **Castello di Carlo V**, oltre che a ospitare eventi e mostre, accoglie gustose manifestazioni eno-gastronomiche e qui... la buona cucina non manca, a cominciare da verdure e legumi spesso cucinati in pentole di terracotta, insaporiti con erbe mediterranee come salvia, menta, origano, rosmarino timo, maggiorana e serviti con le *friselle* di pane tostato. Io adoro i pampasciuli, cipollette selvatiche dal gusto

amaragnolo, lessate e condite con olio, aceto, menta, aglio e peperoncino.



I miei preferiti: gli squisiti e saporitissimi “pampasciuli”

I piatti tipici della cucina leccese

Tra i primi troviamo il *rustico*, dischi di pasta sfoglia ripieni di mozzarella, besciamella, pomodoro, pepe e noce moscata, le *sagne ‘ncannulate*, tagliatelle ritorte, condite con sugo di pomodoro, ricotta e basilico fresco e le celeberrime orecchiette, sia cucinate con le tradizionali cime di rapa, sia combinate con sugo di pomodoro e ricotta forte di pecora. Il primo più caratteristico è la versione salentina della tradizionale pasta e ceci, che i leccesi chiamano *ciceri e tria*, con la pasta tagliata a rombi, cucinata in parte bollita e in parte fritta in olio bollente.



il piatto superstar: le celeberrime orecchiette, qui cucinate con le tradizionali cime di rapa

Più barocche di così...

Ecco le *monachelle*, lumachine dei mesi estivi, chiamate così perché ricordano il colore del vestito monacale. Vengono servite in tanti modi diversi: col sugo, in bianco o con origano e cipolla. Anche le carni non scherzano: i *pezzetti*, spezzatini di carne di cavallo popolari anche come farcitura di un panino, mentre i *turcinieddhri* sono involtini di interiora di agnello, alla griglia o alla brace, una specialità estremamente saporita, da consumare ancora rovente...



municeddhe

Tra i piatti di pesce

Scapece, piatto "povero" dal caratteristico colore giallo. con pesce azzurro (*solitamente lo zerro*) fritto e condito con mollica di pane, zafferano, olio, aceto e altre spezie dal gusto pungente

Taieddhra: cozze tra strati di zucchine, carciofi, patate, cipolle, insaporite da pomodoro, prezzemolo, olio e formaggio grattugiato.



Due tipici piatti di pesce: *Taieddhra*: e Scapece

Fracaja, un mix di piccoli pesci fritti in abbondante olio bollente.

Polpo alla pignata: cucinato in umido dentro a una pentola in terracotta usata anticamente per cuocere sul fuoco del camino, spesso accompagnato dal pane *puccia*, alle olive nere.



Foto: Cesare Zucca

Polpo alla pignata

I vini più caratteristici sono Il Negramaro, il Salice Salentino e il Primitivo di Manduria vini autoctoni salentini che si contraddistinguono per la corposità del colore e del sapore.

Solaika, la Stella nel firmamento leccese

Nel centro storico di Lecce incontriamo la Chef **Solaika Marrocco**, l' unica donna a ricevere una nuova Stella Michelin 2022 e il premio Giovane Chef dell'Anno. Solaika è al timone

del **Primo Restaurant**. I primi passi li ha mossi nella cucina di casa, con la mamma, a 10 anni all'interno di un panificio dal forno a legna e a 14 anni ha capito che l'essere cuoca sarebbe stato la sua vita..

Con idee chiare e una forza di volontà che sposa sensibilità a determinazione, Solaika propone una cucina che parla dei valori della Puglia,



Solaika Marrocco

"A casa mia non si è mai pensato al semplice nutrirsi, racconta Solaika, dietro ogni pasto c'era una storia, una cultura, una responsabilità" e definisce la sua cucina "diretta e concisa: i miei piatti con i mie piatti, arriva subito quello che voglio comunicare, non mi piacciono i fronzoli"



Due piatti di Solaika Marrocco

“Per esempio, la mia parmigiana di melanzane, aggiunge Solaika, è fatta con una base di besciamella al grano arso, una salsa al basilico, tranci di melanzane cotte al cartoccio e passati nel pomodoro rosso rivestita poi con veli di pomodoro e germogli di basilico.”



...e le osterie?

Cucina Casereccia Le Zie

Evviva la tradizione! Ambiente verace, tipo " la nostra casa

nel Salento" Arredi semplici, atmosfera informale e nel menu, oltre a una massiccia presenza di verdure e un ricco carrello di antipasti locali, spiccano i



La cucina casereccia della Zie, cucina verace, pasta "ciceri e tria" compresa.

Osteria Contemporanea

Qui la pasta è preparata ogni mattina e le orecchiette sono "primitive" al ragu bianco.

Nelle vicinanze del centro storico, mira alla valorizzazione delle materie prime locali, come le patate di Alliste, gli ortaggi di Narni, i salumi e le carni della Valle d'Itria e i latticini di Andria.



Sulla tavola di Osteria Contemporanea

Lecce vi aspetta per un tuffo nel bello e nel gusto, perchè non tuffarsi subito in questa atmosfera magica, magari

regalandovi un “dolce” momento con uno dei suoi pasticcini più tipici?

Ecco la ricetta originale

I BOCCONOTTI LECCESI



I bocconotti leccesi

Ingredienti per la pasta frolla:

- 2 uova (1 intero + 1 tuorlo)
- 250 di farina
- 100 g di burro
- 100 g di zucchero
- la buccia di un limone

Ingredienti per la crema pasticcera

- 3 tuorli d'uova
- 100 g di zucchero
- 50 g di farina
- 400 ml di latte
- amarene sciropate o marmellata di amarene
- Stampini a forma di conchiglia

Preparazione pasta frolla

Impastate a mano tutti gli ingredienti e avvolgete tutto in

pellicola:

Fate riposare in frigo per almeno un'ora.

Nel frattempo preparate la crema pasticcera. Montate uova e zucchero con una frusta, poi aggiungete la farina. In un pentolino a parte scaldate il latte a fuoco dolce. Usatene una parte per stemperare la crema di uova, zucchero e farina, e poi unite tutto nel pentolino e cuocete a fiamma dolce continuando a mescolare. Dopo di che la farete raffreddare a temperatura ambiente.

Preparazione bocconotto

Stendete una sfoglia sottile con la pasta frolla e riveste gli stampini a forma di conchiglia.

Bucherellate la pasta frolla con una forchetta e poi farcite con la crema pasticcera ed un paio di amarene sciropate o marmellata di amarene. Coprite con un secondo strato di crema pasticcera e poi chiudete con la pasta frolla. Con una leggera pressione con le dita sigillate i bordi e poi rifinite con una forchetta. Bucherellate anche la seconda sfoglia di pasta frolla e poi spennellate la superficie con un uovo sbattuto. Infornate a 180° e cuocete i bocconotti per 20 minuti circa. Fateli raffreddare e poi copriteli con zucchero a velo.

Ready for the next trip? To welcome us is Lecce, the “Lady of the Baroque”.

Our weekend of beauty and taste takes us to **Lecce** in the Puglia Region (Italy) where Baroque art triumphs in the spiers, portals, churches, monuments and fascinating buildings of the historic center.



Lecce will offer beauty and taste, why not dive straight into this magical atmosphere, perhaps giving yourself a “sweet” moment with its most typical dessert?

Here is the original recipe of the
BOCCONOTTI



I bocconotti leccesi

© Cesare Zucca

Ingredients for the shortcrust pastry:

- 2 eggs (1 whole + 1 yolk)
- 250 of flour
- 100 g of butter
- 100 g of sugar
- the peel of a lemon

Ingredients for the custard

- 3 egg yolks
- 100 g of sugar
- 50 g of flour
- 400 ml of milk
- sour cherries in syrup or black cherry jam
- Shell-shaped molds

Shortcrust pastry preparation

Knead all the ingredients by hand and wrap everything in cling film:

Let it rest in the fridge for at least an hour.

Meanwhile, prepare the custard. Whip eggs and sugar with a whisk, then add the flour. In a separate saucepan, heat the milk over low heat. Use a part of it to dissolve the cream of eggs, sugar and flour, and then add everything in the saucepan and cook over low heat while continuing to mix. After that you will let it cool to room temperature.

Bocconotto preparation

Roll out a thin sheet with the shortcrust pastry and cover the shell-shaped molds.

Prick the pastry with a fork and then stuff with the custard and a couple of sour cherries in syrup or black cherry jam. Cover with a second layer of custard and then close with the shortcrust pastry. With light pressure with your fingers, seal the edges and then finish with a fork. Also prick the second sheet of shortcrust pastry and then brush the surface with a beaten egg.

Bake at 180 ° and cook the bocconotti for about 20 minutes. Let them cool and then cover them with powdered sugar.