

DESTINAZIONE TRULLI !

L'incanto continua...



Foto: Cesare Zucca

TESTO E FOTO DI CESARE ZUCCA

Esistono da centinaia di anni e sono diventati una meta originale per passare un weekend !

Base cilindrica, tetto conico, spesso verniciati di bianco per garantivano fresco in estate e caldo in inverno. La loro origine sembra derivare dal *tholos*, primordiali architetture greche. base cilindrica, tetto conico in tegole calcaree, spesso verniciati di bianco per garantivano fresco in estate e caldo in inverno. Molti trulli sono stati convertiti in eccellenti case vacanza e quelli di **Alberobello** sono stati proclamati patrimonio mondiale dell'UNESCO.



Trulli anti-tasse

Si dice che i trulli venissero costruiti come alloggi temporanei in pietra a secco facilmente smantellabili prima dell' arrivo degli esattori delle tasse sulla proprietà che, con loro grande stupore, trovavano solo macerie disabitate! Pare che non appena gli ispettori se ne fossero andati, la gente del posto ricostruisse i trulli e ritornasse a riabitarli.



Dove trovare i trulli

I trulli più interessanti sono nell'**Altipiano delle Murge**, e principalmente nella **Valle d'Itria** e nelle sue località di **Cisternino**, **Ceglie Messapica**, **Martina Franca** con la possente Basilica di San Martino simbolo del rococò martinese e il suggestivo quartiere bianco 'La Lama', caratterizzato



dai tetti a pignone e poi ancora **Locorotondo** dal pittoresco centro popolato da **casette bianche** e chiamato il "paese dell'amore": il 'patron' San Valentino infatti qui è di casa. Trulli anche nella provincia di Taranto a **Maruggio**, **Torricella**

e Avetrana.



Foto:Cesare Zucca

Il paradiso dei trulli

E' **Alberobello**, un vero labirinto 'trullato'. Qui un tempo i tetti delle abitazioni venivano personalizzate con simboli esoterici: occhi, croci, segni zodiacali. Oggi la tradizione continua, spesso con segni più contemporanei. Da notare il **Trullo Sovrano**, il più grande del paese e l'unico a due piani, oggi ospita un Museo.



Dove alloggiare

Date un'occhiata a Trulli Fenice o al classico Booking.com oppure a **Le Alcove**, situato in pieno centro storico, a due passi dal sito Unesco **Castel del Monte**, mentre a pochi km da Alberobello si trova il **Cervarolo**, masseria nei trulli risalente al XVI secolo. e poi tanta gente del posto affitta i propri trulli, soluzione economica e intelligente.



Le *payare*: gli 'altri' trulli

Simili ma diversi, a cominciare dai tetti: a punta nei trulli, piatti nelle *payare*, La *pajara* fa parte della cultura salentina ed è costruita interamente in pietra a secco. Anticamente erano dotate all'interno di piccolo forni e fungevano da depositi durante la raccolta delle olive, oltre che rifugio per ripararsi dal cattivo tempo o dall'afa estiva. Oggi sono alloggi ristrutturati, alcuni con piscina e presi di mira da turisti di tutto il mondo.



Trullo-export

Lo sapevate? L'unico altro posto in Europa ad avere trulli (o quasi) è la Renania in Germania ... Infatti anni fa, i lavoratori migranti dalla Puglia nel Nord Europa, ne hanno costruito alcuni mentre lavoravano come raccoglitori nei vigneti del posto.

Eh si, il trullo può essere anche una casa lontano da casa...



A tavola!

Cucina vera, povera, tradizionale, gustosissima. La terra regala piatti saporiti: i *lampascioni*, cipollotti selvatici cucinati al forno con le patate, la mia adorata purè di fave e cicorie, lo *sfricone*, un sugo di pomodoro, aglio e peperoncino, da 'zuppettare' con pane raffermo e la tradizionale focaccia con pomodorini da gustare anche alla mattina, appena sfornata da un forno in pietra.



Foto: Cesare Zucca

Si va dalle caratteristiche pietanze di terra, come il *calzone barese*, una pizza ripiena di olive verdi, cipolle, acciughe e pomodori a un tripudio di succulente specialità, come le cozze impanate e fritte, i polipetti in *pignata*, cotti in pentole di coccio, la zuppa di pesce "*povera*", preparata con gli scarti di molluschi e crostacei e il *purpo alla pignata*, piatto diffusissimo fin dai tempi antichi, realizzato in pentole di cocci.



Foto: Cesare Zucca

Caccia alle nonne...

Tutti a tavola, arriva sua maestà la *tiella* , anzi '*a tiedd*', lo storico tegame di riso, patate e cozze al forno. Le migliori *tielle*? Quelle domenicali fatte in casa da nonna... quindi, una volta arrivati sul posto, iniziare le connections ... i pugliesi sono ospitali e cordiali e non è detto non che vi procurarino un assaggio di squisita *tiella* fatta in casa...



Foto:Cesare Zucca

Le orecchiette, un must

Impossibile lasciare i trulli senza aver gustato le paste fresche fatte in casa tra cui quella con fagioli e cozze tarantine e le iconiche orecchiette: alle cime di rape, al forno con funghi cardoncelli o 'al telefono 'con mozzarella filante... sbizzarritevi!



Foto: Cesare Zucca

Il ristorante preferito di Madonna?

Nei suoi soggiorni pugliesi, la cantante ha 'scoperto 'la cucina fresca, sana e saporitissima della **Trattoria Terra Madre**, il cui menu valorizza l'adiacente orto biologico e i suoi prodotti. Oltre al ristorante, la tenuta offre sei suggestivi trulli.



INFO

Visit Alberobello

Comune di Alberobello

Viaggiare in Puglia

Festival della Valle d'Itria.

Il **Salento** è raggiungibile in auto, Autostrada A16 (Uscita Bari Nord) e strade statali

In treno (Stazione di Lecce)

In aereo (Brindisi)

In bus (Flixbus da tutte le città d'Italia e d'Europa da e per il Salento)

Alberobello e i suoi comuni confinanti sono raggiungibili in aereo (Aeroporti Bari e Brindisi),

In treno (Bari, Taranto) con Trenitalia, proseguendo con le ferrovie Sud-Est.

In auto, dall'autostrada A14 – Uscite Gioia del Colle, Monopoli per immettersi sulla S.P. per Alberobello da Taranto : S.S. 172 per Martina Franca-Locorotondo e Alberobello

Coronavirus: Informarsi sulla situazione locale e su eventuali restrizioni o procedure attivate dalle autorità locali e da compagnie di treni o bus.

Tel 800 713931 tutti i giorni dalle 8 alle 22

Regione Puglia/coronavirus



CESARE ZUCCA

Travel, food & lifestyle.

Milanese di nascita, vive tra New York, Milano e il resto del mondo. Viaggia su e giù per l'America e si concede evasioni in Italia e in Europa.

Per WEEKEND PREMIUM fotografa e racconta città, culture, stili di vita e scopre delizie gastronomiche sia tradizionali che innovative. Incontra e intervista top chefs di tutto il mondo, 'ruba' le loro ricette e vi racconta il tutto qui, in stile 'Turista non Turista'

Non solo Halloween, ecco gli altri eventi del lungo weekend di Ognissanti

Un weekend alternativo da zucche intagliate, scheletri e "dolcetti e scherzetti"? Se volete gustare le specialità della Bassa parmense, a **Sissa** prende il via **November Porc**, la più grande manifestazione in Italia dedicata al maiale. Se, invece, volete organizzare le vostre vacanze invernali, a **Modena** torna **Skipass**.



Scendendo nelle Marche, ad **Acqualagna (PU)** si tiene la **Fiera Nazionale del Tartufo Bianco**, mentre a **Trevi (PG)** si festeggia l'olio extravergine di oliva con FestivOl. Per riscoprire, invece, un rito antico, con le radici che si perdono nella notte dei tempi, nello splendido borgo di **Orsara di Puglia (FG)** si rinnova la tradizione di *Fucaoste e Cocce Priatorije*, la "Notte dei fuochi e delle anime del Purgatorio". Ecco i dettagli degli eventi che abbiamo selezionato per voi per il lungo **weekend dal 1° al 3 novembre**.

A Sissa (PR) prende il via November Porc

Parte da Sissa, nella Bassa parmense, la 18° edizione di **November Porc**, il più grande evento dedicato al maiale e ai suoi prodotti a livello europeo, che nella scorsa edizione ha fatto registrare più di 220 mila visitatori.



Si comincia **giovedì 31 ottobre**, alle 19, nella tensostruttura del Parco della Montagnola con **"Halloween Porc"**, una serata gastronomica a cura dell'Associazione "Porci e contenti" con accompagnamento musicale. Si continua **venerdì 1° novembre**, sempre presso la tensostruttura, alle 19.30 con menù a base di specialità locali e musica. In concomitanza, apriranno anche gli altri punti ristoro gestiti dalle associazioni.



si entra nel vivo. Alle 9, aprono le bancarelle della Mostra

Mercato di Antichi Sapori e Tradizioni, un autentico “giro d’Italia” gastronomico con la presenza di prelibatezze provenienti da tutta la penisola che si confrontano con i prodotti della Bassa parmense, tra cui il Culatello di Zibello DOP, la Spalla Cruda di Sissa-Palasone, lo Strolghino, il Parmigiano Reggiano e i vini IGT. Non mancheranno nemmeno i gadget a tema November Porc con le magliette della mascotte Pigly.



, la tensostruttura ospiterà dimostrazioni di lavorazioni di carni suine e di burro. Ci saranno anche il “Tiro al salame” e la distribuzione del Mariolone, un grosso salame tipico della zona. Per tutto il mese di novembre, poi, i ristoranti della Strada del Culatello offriranno un menù a base di piatti tradizionali o rielaborati dalla fantasia degli chef.

www.novemberporc.it

A Modena la stagione invernale si apre con Skipass

Dal 31 ottobre al 3 novembre torna tra i padiglioni di Modena Fiere Skipass, il Salone del Turismo e degli Sport Invernali,

che quest'anno festeggia la sua 25° edizione.

