

le più belle locande d'Italia

In posti incantevoli. In campagna e al mare. Tutte sotto i 100 euro. Per stare comodi come in famiglia e scoprire un Paese che sembra scomparso. Onesto, concreto, pieno di spirito. E di stile

Case aperte

Viaggio consigliato in: long weekend

La locanda **Rosa Rosae** era un mulino per macinare il grano. Oggi è un buen retiro pieno di atmosfera alle porte di Treviso.



1



3



2

1. **Arredi d'epoca** e oggetti acquistati nei marché di tutta Europa alla locanda **Rosa Rosae**, nel Trevigiano: **doppia b&b 120 €**.
2. La **Country House Casco dell'Acqua**, ex conceria settecentesca, sulle rive del fiume Clitunno. Da 45 € a persona.
3. L'ingresso al casale **La Mesticanza**, nella campagna di **Capalbio**.

Paesaggio come bene comune. Un monito pronunciato a gran voce dallo storico dell'arte Salvatore Settis davanti a una platea gremitissima, quella del *Festivaletteratura* di Mantova, lo scorso settembre. L'ex direttore della Scuola Normale di Pisa ancora una volta ha sottolineato la circolarità tra paesaggio, territorio e ambiente: i beni culturali e quelli naturali contribuiscono, assieme, proprio a determinare il bene comune. La qualità del paesaggio e dell'ambiente non sono un lusso, ma una necessità, soprattutto il miglior investimento sul futuro dell'Italia (*Paesaggio, Costituzione, cemento*, Einaudi Ed., 2011, 19 €). Nel Bel Paese una battaglia ancora da vincere. Ma tra le pieghe della campagna toscana o tra i vigneti delle Langhe c'è chi ha fatto del terroir

un manifesto per un nuovo ben-essere. Dove il lavoro è un argine alla vita effimera (da leggere Alain de Botton, *Lavorare piace*, Guanda, 2009, 17,50 €) e l'ambiente familiare una garanzia di tradizione e passione, anche per la buona tavola. Così una manciata di locande selezionate da *Dove* in tutta Italia, vecchi mulini, antiche case coloniche, pievi dimenticate, oggi accolgono pellegrini dell'anima, conquistati da scenari integri e atmosfere genuine, come a casa. Dove il lusso è una cena a lume di candela servita dagli stessi proprietari, eredi di un saper fare che non ammicca a mode passeggere. Alcuni, poi, promuovono il nuovo verbo della sostenibilità. Come Massimo Argonauta che sui morbidi declivi delle Langhe ha aperto l'agriturismo biodinamico **I Tre Poggi**. Dopo anni dedicati all'orticoltura biologica in Alta Val di Susa, la scintilla scocca nelle terre di Pavese e Fenoglio. Ed è amore a prima vista con

1. **Mobili francesi** dell'Ottocento e trouville provenzali. Sono tutte diverse le sei camere della locanda **La Mesticanza**, a dieci minuti d'auto dal centro di **Capalbio**.
 2. Ricercatezza e **calore familiare** nella grande cucina del casale La Mesticanza.
 3-5. Vista sulla campagna dalla piscina della **Locanda del Prete**, non lontano da Trevi: da fine ottobre a dicembre si svolge la rassegna *Frantoi Aperti*. Il ristorante propone **ricette tradizionali** e creative. Unico in Umbria, il **Cigar Club**.



Francesco Massimo



Francesco Massimo

una vecchia cascina del Settecento, disegnata a elle, in pietra e legno, oggi ristrutturata nel rispetto dell'architettura originaria e dell'ambiente. Solo nove le camere e due i mini appartamenti arredati con attenzione ai dettagli, dai soffitti a volta di mattoni alle lampade firmate Artemide, dai caminetti recuperati nel restauro alle cucine di design, con wi-fi gratuito per i clienti. Il ristorante che si affaccia sulla corte interna, gradito dehors nelle giornate di bel tempo, è a chilometro zero: i prodotti serviti in tavola provengono dall'orto sinergico de I Tre Poggi o sono acquistati dai produttori del territorio. Ci pensa lo chef Barolo (un cognome che da queste parti è una garanzia) a trasformarli, rivisitando le ricette tipiche della tradizione piemontese. Il tutto innaffiato da Barbera, Dolcetto, Freisa e Moscato, prodotti con il metodo biodinamico. Il relax si conquista anche nel tardo pomeriggio, nel salottino con caminetto centrale. E soprattutto nel piccolo, ma piacevolissimo, centro be-

nessere, allestito da Comfort Zone, ricavato nell'antica cantina dove un tempo si vinificava. Docce emozionali, bagno turco, vasca con idromassaggio impreziosita da una vetrata con vista sulla valle, un'area fitness e nella vecchia barricaia, in piccole stanze dalle pareti in pietra, si aprono le sale massaggi. Sono soprattutto gli stranieri a dialogare con il territorio: molto apprezzate le battute, organizzate dall'agriturismo, alla ricerca del tartufo, accompagnati da esperti trifolai. E sempre a proposito del prezioso tubero, nel mese di ottobre la meta più frequentata è **Alba**, con la sua *Fiera Internazionale del Tartufo*. Ai Tre Poggi, il benessere dei clienti viaggia di pari passo con la tutela del territorio: pannelli fotovoltaici e solari forniscono l'elettricità; una centrale a biomassa rende la struttura indipendente da metano e gasolio, il recupero dell'acqua piovana è garantito da una cisterna interrata. Da non perdere nei dintorni le Cantine sotterranee della vicina **Canelli**, vere e proprie catte-



Agriturismo

I Tre Poggi.

1. Panorama sui vigneti, nelle Langhe.

2. **Cucina a km zero:** molti prodotti provengono dall'orto o dai produttori della zona. **In menu** ricette a base di carne di Fassone.

drali sotterranee per l'invecchiamento dello spumante (capolavori d'ingegneria e architettura enologica, dove le bottiglie lasciate a fermentare alla temperatura costante di 12-14 gradi assumono gli aromi tipici dello spumante e del vino Canellese). Il riferimento è l'**Enoteca Regionale di Canelli e dell'Astesana**, nelle storiche cantine di un palazzo dell'Ottocento nel cuore della città (www.enotecaregionalecanelli.it).

Altri scenari di frugalità e buone maniere alle porte di **Treviso**. Cosa accade quando un architetto e un'insegnante di lingue, entrambi amanti dell'antico e del bello, s'imbattono, nelle campagne trevigiane, in un mulino ancora abitato dal vecchio mugnaio? Sul fiume Meolo, nella frazione di **San Bartolomeo di Breda di Piave**, a 14 chilometri da Treviso, dove un tempo si macinava il grano e, secoli addietro, nel Settecento, si maceravano gli stracci, è sorta una locanda di particolare atmosfera. "Il mulino era troppo grande per noi", racconta Silvio Stefani, il padrone di casa, "così decidemmo di aprirci agli ospiti, un desiderio che avevamo da sempre". Con una grande ruota esterna che Silvio ed Elisabetta hanno ripristinato e messo in funzione, **Rosa Rosae** ha appena quattro camere con accesso indipendente. All'interno, gli spazi danno l'impressione di dover essere ancora restaurati. Una specie

di illusione ottica: la felice idea dei padroni di casa è stata di lasciare intatta, su travi e intonaci, la patina del tempo. Gli interni sono stati arredati con letti, cotto e vasche da bagno recuperate qua e là tra la Toscana, l'Emilia e la Francia. In tono monacale, come per lasciare spazio alle emozioni, all'insegna della nuova austerità che non dimentica l'art de vivre, ma che di sera è illuminata dalle sole candele. Al Rosa Rosae si possono prendere le biciclette e pedalare lungo il Piave, in campagna, in direzione di Saletto e Candelù. Poi prevedere una gita nei piccoli gioielli medievali di Portobuffolè, uno dei Borghi Più Belli d'Italia, Sacile e Oderzo. A **Treviso**, presso Ca' dei Carraresi, in attesa delle prossime mostre a tema India, debutta il 29 ottobre (chiude il 13 maggio) *Manciu, l'ultimo imperatore*, con reperti provenienti dai musei della Mancinuria. Un prosecco o uno spritz **Al Corder**, osteria-cicchetteria con piccola ristorazione sull'Isola della Pescheria (via Palestro 33, tel. 0422.54.02.80) e si è pronti per la cena. Un buon indirizzo è la trattoria **Toni del Spin** dietro piazza dei Signori, accogliente covo di cucina tipica dove si assaggiano zuppe, risotti e bocconcini di vitello al radicchio. Aperitivo e cena bio, in linea con i tempi, alla biosteria **Basilico Tredici**, aperta dalle 8 alle 24, per prime colazioni, tramezzini e cene light a base per lo più



1

1. **Pietra e legno** caratterizzano l'agriturismo I Tre Poggi, una cascina del Settecento. 2-4. **Tenuta Potenti.** Interni di atmosfera quasi provenzale: chianche di calcare, piattale di legno. Nella corte e sotto il pergolato si serve la **prima colazione**, anche in ottobre.



2

di prodotti a chilometro zero (via San Vito 13, tel. 0422.54.97.89). Una chicca golosa è la cotognata bio piccante. La produce Antonio Bauce, patron di **Villa Tiepolo Passi a Carbonera**, aperta anche alle visite guidate ogni domenica alle 11 (tel. 0422.39.79.20, cell. 329.74.06.219) seguita da degustazione di confetture nelle antiche scuderie.

Scendendo verso sud, nell'entroterra di **Capalbio**, a soli quindici minuti d'auto dalla celeberrima Ultima Spiaggia, rendez-vous di volti noti e di tanti politici della gauche nostrana, si cela **La Mesticanza**. Sola, elegante, severa, in una campagna che dà respiro, che va alla memoria dei pastori che ancora allevano pecore e di contadini che non lasciano le vigne, di queste terre d'argilla dove negli anni Cinquanta l'Ente Maremma espropriò, frazionò, bonificò. Questa vecchia cascina con più di 200 ulivi l'ha trovata quasi per caso Cristiana Castagnetti, interior decorator, con una passione innata per i tessuti – il Biellese è stata la sua terra per tanti anni –, gli arredi francesi dell'Ottocento, gli accostamenti country-chic. Così questo casolare è diventato una piccola ba-stide di Toscana con una manciata di camere una diversa dall'altra (quattro, aperte tutto l'anno), scenografiche nella loro eleganza semplice, con nuance a contrasto, righe, quadretti, écru, ocre, bluette: tende e copriletta acquistati nei marchés aux puces in Bretagna; camini del Seicento in pietra, ritratti di famiglia, terrecotte. In pochi lasciano al mattino la tenuta. La colazione con dolci, marmellate e pane fatto in casa si consuma sotto il pergolato tra salottini indiani e grandi divani dove sfogliare quotidiani e libri di fotografia. Non c'è un vero e proprio risto-



3

rante, ma Cristiana Castegnaetti è una cuoca imbattibile e su prenotazione allietta con ricette della cucina emiliana e monferrina.

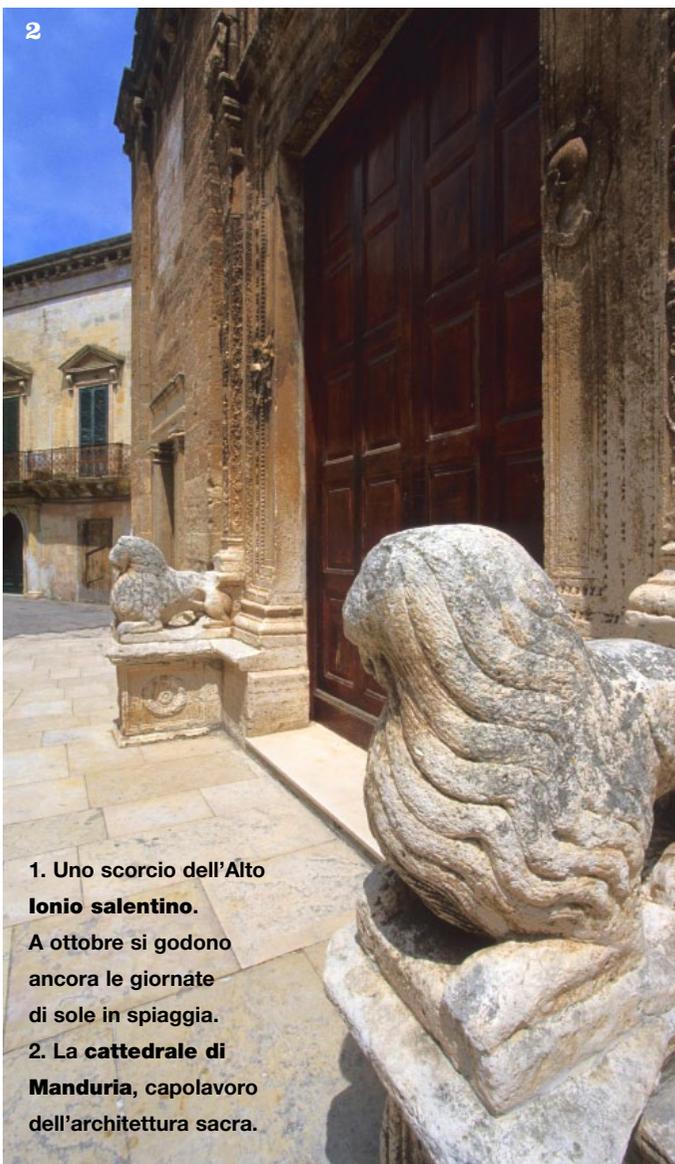
La Locanda del Prete è un'elegante country house diffusa nata dalla ristrutturazione dell'antico borgo medievale di **Saragano**, minuscola frazione del comune di Gualdo Cattaneo, non lontano da **Todi**. Si alloggia in dieci curatissimi appartamenti, tra i 30 e i 90 metri quadri, dislocati qua e là nel paesino entro le mura di una rocca del XIII secolo, dove il tempo è immobile all'epoca del ducato longobardo di Spoleto di cui Saragano faceva parte. Pavimenti in cotto, travi a vista, arredi tradizionali d'arte povera con dettagli country-chic e ogni tipo di comfort. Dalle stanze, alcune con terrazze, si gode un panorama unico sulla Valle degli Scaloni e sulla Valle Tiberina. Ovunque un movimento di morbide colline con ulivi a perdita d'occhio. Un paesaggio intatto. E un'atmosfera di pace e silenzio, interrotti di tanto in tanto dal suono delle campane e dalle allegre voci delle poche anime che ancora vivono, orgogliose, nel borgo. Con le quali è impossibile non scambiare un sorriso, un saluto, una battuta sempre cordiale. La locanda diffusa, di proprietà di Franco Pecci, fondatore e titolare della compagnia aerea Blue Panorama, vanta un ristorante gourmand aperto anche agli esterni, ambientato nei vecchi depositi del paese, con pareti in sasso e veranda panoramica. È il regno di Riccardo Benvenuti, giovane chef emergente, che elabora piatti della tradizione con prodotti rigorosamente locali. Pasta e pane fatti in casa, olio di produzione propria, legumi, frutta e verdure dell'orto. In tavola, ogni giorno, un menu di ieri e uno di oggi.



4



1



2

1. Uno scorcio dell'Alto Ionio salentino. A ottobre si godono ancora le giornate di sole in spiaggia.
2. La cattedrale di Manduria, capolavoro dell'architettura sacra.

Come primo si assaggiano pappardelle con sugo bianco di lepre o coniglio fritto. Il secondo, creativo, propone trancio di baccalà scottato, fagiolo risina di Spello, limone candito. E non manca mai il tagliere di norcinerie con un buon bicchiere di Sagrantino. La serata continua nel wine bar sulla piazzetta centrale (dove si può pure mangiare) o al Cigar Club, esclusivo fumoir, primo in Umbria, e tra i pochissimi in Italia, dove degustare cioccolato, distillati e, naturalmente, cigarros. Nell'humidor ne sono custoditi addirittura quattromila di 20 qualità differenti. E tra un Habano e l'altro si sorseggia un rum o un porto d'annata, si chiacchiera nel salottino di pelle e si sfoglia la stampa internazionale. Se la stagione lo consente, poi, anche la piscina, immersa nel verde sotto la cinta muraria, regala momenti di relax e vedute suggestive. In breve tempo si raggiungono le città e i borghi più belli della regione. Come Todi, dove visitare l'esposizione-evento *Raffaello. La mostra impossibile*, allestita a Palazzo del Vignola e prorogata fino al 30 ottobre (www.raffaelloatodi.it). A **Perugia** dal 14 al 23 ottobre va in scena la 18ª edizione di *Eurochocolate* (www.eurochocolate.com) mentre dal 29 ottobre all'8 dicembre ritorna, lungo la Strada dell'Olio, *Frantoi Aperti*, sei weekend alla scoperta di uno degli extravergine d'oliva più buoni d'Italia: l'Olio Dop Umbria. In programma, a Trevi, Spoleto, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spello, Campello sul Clitunno e altri ancora, spettacoli, mostre, incontri letterari, performance artistiche, degustazioni guidate, percorsi di trekking tra gli ulivi in un piacevole connubio tra cibo, arte e cultura (www.frantoiaperti.net).

Per chi vuole rifugiarsi in campagna, nel silenzio di una natura ricca di richiami storici e culturali, la **Country House Casco dell'Acqua a Trevi** è l'altro indirizzo da non perdere. Un grande casolare sulle rive del fiume Clitunno, immerso in una tenuta di 16 ettari dove, a rotazione, si coltivano girasoli, orzo, grano e altri cereali, sullo sfondo di un paesaggio che emoziona. Vi si accede da un antico ponte dedicato alla Vergine risalente al periodo delle bonifiche papali (datato 1775). Dalla sapiente ristrutturazione di un edificio settecentesco, forse una ex

Gli indirizzi

Dove dormire

Agriturismo I Tre Poggi

Tenuta biodinamica, con 9 camere e 2 mini appartamenti. Itinerari con esperti trifolai.

Indirizzo: Regione Merlini 22, Canelli (At), **tel.** 0141.82.25.48, www.itrepoggi.it.

Prezzi: doppia b&b da 120 €, ristorante da 35 €. **C/credito:** Mc, Visa.

Ristorante: carne di Fassone, ravioli.

Orari: 12.30-14, 19.30-21.30 (chiuso mer.).

Prezzi: cena da 35 €.



Rosa Rosae

Quattro camere con la patina del tempo, sul fiume Meolo, a 14 km da Treviso.

Indirizzo: via Molino 2, San Bartolomeo di Breda di Piave (Tv), **tel.** 0422.68.66.26, www.locandarosarosae.it.

Prezzi: doppia b&b 120 €; 50 € la cena (ven.-dom. 20-24).

C/credito: Mc, Visa.



La Mesticanza

Quattro camere nella campagna di Capalbio.

Indirizzo: via dell'Abbadia, loc. Belvedere, Pescia Fiorentina (Gr), **tel.** 0564.19.11.312, **cell.** 348.66.43.663.

Prezzi: doppia b&b da 110 €.

C/credito: Mc, Visa.



La Locanda del Prete

Country house diffusa nel borgo medievale.

Indirizzo: via della Chiesa 2, frazione Saragano, Gualdo Cattaneo (Pg), **tel.** 0742.98.636, **cell.** 331.68.94.369, www.lalocandadelpretesaragano.it.

Prezzi: doppia b&b da 80 €.

C/credito: tutte.



Ristorante: menu a km zero.

Orari: 12.30-15, 19.30-22.30 (chiuso mar.) e mer. 12.30-15. **Prezzi:** menu da 35 €.

Country House Casco dell'Acqua

Bioarchitettura e buona tavola sul Clitunno.

Indirizzo: via Casco dell'Acqua 15d, frazione Matigge, Trevi (Pg), **tel.** 0742.39.12.08, **cell.**

340.09.13.702, www.cascodellacqua.it.

Prezzi: monolocale e bilocale da 45 € a persona. **C/credito:** Ae, Mc, Visa.



Ristorante: menu fisso con prodotti freschissimi (per esterni solo su prenotazione).

Orari: 20-23 (mai chiuso). **Prezzi:** da 25 €.

Tenuta Potenti

Masseria in stile apulo-provenzale con 9 appartamenti, 5 camere e piscina.

Indirizzo: Contrada Lella, Manduria, **tel.** 0973.54.08, **cell.** 339.30.72.960, www.tenutapotenti.it.

Prezzi: doppia b&b

140 €. **C/credito:** no.



Dove mangiare

Trattoria Toni del Spin

Cucina trevigiana tipica.

Indirizzo: via Inferiore 7, Treviso, **tel.** 0422.54.38.29. **Orari:** 12.30-14.30, 19.30-22.30, lun e gio. 19.30-22.30 (chiuso dom.). **Prezzi:** da 25 €. **C/credito:** tutte.



La piscina a sfioro dell'agriturismo I Tre Poggi, tra i vigneti delle Langhe.

conceria, a cui si è aggiunto un ampliamento nei primi del Novecento, sono stati ricavati otto alloggi, da due a sei posti, che rispondono ai canoni della bioarchitettura e del buon gusto. Pavimenti in cotto fatto a mano trattato con cera naturale, intonaci a calce con pitture ecologiche ad acqua encanto, arricchite di pagliuzze d'oro che creano delicati giochi di luce, pannelli solari per la produzione autonoma di acqua calda. Tutto è stato curato, nei minimi particolari, dal giovane proprietario Luigi Strappini, estroso architetto, che ha disegnato anche gli arredi interni, dal design essenziale in legno massello di rovere naturale, secondo proporzioni numeriche ispirate al concetto di armonia. Si dorme in confortevoli letti orientati a nord per un migliore riposo, e ci si rilassa su comodi divani davanti al camino ascoltando buona musica (tutti gli appartamenti hanno un impianto hi-fi). Nella grande sala da pranzo comune – tetto in legno e capriate a vista, ampio camino in travertino, vetrate aperte sul giardino – si assaggiano le bontà caserecce della prima

colazione: torte appena sfornate, biscotti e brioche, pane fatto in casa, marmellate di frutta bio, salumi e formaggi umbri. Qui viene servita anche la cena, ma quando la temperatura è mite si preferisce stare a lume di candela, sotto la volta stellata nella terrazza all'aperto, fra cespugli di erbe aromatiche e vista sulla piscina d'acqua salata. In tavola sfilano piatti semplici della tradizione, cucinati ad arte da Rita, Carla e la mamma Antonia. Nel corner shop interno si acquistano prodotti tipici: Olio Dop Umbria, vino, tartufo, zafferano di Cascia, cereali, legumi, marmellate, biscotti. A disposizione degli ospiti, biciclette e mountain bike per raggiungere, in pochi minuti, i più importanti centri d'arte, lungo una suggestiva pista ciclabile che collega Assisi e Spoleto. La country house organizza anche percorsi di trekking ed escursioni a cavallo (nelle immediate vicinanze ci sono due maneggi). Così si visita, a pochi chilometri, **Bevagna** con le numerose tracce del suo glorioso passato romano (il teatro, il foro) e le antiche botteghe dei mestieri. Sulla piazza, una delle più belle d'Italia, si affacciano il Palazzo dei Consoli e le chiese romaniche di San Silvestro e di San Michele Arcangelo. **Trevi**, fra i Borghi Più Belli d'Italia, offre il Complesso Museale di San Francesco che ospita il Museo della Civiltà dell'Olivio, il Museo Archeologico, la chiesa con uno splendido organo cinquecentesco, la Pinacoteca con la *Madonna col Bambino* del Pintoricchio. Insieme a Palazzo Lucarini, vivace centro per l'arte contemporanea. Poco più avanti si scende alle Fonti del Clitunno e si passeggia nell'incantevole parco con tempio paleocristiano, un paradiso naturale che ha ispirato la poesia di Virgilio, Plinio, Carducci, Lord Byron. Poi si sale, per una pausa mistica, all'Abbazia di Sassovivo, incastonata su uno sperone roccioso alle pendici del Monte Serrone, dove ammirare lo splendido chiostro romanico: 128 colonnine in doppio ordine, lisce e a spirale, con capitelli

È di nuovo Grand Tour

Locanda è un termine che sa di scelta no global, che riconduce al local e al viaggiare slow. In realtà questa struttura nacque proprio quando l'Italia e il Mediterraneo si stavano globalizzando. Fu la **rete stradale romana** a richiedere **punti di sosta** per i lunghi viaggi di quel tempo. E oggi non sono forse le tecnologie figlie della globalizzazione che ci consentono di individuare e raggiungere in fretta luoghi nascosti, ma dove si possono avere tutti i comfort a cui siamo abituati?

Può essere divertente confrontare **le locande** moderne con quelle di un tempo, dove ci si fermava stremati dalle lunghe tappe, martoriati dalle carrozze e dalle strade. Non c'era scelta, non ci si poteva lamentare per la gestione e nemmeno orientarsi con l'abbondanza di guide che adesso si trovano in libreria. In realtà, qualche indicazione si riusciva trovare anche nei secoli scorsi. **Alexandre Dumas, Charles**

Dickens, Wolfgang Goethe sono solo alcuni dei famosi personaggi che hanno lasciato dettagliate descrizioni dei luoghi visitati in Italia, compresa l'accoglienza ricevuta per mangiare e dormire.

Già prima di conquistarsi il ruolo principale fra le mete del Grand Tour, **l'Italia** era un **passaggio inevitabile**: in epoca romana, per i pellegrini in Terra Santa, per i mercanti diretti verso Oriente. Almeno fino a quando, nel 1497, Vasco da Gama raggiunse l'India meridionale circumnavigando l'Africa.

Se dobbiamo scegliere un solo protagonista non si può che parlare di Goethe che, nel 1786, a 37 anni, scese per la prima volta in Italia e vi rimase per quasi due anni. I diari uscirono fra il 1816 e il 1817 con il semplice titolo di *Viaggio in Italia* (Italienische Reise): un racconto delle nostre bellezze storiche e artistiche, dove non mancano le argute descrizioni sulla lingua

e il carattere degli italiani. Letture come questa furono uno **spot dell'Italia** che – come ha notato Cesare de Seta – finì per costruire la propria immagine nello “specchio del Grand Tour”. Goethe fu tra i pochi a spingersi sotto Roma, avventurandosi fra le meraviglie del Sud. Strade polverose, dissestate e insicure, locande sudicie e inospitali, ladri e truffatori erano i naturali elementi del percorso attraverso il Bel Paese tanto che, secondo una guida di viaggio tedesca di metà Ottocento gli stranieri erano una “naturale e legittima preda”. Poi, un nuovo fattore di modernizzazione, molto global, il treno, cambiò radicalmente il concetto di viaggio e i percorsi. Le locande e **le stazioni di posta** scomparvero lentamente fino a tornare oggi come **simbolo local**. O global?

David Rossi



a giglio e cornici decorate a mosaico. Nel silenzio assoluto dei boschi di lecci, le giornate sono scandite solo dalla preghiera dei fratelli di Jesus Caritas, seguaci del religioso francese Charles de Foucauld, che vivono qui il loro ritiro dal mondo.

Da un fazzoletto di macchia e vigna nell'**Alto Salento** ionico, probabilmente dalla contrada Sinfarosa, partirono per la California, avvolte in robusti teli contadini, le viti di primitivo diventate celebri con l'originario nome dalmata di Zinfandel. Ed è qui, nel terroir tra **Manduria** e Avetrana, a una manciata di chilometri dalle dune di Campomarino (forse il mare più bello di Puglia), che si è aperta agli ospiti la **Tenuta Potenti**. Ci si arriva da una landa di sola macchia, accolti da Maria Grazia Di Lauro e consorte, il sindaco di Manduria Paolo Tommasino. Una torre appena vestita da una patina rosata, una grande corte dove la sera si balla la pizzica, una piscina a sfioro ricavata dove crescono rigonfi i fichi d'India e un pergolato per le prime colazioni: la calce impastata di sole pare accecare, di primo acchito, poi si stempera negli interni di atmosfera apulo-provenzale, ispirati al grigio-tortora, colore che rimanda alla calce *sporcata* dalla terra rossa. Appassionata di danze, cucina e decorazione, Maria Grazia, d'inverno di stanza a Milano, ha aperto le sue casapanche e distribuito nelle camere canapa, lino e cotone antico collezionati in anni di mercatini e fabbriche artigianali. Negli interni rivive in chiave frugal-chic la cultura materiale pugliese (chianche di calcare, piattae di legno, seggiole in ferro, piastrelle maiolicate, ceramiche di Grottaglie), vestita di antichi e nuovi tessuti. Una volta in zona, si può programmare una visita alla **Cantina Cantele** di Guagnano (www.cantele.it) dove è nato il primo blend di Primitivo e Negroamaro, l'Amativo, che nel 2003 e 2007 ha conquistato i 3 Bicchieri. L'ultima novità della casa vinicola è il particolare passito di Fiano (uve bianche), Le Passanti, che vedrà la luce proprio questo ottobre. Una buona sosta golosa, non lontana dalla Tenuta Potenti è **Al Canale**, a **Taranto** (Disce-



Sobrietà e buon gusto in una camera della locanda **Rosa Rosae**.

sa Vasto, tel. 099.47.64.201; prezzi da € 40). Proprio sul canale che divide il Mar Piccolo dal Mar Grande, sotto il comando del capitano di mare Giovanni Laggiard, il ristorante è noto per i suoi plateaux di pesce crudo alla barese, per i cavatelli con la vellutata di scoglio. Si mangia pesce fresco alla **Lanternella** (piazza Garibaldi, tel. 099.97.11.354; da 25 €) che ha tavolini anche esterni in un vicolo nel centro storico di Manduria. Ceramica di fattura tradizionale rivisitata in chiave contemporanea è in vendita nel laboratorio **Cocci d'Autore** di Emanuele Patronelli e Simona Mitragnolo a **Grottaglie** (piazza Santa Sofia 11, tel. 099.56.28.101). Una collezione privata di contenitori ceramici per il vino, con pezzi datati dal Cinquecento, è stata raccolta dal professore di semiotica della ceramica Elio Scarciglia nella sua torre cinquecentesca (su prenotazione: cell. 328.33.10.862). Si trova all'interno della **Riserva Salina e Dune di Torre Colimena**, un'oasi di dune e macchia dove si accede in bici o a piedi. Magica anche in ottobre.

Imviati da Dove, Rita Bertazzoni, Luca Indemini, Mariateresa Montaruli e il fotografo Gilberto Malinti