

IL GAZZETTINO DI LECCE

Journal à parution irrégulière
Mardi 11 août 2015

supplément de *La Gazzetta*



Ce matin, après quelques brasses dans la piscine du Grand Hôtel Tiziana de Lecce, douche et le petit déjeuner, nous voilà parcourant la ville de Lecce à la découverte de ses richesses dont celles du Baroque, évoquées dans la précédente édition et dont on se lasse pas d'admirer.

Piscine de l'Hôtel, ce matin



Théâtre romain



Façade de la Cathédrale
(Duomo Santa Maria Assunta)
extrait



Colonne Sant'Oronzo



Amphithéâtre romain



Basilique Santa Croce



Palais des Celestini

Nos yeux se sont nourris de ces merveilles, la pause déjeuner s'impose avant de poursuivre dans l'après-midi vers Galatina ...



La ville de Galatina est située à une vingtaine de kilomètres de Lecce, au cœur du Salento, dont les occupations originelles seraient grecques. Mais les premières documentations proviennent du Moyen-Âge, selon un document historique notarié datant de 1178.

Le guide nous informe que la légende raconte que Saint Pierre aurait fait étape dans ce village lors de son voyage d'Antioche à Rome.

Galatina est une ancienne ville fortifiée avec ses portes, ses architectures religieuses romanes, gothiques, baroques, et ses multiples palais de style renaissance.

Galatina fait partie des étapes incontournables (*comme Saint-Pierre*) du Salento et la visite de la Basilique Santa Caterina di Alessandria vaut effectivement le détour.

Construite vers le fin du XIVème siècle, selon la volonté du Prince de Taranto, Raimondello Orsini del Balzo, époux de Marie d'Enghien, comtesse de Lecce et propriétaire terrienne du Salento, la basilique est considérée comme l'une des églises les plus belles d'Italie avec ses fresques d'influence des Ecoles de Giotto et de Sienne, conduites par Francesco d'Arezzo.



Basilique Santa Caterina d'Alessandria

Une recette de cuisine locale dégustée (*virtuellement*) al pranzo (déjeuner) de midi, sur la page suivante ...

Orecchietti aux broccoli

INGREDIENTS pour 4 personnes

500 g orecchietti
500 g broccoli ou romanesco
Chapelure aromatisée (ou pain râpé) aux anchois
Anchois
Huile d'olive
Ail
Sel, poivre du moulin



PREPARATION

Blanchir les broccoli frais pendant 5 minutes dans l'eau bouillante salée. Les sortir de l'eau tout en conservant cette eau pour les pâtes et les mettre dans l'eau glacée pour arrêter la cuisson.

Dans une padella (poêle), mettre un peu d'huile d'olive et quelques anchois. Laisser fondre avec un peu d'ail. *(vous pouvez retirer l'ail, si vous le souhaitez)*

Ajouter les broccoli et poursuivre leur cuisson qui doit rester al dente.

Mettre les orecchietti dans l'eau bouillante salée et les cuire selon les indications fournies sur le paquet.

Avec une passoire-louche (type araignée), les sortir et les transvaser vers la padella pour continuer la cottura (cuisson).

A la fin, servir aussitôt en parsemant avec de la chapelure préalablement aromatisée avec les anchois.

Nota : les orecchietti sont des pâtes typiques originaires des Pouilles en forme de lobes d'oreilles façonnés avec le pouce.

Recette de la chapelure aromatisée.

Dans une poêle, verser et chauffer deux cuillères à soupe d'huile d'olive. Faire fondre trois filets d'anchois.

Verser la chapelure (ou le pain) et laisser griller avec attention, car la cuisson est rapide jusqu'obtention d'une couleur dorée. Retirer du feu et conserver dans un bol suffisant.

A suivre ...

Alphonse Romano