

# IL GAZZETTINO DI LECCE

Journal à parution irrégulière  
Mercredi 12 août 2015

supplément de *La Gazzetta*



Dans les Pouilles, le talon de la botte italienne, le soleil rayonne toute l'année. L'Art fascinant, la gastronomie savoureuse et la sincère hospitalité des habitants vous entraînent vers un enchantement entre la Mer Adriatique et les côtes de la Mer Ionienne.

Les Pouilles sont une terre plurielle, un lieu où s'entremêlent nature, histoire, art, tradition, spiritualité.

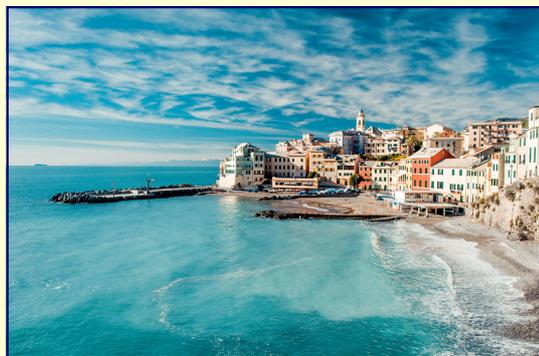


Par ici, le Moyen-âge se colore d'Orient et les contes en "Grika" rappellent la présence en Grèce Salentine des voisins de l'autre côté de la rive méditerranéenne.

Du Gargano, l'éperon d'Italie, des îles Tremiti au large, à la péninsule du Salento, les Pouilles racontent les origines d'une terre sortie de la préhistoire, valorisée par la Magna Grecia, de l'époque impériale d'orient, du moyen-âge normand à la Renaissance.

Dans la région du Salento, nous sommes sur la péninsule verte entre deux mers, territoire magique sur lequel de mystérieux dolmens et menhirs indiquent les chemins bordés d'oliviers et de murets de pierres sèches qui mènent à travers la campagne vers des sites magnifiques à la découverte d'églises paléochrétiennes, d'huileries souterraines, sans oublier le spectacle naturel des grottes marines de Castro, de Santa Maria di Leuca, de Polignano.

La Puglia est une région fascinante bordée de mers (au pluriel aussi) et de plages magnifiques allant de la mer intensément azur de l'Adriatique à celles cristallines et calmes de Gallipoli, la Perle la mer Ionienne.



# GALLIPOLI



Située sur la Mer Ionienne dans le Golfe de Taranto, Gallipoli est une ville côtière à l'ouest de la péninsule salentine de plus de 20 000 habitants.

Elle est divisée en deux parties, le Bourg et la Vieille Ville (*Borgo et Centro storico*), unis entre elles par un pont.

Le Borgo correspond à la partie élevée de la ville, sur un promontoire pendant que le Centro storico est situé sur une île d'origine calcaire, entouré de bastions et murs de défense construits dans le but de protéger la cité contre les attaques ennemies provenant de la mer.

C'est là que se trouvent les richesses patrimoniales. La vieille ville est caractérisée par des ruelles étroites et tortueuses datant de la fin du premier millénaire, lorsque Gallipoli fut conquise par les Sarrazins.

Selon la légende, la cité a été fondée durant l'Antiquité par Idoménée, roi de Crète. Gallipoli a été une ville importante de la Grande Grèce. Elle tomba ensuite sous la domination de Rome.

Au début du Moyen Âge, la ville pillée par les Vandales et les Goths, reconstruite par les Byzantins, vécut une période d'essor économique dû à sa position géographique avantageuse sur la mer Ionienne.

Au XI<sup>ème</sup> siècle, Gallipoli fut conquise par les Normands et, en 1268, elle fut assiégée par Charles I<sup>er</sup> d'Anjou. En 1484, les Vénitiens tentèrent sans succès de l'occuper. Le château-fort aragonais du XV<sup>ème</sup> siècle, garde la seule entrée de la vieille-ville.

La cité prospéra à partir de la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle, date du début de la passion baroque de la ville. Ferdinand 1<sup>er</sup> Roi du Royaume des Deux-Siciles construisit le port au XVIII<sup>ème</sup> siècle. Gallipoli devint le premier centre exportateur d'huile d'olive de toute la Méditerranée.

Les nombreuses églises baroques de la ville notamment : La cathédrale Sainte-Agathe (Cattedrale di Sant'Agata en italien), qui est la plus grande et la plus décorée des églises de la ville. Sa façade en pierre de Lecce, achevée en 1696, est un chef-d'œuvre d'ornementation et ses niches renferment de nombreuses statues de saints.

# MANDURIA



Le centre historique est constitué de ruelles étroites et tortueuses dans lesquelles il est facile de se perdre.

Ce vieux quartier renferme La Chiesa Madre (l'Eglise Mère) de style roman, le ghetto juif de l'époque médiéval, la tour de l'Horloge, de nobles palais construits à des époques diverses.

On peut aussi citer le Palais Imperiali, exemple d'architecture baroque civile et quelques murs de l'antique muraille messapienne.



La ville bimillénaire est située au cœur du Salento, surnommée la "Città del Primitivo" (cépage dalmate bien implanté dans la région offrant un excellent vin rouge).

Une dégustation de ce vin s'impose avec la visite du Musée della Civiltà del Primitivo di Manduria.

Elle est accompagnée de produits locaux savoureux aux arômes typiques del Mezzogiorno italien.

# OSTUNI



La ville de Ostuni est située sur trois collines à une hauteur de 218 mètres à 8 km de la côte de l'Adriatique dans le Haut-Salento sur les ramifications méridionales de la Murge. Cette zone essentiellement constituée de calcaires argileux, aride est dépourvue de cours d'eau. On y trouve des torrents saisonniers avec des sillons peu profonds et des murs raides. Les ravins sont une autre caractéristique géologique du territoire.

Les activités économiques sont le tourisme et l'agriculture, surtout des oliviers et des vignes. Il existe d'importantes et nombreuses anciennes fermes fortifiées (masseria) où se déroule l'activité agricole des gros propriétaires fonciers. Aujourd'hui, certaines sont devenues des domaines de l'hôtellerie agritouristique de luxe.

Ostuni est aussi une ville très touristique avec ses nombreuses ruelles grimpant jusqu'au sommet et dans lesquelles se trouvent des centaines d'artisans. Les principaux produits en



vente sont des sifflets en terre cuite prenant toute sorte d'aspect.

Ostuni possède un passé riche d'histoires, de Byzance au Moyen-âge, de la Renaissance au Risorgimento dont les traces sont toujours présentes.

Elle est aussi appelée aussi "Città bianca" (la Ville Blanche) car certaines habitations du centre historique sont peintes à la chaux blanche.

Localité touristique, c'est une importante station balnéaire de la côte adriatique. Elle fait partie des plages et villes balnéaires les plus propres d'Italie.



# MARTINA FRANCA



Continuation du voyage vers Martina Franca, ville de la province de Taranto. Au Moyen-âge, Le nom de la ville Martina a été complété en référence au statut économique de la ville franche et fut ajouté en 1310 par Philippe Ier d'Anjou. C'est une ville de près de 50 000 habitants, aux monuments d'architecture baroque.

On trouve la Piazza XX Settembre, qui conduit, via la Porta di Santo Stefano (l'une des quatre portes de la ville), à la Piazza Roma, qui abrite l'impressionnant Palazzo Ducale, datant du XVIIème siècle; la Piazza Plebiscito, qui se veut le véritable cœur de la ville et sert de décor à son chef d'œuvre, la superbe Basilica di San Martino.

La campagne autour de Martina Franca comporte de nombreux édifices en pierre sèche ou trulli ayant servi autrefois d'habitations permanentes ou temporaires aux paysans. Dans certains trulli, le mur de façade a été rehaussé de façon à dissimuler la base des cônes de toiture et donner l'illusion d'une maison classique.

Nous quittons aujourd'hui l'hôtel et la région de Lecce pour poursuivre notre voyage sur Bari, à la découverte d'autres richesses des Pouilles.



Au cours de nos conversations gourmandes, le Chef du Grand Hôtel Tiziana suggère la spécialité locale détaillée en page suivante.

# FOCCACIA PUGLIESE



La foccacia est une recette simple et familiale d'une épaisseur de un à 3 cm (selon les traditions) au bord croquant.

*Appréciée au cours d'un atelier de cuisine d'ACFI, la foccacia pugliese de notre belle amie Maria-Antonietta est particulièrement savoureuse !*

## Ingrédients :

500 g de farine  
150 g de pommes de terre cuites  
8 cuillères à soupe d'huile d'olive (des Pouilles de préférence)  
1 sachet de levure de bière (25 g)  
1 cuillère à café de sel fin  
1 cuillère à café de sucre fin  
30 cl d'eau tiède  
Une vingtaine de tomates cerise  
20 olives noires préalablement dénoyautées  
Origan  
Sel, poivre du moulin

## Préparation :

Verser la farine sur le plan de travail et creuser un puits au centre. Déposer les pommes de terre pelées, cuites et écrasées. Ajouter 6 cuillères d'huile d'olive et la levure préalablement dissoute dans l'eau tiède, le sel et le sucre.

Mélanger en incorporant délicatement l'eau tiède jusqu'à obtenir une pâte douce. Malaxer longuement pendant environ une ½ heure, puis laisser reposer couverte d'un linge, dans un saladier suffisant pour la croissance de la pâte, pendant environ 4 heures, à l'abri des courants d'air.

Préchauffer le four à 200°. Huiler un plat allant au four avec une cuillère d'huile d'olive restante. Prendre la pâte et l'étendre avec ses doigts sur l'ensemble de la surface, assistée avec la dernière cuillère d'huile.

Découper les tomates en deux et les disposer sur la pâte comme de petits dômes en surface. Ajouter les olives noires et parsemer d'origan (sans excès) et du sel.

Mettre au four pendant 25 à 30 minutes jusqu'à obtention d'une couleur dorée. Laisser tiédir et servir en antipasti.

*Amitiés !  
Alphonse Romano  
À suivre ...*