



Pedalando in Valle d'Itria sulla ciclovia dell'acqua

Un percorso su due ruote o a piedi che si estende per 300 chilometri tra trulli e antiche masserie trasformati in agriturismi assaporando il magnifico paesaggio, l'ottima cucina e la grande arte

➡ Tiziana Conte

Distese di ulivi secolari e millenari, che sembrano sculture viventi, si alternano a macchie di fichi d'India che a tratti lasciano intravedere con i grigi o tinggiati di calce bianca di antichi trulli, molti dei quali dimore estive del jet set anche internazionale. Siamo in Valle d'Itria, uno dei luoghi più belli e suggestivi dello Stivale, che grazie ad un progetto del Gal territoriale è percorribile in bicicletta, o a piedi, attraverso una ciclovia di ben 300 chilometri. Una vera e propria delizia per gli occhi, per lo spirito e non solo. Sì, perché questo percorso che attraversa i tre comuni di Cisternino, Locorotondo e Martina Franca, nelle rispettive Provincie di Brindisi Bari e Taranto, consente di raggiungere luoghi di interesse paesaggistico, religioso e culturale ma anche trulli e antiche masserie ristrutturati e trasformati in agriturismi dove pernottare e deliziare il palato con sapori genuini che rimandano ad un tempo lontano.

La ciclovia dell'acqua

Obiettivo del progetto del Gal territoriale è, oltre alla valorizzazione del più importante acquedotto d'Europa e alla sua opera ingegneristica, quello di contribuire alla conoscenza e alla tutela della risorsa acqua e destagionalizzare il turismo con iniziative eco-sostenibili e rispettose della storia e dei luoghi. Valore aggiunto di questa pista ciclabile è, infatti, il corridoio dell'Acquedotto pugliese, risalente al 1906, che per 20 chilometri, partendo da Figazzano, ci accompagna in quel percorso tra Locorotondo e Grottaglie, nel cuore della Valle d'Itria e attraversa i territori comunali di Cisternino, Ostuni, Ceglie Messapica, Martina Franca, Villa Castelli. Si pedala nella storia contadina di questi luoghi e sugli antichi ponti canale, ammirando gli splendidi e suggestivi panorami, lungo sentieri che ricoprono le condotte di quell'Acquedotto che trasporta l'acqua del Sele dall'Irpinia alla Puglia. E



Visita ai trulli di Ceglie Messapica.
Ceglie Messapica: visit inside the trulli

non si può resistere alla tentazione di qualche scatto fotografico o ad una sosta per uno spuntino meglio se all'antica **Masseria Montedoro**, nelle campagne di Ceglie Messapica, dove ritrovare antichi sapori della gastronomia locale gustando panzerotti, focacce, e lampagioli, solo per cominciare, e poi a seguire: la ricotta fresca, le burrate, il capocollo, i piatti tradizionali come le orecchiette, cucinati utilizzando prodotti e conserve prevalentemente dell'azienda. Gli ospiti sono accolti all'interno delle vecchie stalle dagli arredi di una volta. In questa azienda agricola, biologica, si allevano anche le pregiate razze dell'asino di Martina Franca e del cavallo murgese. E dopo aver tanto mangiato e bevuto l'ottimo vino, si torna in sella alla bici per proseguire il tour che ci aiuterà anche a bruciare le troppe calorie accumulate. Circondata dai grandi boschi della Murgia – un tempo rifugio di briganti e caratterizzati dalla “quercus trojana”, che in Italia cresce soltanto in Puglia e Basilicata – la Valle delizia i nostri occhi con quel suo territorio famoso anche per i vini, tra le colline del Verdeca, del bianco d'Alessano e Minutolo. La pietra dei trulli, ma anche dei caratteristici muretti a secco, in



simbiosi con la vite, è parte integrante di questo paesaggio fiabesco.

Trulli e Masserie nascoste tra gli uliveti

Ogni comune della Valle presenta un tesoro da scoprire: dal Romanico delle numerose chiese, al Barocco che soprattutto a Martina Franca lo si può apprezzare sui portali delle case patrizie; dal borgo medievale intatto di **Cisternino**, famosa pure per i suoi famosi fornelli pronti (macellerie che fanno scegliere ai clienti i pezzi di carne da mettere sulla griglia e da consumare seduti al tavolo), a quello di **Locorotondo** con i caratteristici tetti spioventi, cosiddetti “cummerse” unico esempio in tutta la regione. Questo pittoresco paese – che deve il suo nome alla morfologia assunta dal primo centro abitato, sorto attorno all'anno mille – è pure membro, con Cisternino, del Club dei Borghi più belli d'Italia. Anche la sosta a **Ceglie Messapica** non delude le aspettative con il suo susseguirsi di trulli e masserie nascoste tra gli uliveti e le grotte carsiche come quelle più famose di Montevicoli. Pedalando, pedalando, inebriati dal profumo della macchia mediterranea si arriva pure ai **Giardini di Pomona**, dall'antica dea latina dei frutti. In contrada Figazzano, nelle campagne di Cisternino, questo incredibile **Conservatorio Botanico** svela la caratteristica vegetazione dell'agro pugliese, ma non solo, circa 700 varietà di fruttifere arboree, molte specie di frutti minori come gelso, giuggiolo, nespolo germanico, sorbo, corniolo, azzeruolo, biricoccolo, per citare qualche esempio. Il percorso parte dalle varietà selvatiche per mostrare l'iter storico dell'evoluzione delle specie attraverso la combinazione della selezione dell'uomo e dell'adattamento alle condizioni pedoclimatiche locali. Si può, quindi, ammirare concretamente il metodo di conduzione

Il centro storico di Altamura è caratterizzato dai “claustru”, un tempo nucleo della vita sociale comunitaria.

The old town of Altamura is characterized by “claustru”, once the nucleus of community social life



Sopra: Locorotondo con i suoi caratteristici tetti spioventi cosiddetti "cummerse", unico esempio in tutta la regione. Sotto: la ciclovia dell'acqua è molto apprezzata anche dai turisti stranieri che giungono in Valle d'Itria sempre più numerosi. Above: Locorotondo with its characteristic steep roofs so-called "cummerse", the only example in the whole region. Below: the water cycle is also very popular among foreign tourists who come to the Valle d'Itria in a great number

biologico, con particolare attenzione alla biodiversità: utilizzo delle api per migliorare l'impollinazione dei fiori, uso del letame per la concimazione.

I Luoghi del Mito

Il paesaggio caratterizzato dalle *lame* e dalle *gravine* delle campagne intorno a **Mottola** nasconde antichi tesori che ti sorprendono mentre sei intento ad odorare le foglie di piante officinali quasi estinte: sono le chiese rupestri. La più famosa è **San Nicola**, definita la "cappella Sistina della civiltà rupestre" per la bellezza delle pitture dal IX al XIV secolo. Suggestiva e dall'insolita planimetria è invece quella dedicata a Santa Margherita, protettrice delle gestanti, racchiusa in un'archeggiatura a tutto sesto e decorata con scene del suo martirio. Unicum nell'Italia meridionale per il suo sviluppo su due diversi piani ipogei, con l'invaso inferiore di de-

stinazione funeraria, è Sant'Angelo: fa parte di uno dei villaggi rupestri più importanti del territorio in epoca medievale, **Casalrotto**, sorto intorno al monastero benedettino. In un complesso grottale molto esteso si affaccia poi la Chiesa rupestre di **San Gregorio** che comprende nelle immediate vicinanze le altre due della **Madonna delle Sette Lampade** e della **Madonna degli Angeli**. L'interno presenta caratteristiche architettoniche ed iconografiche di grande pregio. Dopo esse stati inebriati dai profumi delle erbe officinali e aver percorso i caratteristici tratturi si raggiunge, in località **Palagianello**, l'ottocentesca **Masseria Martellotta**, che ha aperto ad agosto dopo un sapiente restauro condotto nel pieno rispetto delle antiche architetture e dei materiali originali: il legno, il carparo, le chianche, il tufo e la pietra bianca. Gli ex depositi dove si essiccavano le foglie del tabacco sono stati adibiti a zona notte con sei camere da letto. Da segnalare l'ottimo ristorante che propone piatti a base di ingredienti locali ispirati da antiche ricette rivisitate dall'abile chef.

Saperi e sapori

Non solo i nuovi percorsi ciclabili delle vie dell'acqua ma anche il buon cibo, bastano per giustificare un viaggio nell'area a sud est di Bari dove tanto si sta facendo, grazie soprattutto all'opera dei Gal territoriali, per offrire ai turisti servizi ricettivi di qualità. **L'Agriturismo Lama**





San Giorgio ne è un mirabile esempio. Un soggiorno qui rigenera lo spirito e non solo. Ubicata a **Rutigliano**, nota come “Città dell’Uva” per la produzione su larga scala di pregiate varietà da tavola (Italia, Vittoria e Red Globe), questa struttura dell’Ottocento, tra filari di vigneti, all’ombra di un boschetto di querce, è pure caratterizzata dalla *Lama*: particolare conformazione del suolo, attraversato un tempo da un corso d’acqua, che rende il paesaggio ancor più suggestivo. All’interno di questo agriturismo, che è anche azienda agricola, si potranno gustare piatti preparati seguendo antiche ricette contadine e con i prodotti coltivati all’interno dell’azienda. Siamo nella terra del pane, simbolo della cultura agropastorale dell’Alta Murgia, un prodotto che raggiunge la sua massima espressione nei forni di Altamura. Il pane che si produce qui vanta una storia millenaria, come testimoniato nelle Satire di Orazio che lo definisce “il migliore del mondo”; un tempo veniva impastato in casa dalle donne che dopo averlo caratterizzato con l’iniziale del nome del capo famiglia lo portavano a cuocere nei forni pubblici. Il Pane di Altamura è stato il primo prodotto europeo a fregiarsi del prestigioso marchio DOP – conferitogli dall’Unione Europea nel 2003 – nella categoria merceologica “Panetteria e prodotti da forno”. Un assaggio di questo prelibato pane e non solo, lo potremo fare al ristorante “**Tre Archi**”, situato nel centro storico di Altamura, specializzato



In alto a sin: le famose “Burratine” della Masseria Martellotta a Palagianello. Sopra: il tipico pane di Altamura. A fianco: Involtini di melanzane alla Masseria Martellotta. Above left: the famous “Burratine” of Masseria Martellotta in Palagianello. Above, the typical bread of Altamura. Left: Eggplant rolls, a specialty to be enjoyed at the Masseria Martellotta

in cucina a km zero. Una sosta qui rimarrà impressa nella nostra memoria molto a lungo. Funghi delle Murge, involtini di zucca con formaggio e bacon, ricottina con sedano candito. Giusto per farvi venire l’acquolina in bocca. E per bruciare le tante calorie una passeggiata nel centro storico è d’obbligo ed appagante per gli occhi che resteranno incantati dalla Cattedrale in stile romanico pugliese, ma anche dai caratteristici “*claustri*”. Questi slarghi che si aprono in quel dedalo di stradine, corti e piazzette, erano un tempo nucleo della vita sociale comunitaria e costituiscono una rete di camere urbane unica nel suo genere.

Non solo sapori ma anche saperi, quelli che il GAL Sud Est Barese, cerca di promuovere anche con il suo laboratorio dell’emigrazione realizzato all’interno del **Castello Angioino di Mola** di Bari. Una sosta in questo museo interattivo, sarà come un tuffo nella storia del territorio da dove migliaia di braccianti partirono, con la crisi dell’agricoltura, per affrontare nuove sfide in terre lontane, così come si evince dai filmati proiettati, ma anche da oggetti ed abiti di un tempo, pezzi della nostra storia appartenuti a persone semplici e coraggiose e donati anche dalle loro famiglie. Oltre al **Museo**, merita una visita il **Castello** che, fatto costruire da Carlo I d’Angiò tra il 1278 ed il 1281 per difendere la costa sud-barese dalle frequenti incursioni dei pirati, assunse l’attuale forma di poligono stellato con il regnante Carlo V e grazie all’architetto militare Evangelista Menga da Copertino. ■

PARADISE AROUND THE CORNER

Pedaling in Valle d'Itria on the cycleway of water

A journey on two wheels or on foot which extends for 300 kilometres between trulli and ancient farms turned into farmhouses, enjoying the magnificent landscape, great food, and great art

Tiziana Conte



L'Agriturismo Lama San Giorgio, a Rutigliano, è caratterizzato dalla particolare conformazione del suolo (Lama) che dona un aspetto unico al paesaggio.

Farm Lama San Giorgio in Rutigliano is characterized by the particular shape of the ground which gives a unique look to the landscape

Expanses of centuries-old and thousand-year old olive trees that seem living sculptures, alternate with fields of prickly pears that sometimes let you glimpse at grey or limewhite cones of ancient trulli, many of which are also summer residences of international jet set. We are in Valle d'Itria, one of the most beautiful and evocative places of the Boot, which, thanks to a project of the GAL (Local Action Group), can be travelled by bicycle or by foot, through a 300-kilometer cycleway. A real treat for the eyes, for the spirit, and beyond. Yes, because this route that goes through the three municipalities of Cisternino, Locorotondo, and Martina Franca, in the respective provinces of Brindisi, Bari, and Taranto, lets you reach places of scenic, religious, and cultural interest, but also restructured trulli and ancient farms turned into farmhouses where you can spend the night and delight the palate with genuine flavours that send you to a distant time.

La cycleway of water

The objective of the GAL project is, in addition to the enhancement of the most important aqueduct in Europe and its engi-

neering work, that of contributing to the knowledge and protection of the water resource and deseasonalizing tourism with initiatives that are eco-sustainable and respectful of history and places. Added value of this bike path is, in fact, the corridor of the Apulian Aqueduct, dating 1906, which takes us for 20 kilometres, starting from Figazzano, on that path between Locorotondo and Grottaglie in the heart of Valle d'Itria, and crosses the municipalities of Cisternino, Ostuni, Ceglie Messapica, Martina Franca, Villa Castelli. You cycle in the rural history of these places and on the ancient canal bridges, admiring the splendid and evocative landscapes, along paths that cover the conduct of that Aqueduct that carries Sele's water from Irpinia to Puglia. And you cannot resist the temptation of taking some photos or stopping for a snack at the ancient **Masseria Montedoro**, in the countryside of Ceglie Messapica, where you can rediscover ancient flavours of the local gastronomy enjoying panzerotti, focacce, and lampagiolli, just for starters, and then to follow: fresh ricotta, burrate, capocollo, the traditional dishes such as orecchiette, cooked using mostly products of the company. Guests are welcomed in the old stables with the furnishings of the past. In this organic agricultural company, they also raise the precious breeds of Martina Franca donkey and Murgese horse. And after all the eating and drinking fine wine, you go back on your bike to continue the tour that will also help to burn the too many calories accumulated. Surrounded by the large woods of the Murgia – once a refuge for bandits and characterized by "Quercus trojana", which grows only in Puglia and Basilicata – the Valley delights our eyes with its territory that is famous also for the wines, between the hills of Verdecia, of the white of Alessano and Minutolo. The stone of the trulli, but also the characteristic dry stone walls, in symbiosis with the vine, is an integral part of this fairy land.

Trulli and farmshidden among the olive groves

Every municipality in the Valley has a treasure to discover: from the numerous Romanesque churches, to the Baroque that especially in Martina Franca you can appreciate on the portals of the patrician houses; from the intact medieval village of **Cisternino**, famous also for its well-known "fornelli pronti" (or "ready cookers", butcher shops that make customers choose the pieces of meat to put on the grill and eat at the table), to that of Loco-rotondo with the characteristic sloping roofs, so-called "cummerse", the only example in the whole region. This picturesque town – which owes its name (which translates to "circular place") to the morphology assumed by the first town centre, built around the year 1000 – is also a member, with Cisternino, of the Club dei Borghi più Belli d'Italia (Club of the Most Beautiful Villages in Italy). The stop at **Ceglie Messapica** too does not disappoint the expectations, with its succession of trulli and farms hidden among the olive groves and karst caves such as the famous ones of Montevicoli. By pedalling and pedalling, intoxicated by the scent of the Macchia Mediterranea (the Mediterranean forests, woodlands, and scrub biome) you arrive to the **Giardini di Pomona**, or Gardens of Pomona, from the ancient Latin goddess of fruit. In the **Figazzano** district, in the countryside of Cisternino, this incredible **Conservatorio Botanico** reveals the characteristic vegetation of the Apulian countryside, and not only that: about 700 varieties of fruit-bearing trees, many species of smaller fruits such as mulberry, jujube, German loquat, service tree, cornel, azarole, purple apricot, just to name a few. The route starts from the wild varieties to show the historical journey of the evolution of species through the combination of human selection and adaptation to local soil and climatic conditions. You can, therefore, actually admire the organic method, with particular attention to biodiversity: use of bees to improve pollination of flowers, use of manure for fertilization.

The Places of the Myth

The landscape characterized by the *lame* and *gravine* of the countryside around **Mottola** hides ancient treasures that sur-



prise you while you are intent on smelling the leaves of almost extinct medicinal plants: the rock churches. The most famous one is **San Nicola**, defined as the "Sistine Chapel of rock civilization" for the beauty of the paintings from the IX to the XIV century. Evocative and with an unusual floor plan is instead the one dedicated to Santa Margherita, patron of the expectant mothers, enclosed in round arches and decorated with scenes of her martyrdom. The only one in southern Italy for its development on two hypogeal floors, with the lower living-space of funerary destination, is Sant'Angelo: it is part of one of the most important rock villages of the area in medieval times, **Casalrotto**, built around the Benedictine monastery. In a very extensive cave complex there is the rock **Chiesa di San Gregorio**, which includes, in the immediate vicinity, the other two churches of the **Madonna delle Sette Lampade** and the **Madonna degli Angeli**. The interior features architectural and iconographic characteristics of great value. After being intoxicated by the scents of the medicinal herbs and having crossed the characteristic 'tratturi' (or cattle/sheep tracks) you reach, in **Palagianello**, the nineteenth-cen-

Sopra: l'Agriturismo Lama San Giorgio dispone anche di un più recente nucleo di stanze e spettacolare piscina. Sotto: la chiesa rupestre di San Nicola custodisce antichi e preziosi affreschi. Above: Farmhouse Lama San Giorgio also has a new rooms and a spectacular pool. Below: The cave church of St. Nicholas holds ancient and precious frescoes





La Masseria Martellotta a Palagianello è l'ideale per chi ama la buona cucina e il lusso discreto.

Masseria Martellotta in Palagianello is an ideal location for those who love good food and discreet luxury

Masseria Martellotta, which opened in August after a restoration made in full respect of the old architecture and original materials: wood, carparo stone, the chianche (slabs of limestone), tuff, and white stone. The former warehouses where they used to dry tobacco leaves have been adapted to sleeping area with six bedrooms. Worth noting is the excellent restaurant that serves dishes made from local ingredients inspired by the ancient recipes revisited by the skilful chef.

Saperi e sapori (knowledge and flavours)

Not just the new cycling routes of the water ways, but also good food, is enough to warrant a trip to the southeast of Bari, where much is being done, particularly through the work of the GAL, to offer quality accommodating services to tourists. The **Agriturismo Lama San Giorgio** is an admirable example of this. A stay here regenerates the spirit and beyond. Located in **Rutigliano**, known as "Città dell'Uva" (City of Grapes) for the large-scale production of high-quality table wine varieties (Italia, Vittoria and Red Globe), this nineteenth century structure, among rows of vineyards, in the shade of a grove of oaks, is also characterized by the *Lama*: a particular shape of the soil, once crossed by a watercourse, which makes the landscape even more appealing. Within this farmhouse, which is also an agricultural company, you can enjoy meals prepared following ancient rural recipes and with products grown within the company. We are in the land of bread, a symbol of the agro-pastoral culture of the Alta Murgia, a product that reaches its maximum expression in the

Altamura ovens. The bread that is produced here boasts a thousand-year old history, as proved in the Horace's Satires that defines it "the best in the world"; at the time, it was kneaded at home by women, which, after having characterized it with the initial letter of the name of the householder, they brought it to bake in the public ovens. The Pane di Altamura (Altamura's Bread) was the first European product to be awarded the prestigious DOP (protected designation of origin) – conferred by the European Union in 2003 – in the product category "Bakery and bakery products". We can have a taste of this delicious bread and not only that, at the restaurant "**Tre Archi**", located in the historical centre of Altamura, specialized in zero km cuisine. A stop here will be etched in our memory for a very long time. Mushrooms of the Murge, pumpkin rolls with cheese and bacon, ricotta with candied celery. Just to make your mouth water. And to burn the many calories, a walk in the historical centre is a must and satisfying to the eyes which will remain enchanted by the **Cathedral** in Romanesque-Apulian style, but also by the characteristic '*claustrì*' (cloisters). These widenings that open in the maze of narrow streets, courtyards, and little squares, were once the core of community social life and constitute a network of urban rooms that is one of a kind.

Not only flavours but also knowledge, the GAL of south-eastern Bari seeks to promote even with its emigration workshop realized within the **Castello Angioino di Mola di Bari**. A stop in this interactive museum will be like a dip in the history of the area from where thousands of labourers left, with the crisis in agriculture, to face new challenges in distant lands, as evidenced by the screened films, but also by the objects and clothes of the past, pieces of our history that belonged to simple and courageous people, donated even by their families. Other than the **Museum**, it is worth visiting the **Castle**, which, built by Charles I of Anjou between 1278 and 1281 to defend the south coast of Bari from the frequent pirate raids, took the current shape of star polygon with the reigning Carlo V and thanks to the military architect Evangelista Mengada Copertino. ■