

7/VIAGGI

# UNA VACANZA IN MASSERIA

di Nina Gigante @nina\_giga

Tre insider raccontano le esperienze da vivere se decidi di volare in Puglia e assaporare, oltre a una cucina genuina, l'ospitalità di antiche case di charme, a due passi dal mare



Una veduta di Ostuni, famosa per le sue case bianche.

Le masserie pugliesi, antiche case coloniche fortificate diventate oggi dimore di charme, ti permettono di rilassarti nel silenzio della campagna e gustare ottimo cibo a km0 prima di partire alla scoperta del territorio. Quelle di cui ti parleremo qui si trovano in tre province diverse: una masseria storica perfettamente ristrutturata a Martina Franca (Taranto) dove, tra pavimenti in cocciopesto, porte in legno e presse da frantoio, il tempo sembra essersi fermato; una boutique farm a conduzione familiare a Otranto (Lecce) in cui cani, cavalli e asini ti accolgono per vivere una vacanza a contatto con gli animali, proprio come avveniva un tempo in questi edifici; infine una masseria di design a Ostuni (Br) dove, tra collezioni di ceramiche, cibo gourmet e linee architettoniche essenziali, la tradizione si fa contemporanea. Scopri con noi la zona che le circonda.

**A Martina Franca con LISA ANTONACCI, marketing manager della masseria San Michele ([www.masseriasanmichele.com](http://www.masseriasanmichele.com)).**

«Era un rudere quando mio padre Lorenzo se n'è innamorato, ma dopo un attento restauro conservativo è riuscito a restituirle lo splendore che doveva avere nel Settecento, quando è stata costruita. Ci troviamo in provincia di Taranto, storica capitale della Magna Grecia e, per comprendere la cultura millenaria della Puglia, consiglio di partire dal MarTA ([museotaranto.beniculturali.it](http://museotaranto.beniculturali.it)), che conserva i famosi Ori della città e una delle più grandi collezioni internazionali di reperti magno-greci. Ma la Pu-







Sopra, lo stile contemporaneo di Moroseta. A fianco, la masseria "storica" Prosperi. Sotto, dettaglio rural-chic della masseria San Michele.

glia va scoperta nei suoi borghi e questa masseria si trova nel cuore della Val d'Itria, in posizione strategica. Nel raggio di 20 km si possono visitare sia Martina Franca, barocca, con il Palazzo Ducale, le torri secentesche e i portici sia Alberobello, Cisternino, Locorotondo, che sono le città dei trulli, patrimonio Unesco. Merita una sosta anche Castellana con le sue grotte carsiche, dove acqua e roccia calcarea hanno creato un panorama sotterraneo di stalattiti e stalagmiti che si snoda per 3 km tra buio e luce» (per prenotare: [segreteria@grottedicastellana.it](mailto:segreteria@grottedicastellana.it)).

**A Otranto con MERCEDES TURGI PROSPERI proprietaria della masseria Prosperi ([masseriaprosperti.it](http://masseriaprosperti.it)).**

«La vita in masseria è sempre stata dettata dalla natura e dagli animali e per me e mio marito Antonio è importante che i nostri ospiti assaporino questo spirito. In autunno si possono fare passeggiate a cavallo verso i Laghi Alimini, affacciati sull'Adriatico, tra le dune di sabbia e le fitte pinete che proteggono la costa. Da qui si può proseguire, in macchina, verso il cosiddetto Lago di Bauxite, a Otranto. Quello che si raggiunge è uno scenario surreale, marziano: uno specchio d'acqua verdissimo formatosi in un'ex cava e quindi circondato da terra rossa. Poi si può percorrere il più bel tratto di costa pugliese: la litoranea a sud di Otranto, tra il Faro di Punta Palascia, da poco ristrutturato e riaperto al pubblico (per prenotare: [apuliastories.it](http://apuliastories.it)) e il Faro di Leuca dove finisce la terra e comincia il Mediterraneo. La strada è a strapiombo sul blu, tra gli oleandri spazzati dal vento e le agavi secolari».

**A Ostuni con GIORGIA EUGENIA GOGGI, chef nella masseria Moroseta ([masseriamoroseta.it](http://masseriamoroseta.it))** «Non si può parlare di Puglia senza parlare di cibo. Ostuni è un borgo bianchissimo, il "balcone della Val d'Itria", affacciato su un mare di ulivi. Il mare così vicino, il sole e un suolo fertile rendono il luogo perfetto per l'agricoltura. A tutti i foodies



che arrivano qui incuriositi dalla gastronomia, nostro fiore all'occhiello, consiglio di partire dal mercato contadino, che si tiene il sabato e dove, per esempio, la Cooperativa BioSolEquo porta ben 27 varietà di pomodoro locale! Del resto, siamo a pochi passi da Ceglie, il borgo mecca dei gastro-curiosi da cui è partita quella rivoluzione del gusto che, grazie a Slow Food e a posti come Cibus (ristorantecibus.it) e l'Osteria del Capitolo, ha inserito la Puglia nei circuiti internazionali di viaggi gourmet. E dato che food, ormai, vuol dire anche design e che la Puglia vanta una tradizione antichissima di ceramiche, oggi tanto di moda, non si può non fare un salto a Grottaglie, il borgo delle ceramiche. Consiglio di visitare le botteghe di Antonio e Nicola Fasano se si vuole riempire la valigia di piatti e tazze fatti a mano. Per continuare a "mangiare pugliese" anche quando si torna a casa».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**COME ARRIVARE**

Voli diretti su Bari e Brindisi da Milano con Ryan Air a partire da 30 euro per tutto l'autunno. All'arrivo, l'ideale è muoversi in auto. All'aeroporto di Bari Palese, tariffe intorno ai 250 euro per una settimana con Europcar ([europcar.com](http://europcar.com)).

**DOVE DORMIRE**

Da 180 euro la doppia alla masseria Prosperi e alla masseria Moroseta; da 160 euro la doppia alla masseria San Michele.

**LO SHOPPING**

A Ceglie, da Civico 3 Lab&Design, il designer Michele Carrieri ([michelecarrieri.com](http://michelecarrieri.com)) disegna collezioni che raccontano il meglio del tessile contemporaneo pugliese. Nel minuscolo laboratorio-negozio trovi cappelli, borse, scarpe, camicie cucite a mano dalle sarte locali. Sempre a Ceglie, da VLab Design di Fikus Puglia ([vlabdesign.com](http://vlabdesign.com)), Luisa Bufi e Francesco Iervolino recuperano con gusto contemporaneo o riportano all'antico splendore piccoli mobili, vasi e stampe.