



Erbe Colte

SCOPRI LA NATURA, ASSAPORANE IL GUSTO

SALENTO SLOW TRAVEL

È un'Associazione di promozione sociale senza fini di lucro nata nel Marzo 2011, grazie al Concorso Regionale "Principi Attivi 2010 – Giovani idee per una Puglia Migliore".

Finalità principale dell'Associazione è promuovere e diffondere il concetto, la cultura e la pratica del Turismo Responsabile basato sul rispetto della natura, dell'ambiente e dell'identità locale.

Le attività dell'Associazione consistono in: progettazione europea nel settore della cultura, dell'ambiente e del turismo; organizzazione di eventi e itinerari turistici eco sostenibili; studio, formazione e ricerca nel settore dei beni culturali, del turismo e dell'ambiente.

GRAVINA IN ACTION

È un progetto co-finanziato nell'ambito del Piano Azione Coesione Giovani no profit dal Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale della Presidenza del Consiglio dei Ministri, con il Bando "Giovani per la valorizzazione dei beni pubblici", ed è finalizzato a sperimentare una strategia di promozione turistica ecosostenibile per la valorizzazione di un'area naturale ricadente nel Parco Naturale Regionale Terra delle Gravine, nello specifico, la Gravina della Madonna della Scala di Massafra (TA).

Il progetto ha l'obiettivo principale di valorizzare il patrimonio culturale e naturalistico racchiuso nella Gravina Madonna della Scala attraverso la realizzazione delle seguenti attività: creazione di una proposta d'itinerari di tipo slow ed esperienziali, attività di tutela e conservazione del sito, organizzazione di eventi ecosostenibili.

ERBECOLTE

È un'esperienza di fruizione turistica slow della Gravina della Madonna della Scala, nata per far conoscere ai turisti il patrimonio naturalistico e la tradizione gastronomica del territorio massafrese. Un prodotto confezionato nell'ambito del progetto Gravina In Action, che permetterà ai viaggiatori di conoscere il sapore della Gravina, il suo paesaggio, la sua storia, e il patrimonio naturalistico che conserva.

Laboratori ErbeColte a cura di Elda Libutti - Team Gravina In Action

Itinerario ErbeColte a cura di Rita Piccinni - Team Gravina In Action

Testia cura di Simone Donnalioia, Rita Piccinni, Giovanna Spinelli - Team Gravina In Action

Logo e progetto grafico: Gianfranco Losito - Team Gravina In Action

Ricette a cura di Enrica Beduschi - Foraging Valle d'Itria

Foto: Salento Slow Travel, Vito Netti, Paola Verardi, Luca Desiderato, Marco Ranieri



ERBE COLTE

ErbeColte è un'iniziativa che unisce tradizione e innovazione ed è pensata per far riscoprire l'immenso patrimonio floristico e vegetazionale racchiuso all'interno della Gravina della Madonna della Scala.

Una proposta che attraverso la mobilità lenta, il gusto e la natura promuove un uso sostenibile e responsabile delle erbe selvatiche, un antico ingrediente della cucina pugliese e una risorsa importante della nostra terra. La raccolta delle erbe selvatiche è un'attività ancora praticata sia nelle campagne sia nelle gravine, e rappresenta una delle tradizioni più radicate nella cultura contadina pugliese.

La costruzione della proposta è avvenuta realizzando un laboratorio di cucina rivolto allo staff di alcuni ristoranti del centro storico di Massafra.

Il laboratorio ha alternato incontri di studio e approfondimento con esperti botanici (prof. Pietro Medagli - Università del Salento, prof. Michele Masi studioso locale), nutrizionisti (dott. Andrea Urso), e chef

(Ristorante Malerbe - Alberobello), a momenti pratici laboratoriali, sotto la guida di Enrica Beduschi di Foraging Valle D'Itria, per la costruzione di un vero e proprio menù a tema.

Ai laboratori, ha preso parte anche un pubblico selezionato e organizzato secondo una giuria tecnica (esperti chef) e popolare (rappresentanti della comunità locale: scuola, imprenditori, etc.), che ha degustato, valutato e recensito ogni portata, compilando un'apposita scheda.

A partire dalla primavera 2018, i menù Erbe Colte, entreranno a far parte di una proposta di fruizione turistica ecosostenibile della Gravina della Madonna della Scala, da vivere tutte le stagioni: i menù potranno essere acquistati e abbinati ad un percorso di trekking naturalistico, che parte dallo scenografico Santuario della Madonna della Scala, incastonato nel canyon omonimo e si snoda nella zona soprastante la gravina, sotto la quale si apre il suggestivo scenario degli insediamenti rupestri con la Grotta del



Ciclope e la Farmacia del Mago Greguro. Guidati da esperti conoscitori di erbe spontanee in un trekking di grande impatto visivo, il percorso proseguirà poi nel caratteristico centro storico di Massafra, per scegliere di degustare il menù in uno dei quattro ristoranti aderenti.

Partecipando al progetto Erbe Colte, i

ristoratori hanno avuto la possibilità di far divenire i propri locali dei punti di riferimento per promuovere la tradizione gastronomica locale basata sull'antico utilizzo delle erbe selvatiche, oltre a diventare attori sociali in grado di diffondere i valori di una cucina sana, responsabile ed ecosostenibile.





LA GRAVINA MADONNA DELLA SCALA

La **Gravina Madonna della Scala** fa parte del sistema coordinato e coerente (una rete) di aree destinate alla conservazione della diversità biologica presente sul territorio dell'Unione Europea, che si chiama Rete Natura 2000. Il sistema si compone di due tipi di aree spazialmente relazionate: le Zone di Protezione Speciale (Z.P.S.), previste dalla Direttiva Uccelli (79/409/CEE), e le Zone Speciali di Conservazione (Z.S.C.), previste dalla Direttiva Habitat. La realtà straordinaria è che la Gravina fa parte di un sistema di gravine per un totale di circa 30.000 ettari che si estende in 14 Comuni, da Villa Castelli, in provincia di Brindisi, fino ad arrivare a Matera in Basilicata.

La Gravina della Madonna della Scala, inoltre, fa parte del **Parco Naturale Regionale "Terra della Gravine"**, e per tale motivo, è definito come un sistema omogeneo, individuato dagli assetti naturalistici dei luoghi, dai valori paesaggistici e artistici e dalle tradizioni culturali delle popolazioni locali. Siamo in un'area in cui è evidente l'importanza di tutelare gli habitat per proteggere le specie, recependo pienamente i principi dell'ecologia, che vede le specie animali e vegetali come un insieme con l'ambiente biotico e abiotico che le circonda. La consistente altezza e la notevole pendenza dei versanti della Gravina della Madonna della Scala, nonché il suo

particolare microclima, hanno permesso nel tempo la conservazione di habitat straordinariamente ricchi, sia come flora che come fauna e microfauna.

La diversità di habitat permette infatti la presenza, in un territorio tutto sommato limitato, di specie con differenti esigenze ecologiche, da quelle della flora mediterranea a quella degli ambienti temperati, costituite anche da un gran numero di specie rare e minacciate, da specie endemiche e di interesse fitogeografico.

Una nota meritano le orchidee



selvatiche della Convenzione C.I.T.E.S. presenti in diversi generi, tra le quali le *Ophrys*, le *Serapias* le *Orchis*.

Molto importante è la presenza della specie vegetale *Stipa austrotialica* Martinovsky, comunemente chiamato Lino delle fate.

Alcuni organismi vegetali rappresentano una fotografia di un passato millenario: la *Salvia triloba* (*Salvia fruticosa* Mill.), e la *Campanula versicolor* Hawkins, presenti in Gravina, sono specie di elevato valore biogeografico testimonianza di un preistorico ponte di terra con la penisola balcanica presente nel miocene. Molto diffuse le formazioni di macchia

mediterranea (*Lentisco* (*Pistacia lentiscus* L.), *Mirto* (*Myrtus communis* L.), *l'ilatro* (*Phillyrea latifolia* L.), *Terebinto* (*Pistacia terebinthus* L.), *Cisto* (*Cistus incanus* L.), *Euforbia* (*Euphorbia dendroides* L.)) e, a quote più basse, splendide pinete d'Aleppo (*Pinus halepensis* Mill.) su calcarenite, con denso sottobosco dominato dal *Lentisco*.

Alcune piante hanno occupato addirittura la roccia come substrato di crescita, catturando l'acqua dalla roccia stessa, pur di abitarci, come la *Scrophularia lucida* L..

Anche l'uomo ha abitato la Gravina della Madonna della Scala, dal periodo Neolitico fino agli anni '50, cibandosi di numerose specie selvatiche, che gli garantivano la sopravvivenza, e che ancora oggi crescono spontaneamente.

Un uso sostenibile della ricchezza floristica della Gravina che consisteva nella raccolta di alcune specie come ad esempio il finocchietto selvatico (*Foeniculum vulgare* Miller), la calendula (*Calendula officinalis* L.), l'asparago (*Asparagus acutifolius* L.), la malva selvatica (*Malva silvestris* L.) il cardo mariano (*Silybum marianum* L.), la borraggine (*Borago officinalis* L.), il





rosmarino (*Rosmarinus officinalis* L.), per fini alimentari, medicinali, e artigianali. La conservazione dei territori naturali, come la Gravina della Madonna della Scala, che ancora mantengono

inalterate le matrici ecosistemiche, rappresenta il punto focale da cui iniziare ad avere una visione materna dei territori di appartenenza.



FALSOPEPE



Il **Falsopepe** è un piccolo Ristorante Vineria, che sorge in uno dei centri storici di Massafra, separati dalla gravine, tra quelle vie che furono protagoniste de “Il Vangelo secondo Matteo” di Pier Paolo Pasolini.

L'amore e la passione per la propria terra, ma anche l'amore tra una mamma chef e un figlio sommelier sono gli ingredienti basilari su cui si poggia il ristorante.

Il locale è accogliente e promette a giovanissimi e adulti di gustare i piatti tradizionali della Puglia, che variano a seconda le stagioni. Pane, dolci e pasta sono fatti a mano, e olio, verdura e frutta sono tutti prodotti dall'azienda agricola di famiglia. Rimane da sapere solo una piccola curiosità.

Perché si chiama il Falsopepe? Perché prende il nome dall'albero posto all'ingresso, che negli anni è

diventato una figura imponente che spicca all'interno della corte di case bianche da cui si accede al Falsopepe. L'albero produce bacche di pepe rosa, non commestibili. Da maggio 2018 sarà lo chef Leonardo Lacatena a rilevare la storia del Falso arricchendola con la sua esperienza; infatti Leonardo, dopo una lunga gavetta, nel 2004 approda nelle cucine dello chef stellato Ferrucci. Qualche anno dopo apre l'Osteria dei Sassi a Matera con la quale ottiene importanti riconoscimenti, ma sente forte il richiamo della terra natia. Da qui l'incontro con il Falsopepe grazie al quale decide di tornare a casa e di lanciarsi in una nuova avventura tutta da vivere.



Via II° SS. Medici, 42
74016 Massafra TA





Guancia di cinghiale cotta a bassa temperatura con crema di zucca
e **Cardo mariano**

Cardi Fritti

Pulire e lavare i cardi. Asciugarli e conservarli in freezer per circa mezz'ora. Una volta ghiacciati, passarli nella semola. Scaldare bene abbondante olio in una padella, quindi immergere i cardi e friggere fino a doratura. Trasferire su una carta assorbente per togliere l'eccesso di olio e servire caldi.



“ *Ottimo! Un tripudio di sapori!*
Complimenti! ”
Frank Maglio
- Visit Parco Gravine -

“ *Piatto del ricordo della serata!*
Semplicemente perfetto! ”
Tommaso Schiena
- Chef -



“ *Interessante il legame cioccolato
e rosmarino* ”
Tommaso Schiena
- Chef -

“ *Buono l'equilibrio dei sapori;
trasforma i fiori
e capta il gusto dei fiori stessi* ”
Lello Romito
- Chef -





Vecchie Storie, a due passi dalla Gravina di San Marco, è un caratteristico ristorante ricavato in un'antica stalla medievale nel centro di Massafra.

Nato dall'amore per la cucina della titolare Tina Pastore che, affiancata dallo chef Luigi Bellisario e dal suo staff, offre al cliente una cucina attenta alla tradizione pugliese e ai prodotti tipici di questa terra, alternata ad una rivisitazione moderna dei piatti.

Le portate di mare caratterizzano l'offerta gastronomica del locale, fatta di sapori armonici e ben accostati, ben dosati tra sperimentazione e tradizione.





Torta di mandorle e amarene con confettura di **Finocchietto selvatico** e petali di **Calendula**

Marmellata di Finocchietto

Lavare il finocchietto selvatico (1 kg), tagliare finemente tutte le parti e trasferirle in una pentola. Aggiungere acqua: l'acqua dovrà essere abbastanza da coprire per almeno 1 cm il finocchietto. Aggiungere lo zucchero (500 gr) e il succo di un limone. Quando la marmellata sarà pronta, trasferirla in barattoli sterili a chiusura ermetica. La marmellata di finocchietto può essere usata come qualsiasi confettura, sul pane con il burro o come salsa dolce per formaggi e carni.



“ Coinvolti i 5 sensi!
Piatto raccontato bene,
profumo accattivante,
bello l'effetto cromatico,
gusto bilanciato ed eccellente!! ”

Cosimo Miola
- B&B Sotto la Volta -



“ Spuma di rana pescatrice strepitosa,
crostino ottimo! ”

Gabriella Fedele



“ Ottimo abbinamento di sapori,
tra le erbe e il tonno. Bravissimi!
Mi avete arricchito
di un'esperienza in più ”

Gabriella Fedele



LA VOLPE E L'UVA



Tra i vicoli del centro storico di Massafra, si trova il ristorante-pizzeria **La Volpe e l'Uva**, il cui nome deriva dalla presenza di una splendida vite di più di 25 anni e dal cognome "Volpe" del giovane chef Antonio, che assieme alla mamma Maria gestisce il locale.

La Volpe e l'Uva è uno dei più caratteristici locali di Massafra per la sua accattivante cucina tipica, rispettosa delle tradizioni culinarie e per la morfologia della sua architettura.

L'amore per il territorio è caratterizzato dalla carta dei vini biologici, prodotti e imbottigliati in Puglia, delle birre artigianali pugliesi e dalla scelta di puntare sui prodotti a km 0.

Ambientato nelle suggestive grotte, l'inverno con la sala "Magò" e l'estate all'aperto con la possibilità di ammirare una splendida vista sulla "Terrazza" dove

degustare ottimi aperitivi, il ristorante offre al cliente la possibilità di fare un tuffo nel passato in un'atmosfera accogliente e ricercata.



La Volpe
e
l'Uva

Vico IV, SS. Medici, 12
74016 Massafra TA





Sandwich di **Fico d'India** con mousse di formaggi e **Timo**

Sandwich di Fico d'India

Raccogliere le pale giovani e tenere del fico d'india e con un pelapatate rimuovere le zone con le spine, sulla parte piatta e intorno alla pala. Lavare accuratamente e lessare in acqua salata per ca. 20 min.. Impanare singolarmente con farina, uovo e pangrattato.

Friggere in olio bollente. Per il ripieno potete scegliere tra mousse di formaggi aromatizzati, crema di patate o carne macinata.



“ Antipasto equilibrato.
L'ingrediente principale,
la pala di fico d'india,
si contraddistingue
nel suo sapore unico ”
Tommaso Schiena
- Chef -



“ Dolce molto ben presentato,
sapore delicato ”
Elisabetta Pasanisi
- Giardino delle Zoccate -



“ Ho gradito molto
l'accostamento della ricotta
col finocchietto nel dolce ”
Angelo Belmonte





Il Ritrovo degli Ostinati è un ristorante nato all'interno di una delle grotte del quartiere SS. Medici di Massafra, sapientemente recuperata dal Sig. Eramo Giuseppe. Il nome deriva da un'antica leggenda secondo la quale, nel 1429, la zona in cui sorge il ristorante, in seguito ad un'epurazione religiosa, fu oggetto di un esodo forzato dalla gravina di San Marco al quartiere SS Medici in questione, da parte dei cosiddetti "Masciari", uomini e donne dediti al culto cabbirico che furono estromessi dalle mura e costretti ad abbandonare la gravina.

Continuarono però a perseguire le pratiche magiche, in questa zona che sarebbe sorta, prendendo il nome di "rione degli Ostinati".

In questo luogo magico, oggi si può evadere dal caos cittadino e godere

della bellezza e del silenzio delle viuzze del centro storico di Massafra assaporando un'ottima cucina tradizionale fatta di specialità tipiche, ottima carne podolica sapientemente accompagnate con verdure e contorni a "km 0" cucinate con arte e fantasia, conservando i sapori della tradizione, il tutto accompagnato da ottimi vini prodotti da cantine della zona.



Vico II° SS. Medici
74016 Massafra TA





Gnocchetti con **Ortiche** mantecate e purea di zucca

Gnocchi di ricotta e Ortiche

Lessare 1kg di ortiche in acqua bollente. Insaporire le ortiche, saltandole in padella con olio e cipolla. Versare in una casseruola la ricotta e aggiungere le ortiche sminuzzate, un pizzico di sale e pepe, e la farina (1Kg), amalgamando il tutto fino ad ottenere un impasto.

Con l'impasto così ottenuto, lavorare gli gnocchi, lasciandoli a riposo per ca. 2 ore.



“ Molto singolare l'idea
di gustare erbe
delle nostre gravine.
Siamo abituati a calpestarle
e tagliarle!” ”

Pietro Locorotondo
- R&B Novecento -



“ Ottima la borragine pastellata!
Nadia Donuzio ”



“ Delicato equilibrio
tra dolcezza e freschezza.
Il dolce era di una semplicità
unica e speciale. Ottimo! ”

Tiziana Errico





UNIONE EUROPEA



Presidenza del Consiglio dei Ministri
DIPARTIMENTO DELLA GIOVENTÙ E DEL SERVIZIO CIVILE NAZIONALE



Dipartimento per lo Sviluppo e la Coesione Economica
Ex art. 10 del decreto legge n. 101/2013 convertito, con modificazioni, nella legge n. 125/2013 (art. 11, 10/10/2013, n. 203)



Progetto "Gravina in Action" finanziato nell'ambito del Piano Azione Coesione "Giovani no profit" dal Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale della Presidenza del Consiglio dei Ministri

CON IL PATROCINIO DI



Città di Massafra



PARCO
NATURALE REGIONALE
TERRA DELLE
GRAVINE



Puglia
PROMOZIONE
Agenzia Regionale del Turismo



www.salentoslowtravel.it