



# EL SA LEN TO

Es la península que coincide con el taco de la bota de Italia. El lugar de donde vienen los orecchietti, el vino Neroamaro y un ritmo musical magnético: la pizzica. Pueblos medievales por aquí, olivares por allá, de un lado el Adriático y del otro el Jónico. Magia. El sur de la Puglia.

POR SOLEDAD GIL.

FOTOS DE GETTY IMAGES





# NO PUEDO PONER PIZZICA PARA EVOCAR MIS ANDANZAS POR LA PUGLIA PORQUE DEJO DE ESCRIBIR Y ME PONGO A BAILAR.

Así de irresistible es la música del Salento. Me conformo con ver fotos y tratar de revivir el sonido de las panderetas, las campanadas de los pueblos decorados con luminarias, los ancianos bailando con los niños. Mis amigos italianos de Verona nos convencieron hace unos cuatro años por primera vez. Basta de Venecia, Firenze, Roma. La Puglia tenía todo: cultura, la buena mesa de Italia y ¡playa! Honestamente, nunca se me había ocurrido que la dupla bikini y bronceador pudieran ser parte del equipaje de un viaje a Europa. En mi esquema mental, para eso está Brasil, Uruguay o nuestra querida Mar del Plata, siempre a puntuales 404 km de la embotellada realidad porteña. Sacamos un pasaje a Milán, uno de low cost a Bari, y a las pocas horas estábamos probando la burrata con vino blanco en una terraza con vista a los trullos de Alberobello (ver aparte). Nos alojamos en un agriturismo entre Carpignano y Borgagne y, al día siguiente, gran debut con el Mar Mediterráneo que, para mi gran sorpresa, a estas latitudes tiene color y temperatura de Caribe. Salvo por el hecho de que hay varios cientos de personas más... Muchas menos que en Rimini –balneario emblemático de la costa adriática–, pero no olvidemos que esto es Europa. Poco conocida, pero Europa al fin. No hay baldosa que no haya sido pisada por legiones. Y eso que era julio, no agosto, tiempo del tórrido y muy concurrido ferragosto. Sin embargo, el hombre es un animal

de costumbres y, a poco de estar, nos acostumbramos a la multitud: nada que uno no haya visto en La Perla en enero, al fin y al cabo. Y he aquí algunas diferencias. Estacionábamos el auto en Torre de Sant'Andrea o Baia dei Turchi, bajábamos por el bosquecillo de pinos y cuando dábamos por terminada la jornada de playa, picábamos algo en el kiosco de la ruta que servía unos sándwiches y ensaladas fresquísimos, acompañados de vino o espumante por copa. Solos. Frescos. Salados. Felices. Luego cumplíamos con el rito de la ducha y, una vez consultada la guía *Qui Salento*, decidíamos el rumbo de la noche. Las distancias son muy cortas (no más de 70 km de Gallipoli a Otranto, o de Lecce a Santa Maria di Leuca), lo que alienta a conocer los distintos pueblitos. Eso sí: la señalización es escasa y confusa. Al alquilar el auto, no olvide hacerlo con GPS. Es mil veces preferible una gallega que le indique “gire a la derecha” desde el navegador satelital a un local que le explique en griko (el dialecto de la Grecia Salentina) cómo meterse por los mil y un caminos vecinales que entran y se pierden entre los olivares. Así pasamos diez magníficos días, comiendo pasta allo scoglio (con frutos de mar) en Castro, *frito misto* (fritura de pescado, calamar y langostino) en Nardò, y ya no sigo porque si no, me da hambre y „tampoco escribo!! Espero que alcance para saber que volvimos una segunda vez y que ya estamos contando los días para hacer valer el “no hay dos sin tres”.



## LA PIZZICA

Es un ritmo intrínseco del Salento y todo el sur de Italia, que se relaciona con el culto a Dionisio y el tarantismo, la supuesta enfermedad que los campesinos –especialmente las mujeres– contraían al ser mordidas por la tarántula, hecho muy común en la región. Una cosa es escucharlo fríamente, teniendo en cuenta que rara vez la picadura de esa araña tiene consecuencias graves para el ser humano, y otra cosa es sentirlo, bailarlo, transpirar con ellas. Hay documentales en blanco y negro y fotos muy impresionantes de esos exorcismos paganos que las mujeres tarantatas (picadas por la araña) protagonizaban al compás del violín y la pandereta. Solían entrar en crisis histéricas, con convulsiones parecidas a las que provoca la epilepsia, y era sabido que la única cura consistía en llamar a los músicos para que tocaran durante horas, días o semanas, hasta que el mal saliera de ellas. Desde finales del siglo XX, la pizzica dejó de estar al servicio del tarantismo para convertirse en un fenómeno cultural de dimensiones inéditas. Con nuevos instrumentos (se incorporaron la armónica, el acordeón y las castañuelas) y nuevas bandas con videos en YouTube, la mejor prueba es la merma en la cantidad de fieles de la tradicional misa de curación de San Paolo el 29 de junio en Galatina, versus el éxito irrefrenable de la La Notte della Taranta, un festival musical que va por su 16ª edición y que tiene su gran final el día del Concertone en Melpignano. Si la edición de 1998 reunió cinco mil personas, la del 24 de agosto de 2013 alcanzó las 130 mil. No hay antídoto conocido ni forma de resistirse. Adultos con niños, expertos con novatos, extranjeros con locales. Suena la pizzica y hay que bailar. [www.lanottedellataranta.it](http://www.lanottedellataranta.it)





FOTOS DE SOLEDAD GIL

## GALLIPOLI

La antigua Anxa de los mesapios (pobladores ancestrales de la Puglia), la Kalè Polis (ciudad bella) de los griegos, fue un importante centro de intercambio marítimo con Grecia y Taranto. Estuvo bajo dominio de los sarracenos y los venecianos. Su centro histórico, construido en una isla amurallada y conectada con el continente por un puente, es una delicia de antiguos *palazzi* e iglesias de color arena, que se tornan más amarillos cuando cae el sol. A orillas del mar Jónico, Gallipoli ofrece uno de los mejores atardeceres del Salento, y tiene una mezcla de pueblo de pescadores y borgo (como le dicen a la parte nueva) joven que resulta muy atractiva para los viajeros. Además de conocer la Catedral de Santa Ágata (terminada por el Giuseppe Zimbalo en 1696 y construida en carparo, una piedra mucho menos blanda que la piedra leccese y de un particular tono rosado oscuro), hay que visitar la fuente grecorromana y el molino hipogeo, recientemente reconstruido. Aquí trabajaban durante seis meses, las 24 horas, sin interrupción, dotaciones de cinco hombres y dos burros que elaboraban el aceite de oliva que abastecía a toda Europa. Cabe recordar que la Puglia suele pelear con Calabria el puesto de líder en la producción italiana de aceite de oliva. Con sus 50 millones de árboles plantados, es un aceite especial, con un toque ligeramente amargo, un "pizzicore" que, lejos de ser un defecto, es un sello propio y natural de la región. [www.comune.gallipoli.le.it](http://www.comune.gallipoli.le.it)



GENTILEZZA ENIT



## LA COCINA

La de la Puglia es, felizmente, una de las cocinas menos fusionadas y globalizadas de Italia. Es una cocina del sol, simple, muy de estación. Está hecha de nabos, berenjenas, ajíes y tomates del verano, y de algunas legumbres secas en invierno, frutos de mar, aceite de oliva, vino. Pruebe los *orecchiette* (pasta seca típica de la región, pequeña y redonda, que significa "orejitas") con *cime di rapa* (brotes de nabiza o "grelos", como le dicen en Galicia), la *burrata* (un queso esférico muy fresco, hecho con crema y pasta hilada, que parece mozzarella, pero que al cortarlo se deshace y es una delicia con prosciutto, oliva y tomate), los *ricci* (erizos) de Porto Badisco y la *frisella*, un bizcocho de harina de grano duro que puede conservarse mucho tiempo y se remoja sólo a la hora de ser consumido. En los tiempos de posguerra, cuando la harina y el pan escaseaban, la *frisella* fue fundamental en la dieta pugliese. Se la humedecía en agua de mar y se la condimentaba con tomate fresco. Ahora que la *bruschetta* está urbe et orbe junto con la pizza, la *frisella* ha tomado cierta aura de delicia local. Se exaltan sus sabores, el color oscuro del grano de la cebada, la metamorfosis de la hidratación en agua y aceite. Se la sirve con tomates cherry, *carciofini* (alcauciles baby) y se relata toda su prosapia mientras se la acompaña con una copa de Negroamaro, un Salice Santino (DOC del Salento) o un Primitivo di Manduria (DOC de Brindisi y Taranto). [www.tipicipuglia.it](http://www.tipicipuglia.it)

Si va en verano, aproveche las "sagras" (ferias de cocina donde se puede probar de parado muchos platos típicos a precios módicos). Suelen ser temáticas como la *sagra delle fave* (habas) o del *pomodoro* (tomate), y en general preceden algún evento de pizzica. Compre la revista *QuiSalento* en una *edicola* (similar a un kiosco de diarios) y entérese de qué ocurre cada noche. Es la agenda más completa de la región. [www.quisalento.it](http://www.quisalento.it)



# CARTAPESTA

Se conoce con ese nombre al papel mâché y si bien los orígenes son religiosos –y los pesebres los principales exponentes de la técnica–, en la actualidad las figuras no son sólo sacras. Los orígenes de la tradición se remontan a los siglos XVII y XVIII, con el auge de la construcción de iglesias en la región, como una manera de dar cuenta de la necesidad de imágenes religiosas que requería la aristocracia. A falta de madera, bronce y mármol, los artesanos echaron mano de materiales pobres como engrudo, papel, paja, yeso y perfeccionaron su técnica hasta convertirse en verdaderos y famosos maestri cartapestai. Las figuras, a su vez, eran livianas y aptas para procesiones, de modo que pronto conquistaron a los fieles, que les dieron su lugar en los templos. Y así fue que se quedaron para siempre. Hay en Lecce varios ateliers y hasta un Museo de la Cartapesta.

[www.cartapestasalentina.it](http://www.cartapestasalentina.it)

[www.mostrartigianato.le.it/aziende/aziende.php?id\\_cat=1](http://www.mostrartigianato.le.it/aziende/aziende.php?id_cat=1)



SOLEIDAD GIL

CORBIS



CORBIS



SOLEIDAD GIL



SOLEIDAD GIL

**LECCE** Que por nada del mundo se le ocurra que no viene a ver ciudades y se saltee esta maravillosa urbe. Sus orígenes datan del imperio romano, cuando dejó de ser el castrum de Lupiae (luego Lincea o Litium) para convertirse en municipio o colonia. Entró después en la órbita bizantina, donde permaneció cinco siglos, hasta que pasó a la dominación de los normandos, de los Anjou y del reino de Aragón. El esplendor máximo llegó en el siglo XV, cuando el barroco le dio su aspecto actual: un ejido espléndido de iglesias, palazzos y columnas de un tono amarillo encendido, característico de la piedra leccese, propia de las canteras vecinas, aún en actividad.

Por algo la mentan “la Firenze del sur de Italia”, o “la Atenas de la Puglia”. Es dudosa la justicia que uno hace con esas equivalencias. Basta con pararse en la plaza del Duomo o caminar la Via Libertini para preguntarse qué extraño fenómeno hizo que Lecce fuese ignorada hasta hace poco. Aquí hay mucho para ver y admirar. Hay adjetivos ganados en buena ley, sin esos odiosos parangones urbanísticos que hacen de Buenos Aires la París de Sudamérica, o de Recife la Venecia de Brasil.

Felizmente, un nuevo capítulo se está escribiendo en la historia de Lecce, y está claro que la capital provincial salió del anonimato. Mientras los ingleses no paran de llegar, la CE puso los ojos en el estado de deterioro que tenían varios edificios patrimoniales y apoyó la idea de que Lecce sea declarada Capital Europea de la Cultura en 2019. Como nada es de un día para el otro en el Viejo Continente, los presupuestos fueron y volvieron, pero las gestiones ya están dando sus frutos. Tras unas temporadas de andamios y *restauros* varios, son muchos los templos que cambiaron los helechos del olvido por una iluminación nocturna que parece decir “¡mírenme!”.

Y en eso están los turistas, encantados con este nuevo destino europeo para descubrir. No se pierda las obras más emblemáticas, que llevan –en buena parte– la firma de Giuseppe Zingarello, más conocido como “Lo Zingarello”, arquitecto y escultor leccese (1617-1710) del Duomo, la iglesia del Rosario y la fantástica Basilica di Santa Croce, que construyó junto con Gabriele Riccardo. Es del Zingarello también la columna de Sant’Oronzo que se yergue en la plaza homónima (donde en 1938 se descubrió un anfiteatro romano) y la fachada del Palazzo dei Celestini, actual sede de la administración provincial.

<http://www.italia.it/es/descubre-italia/apulia/lecce.html>



# ALBEROBELLO

No es Salento, ni siquiera provincia de Lecce, pero aprovechando que Brindisi

y Bari son los principales aeropuertos de la región y ésta es una joyita que no debería perderse en el camino, sépalo: a sólo 59 km al sudeste de Bari, la capital de la Puglia, se halla esta especie de aldea encantada que configuran los "trulli", construcciones circulares con techos cónicos de piedra caliza que son patrimonio de la UNESCO desde 1996. Reza la historia que están hechos "a seco", sin argamasa alguna, puesto que debían ser fáciles de derribar en caso de una inspección real. Según la Pragmática de Baronibus, durante el Reino de Nápoles, toda aglomeración urbana exigía el pago de un tributo. Ante ese panorama, los campesinos encontraron en la casa redonda y sin ventanas una forma fácil de asentarse, y así precariamente vivieron, hasta que lograron la independencia en 1797.

Nadie hubiera sospechado entonces que los oscuros y frescos trullos pasarían a ser, al cabo de 300 años, objetos de culto chic. Hay trullos convertidos en museo, hotel, casa con piscina (gracias si le queda el techo cónico)... y una movida de real estate que incluye sitios como [rentatrulli.com](http://rentatrulli.com) o [trullilovely.com](http://trullilovely.com).

Más allá de eso, lo que la UNESCO valora es la conservación y homogeneidad del conjunto, el hecho de que estén habitados y que la técnica de construcción tenga raíces prehistóricas. Se remonta a los *tholos* griegos, ya sea como viviendas o como monumentos funerarios, al estilo del Tesoro de Atreo.

<http://whc.unesco.org/en/list/787>



GETTY IMAGES

# OSTUNI

Tampoco forma parte del Salento, sino que pertenece a la provincia de Brindisi, pero merece una visita y está a tiro de piedra. "La ciudad blanca" es una encandilada y refulgente aldea que se levanta sobre tres pequeñas colinas, a 8 km del Adriático. Está rodeada de murallas y torreones aragoneses (sobreviven ocho de los 15 originales). Pasajes estrechos, callejuelas zigzagueantes y escalinatas conducen al Palazzo Vescovile y la Catedral, excelente síntesis de elementos románicos, góticos y venecianos, desde donde se aprecia la vasta llanura de Valle d'Itria, poblado de olivos que llegan hasta el mar. Por su encanto y maravillosa vista, hace tiempo que Ostuni vive del turismo y es donde más se concentran las masserías de lujo (ver aparte). [www.comune.ostuni.br.it/](http://www.comune.ostuni.br.it/)



SOLEDAD GIL



## OTRANTO

Pronúnciese Ótranto. Hace dupla con Gallipoli: si ésta es la ciudad más importante del Salento sobre el Jónico, Otranto lo es sobre el Adriático, y se jacta, de paso, de ser la localidad más al este de Italia. El nombre fue inmortalizado por Horace Walpole en su novela *El Castillo de Otranto*, obra inaugural de la literatura de terror gótica, que data de 1764.

Uno puede visitar Otranto por sus encantos como ciudad amurallada, para hacer algo de shopping -no abundan los negocios en los pueblos pequeños del Salento-, conocer el escenario original que inspiró a Walpole (el Castillo Aragonés), pero lo que no hay que perderse es la Catedral dell'Annunziata, que fue consagrada en 1088 -en época normanda- y remodelada tras la dramática ocupación turca. Es un capítulo triste e inolvidable de la historia de Otranto; cuando el bajá Agometh, almirante de Mohamed II, tomó la ciudad el 25 de julio de 1480 con 150 naves, la asedió y exigió que sus habitantes renegaran de la fe cristiana. El 14 de agosto, 800 fieles aparecieron decapitados. Sus cráneos se exhiben en los muros de la Catedral. Sólo un nombre, el de Antonio Primaldo, trascendió esa matanza que se inscribió en la historia con el nombre de Los mártires de Otranto, canonizados por el Papa Francisco en mayo de 2013. Tras la liberación de los turcos a manos de las tropas de Alfonso V de Aragón en 1481, el templo fue remodelado. Ganó un espléndido rosetón de 16 rayos, al que se agregó, en 1674, un portal barroco. Felizmente, el piso, una de las grandes obras de esta catedral, obra de monje local Pantaleón, sobrevive desde 1163. Se trata de un enigmático y maravilloso árbol de la vida, todo hecho con pequeños mosaicos que representan escenas bíblicas, fantásticas y mitológicas.



FOTOS DE CORREIS



## BASÍLICA DE SANTA CATERINA DE ALEJANDRÍA, GALATINA

Si hubiera un Guinness de belleza, esta iglesia rankearía. Acumula estrellitas en todas las guías y no faltan los que se acuerdan del Giotto al levantar el cuello para admirar los 2.500 m<sup>2</sup> que varios artistas napolitanos pintaron durante la primera mitad del Quattrocento. Algunos lo relacionan con el predominante azul que vincula estos frescos con los de la capilla Scrovegni en Padova. Otros lo hacen porque la inmensa cantidad de pasajes del Viejo y Nuevo Testamento aquí representados, ubican a este templo segundo entre todos los de Italia, después de la catedral de Asís.

La basílica de Santa Caterina fue construida por el Príncipe de Taranto Raimondello Orsini del Balzo entre 1369 y 1391, y es una de las que mejor expresa el románico pugliese, si bien también tiene características bizantinas y expresiones franco-góticas. Los frescos fueron encargados tras su muerte por su mujer, la condensa de Lecce, María d'Enghien. [www.basilicaorsiniana.it](http://www.basilicaorsiniana.it)





FOTOS DE CORBIS



## SANTA MARIA DI LEUCA

Es el Finibus Terrae de Italia. El extremo sur de la península. El lugar que Julio César pensaba como último confín del mundo. El faro de 48 metros, instalado en 1866, colabora con esa sensación. La basílica de Santa María de Leuca, construida entre 1720 y 1755 en homenaje al paso del Apóstol Pedro que se detuvo aquí en su camino hacia Roma, fue construida por Monseñor Giovanni Gianelli. Visitada por el Papa Benedicto en 2008, quien celebró misa en el piazzale el 14 de junio de ese año, no fue el primer Papa que estuvo en Leuca. Julio la visitó en 343 y Constantino en 710.

Es el Finibus Terrae de Italia. El extremo sur de la península.



GENTILEZA MANTATELURE

**LAS MASSERIAS** Concepto vapuleado del turismo, una masseria es una casa rural fortificada, propia de la Puglia y el sur de Italia, construida entre los siglos XVI y XVIII, bastante similar a la masía del reino de Aragón. No era entonces, como ahora, un sustantivo de alcance difuso que abarca tanto a un restaurante como a un hotel rural de lujo, pasando por el resort con spa. En realidad, pertenecen al universo del agriturismo, otro concepto muy amplio e italiano, que en la Puglia terminó asociado a los hoteles rurales de más bajo perfil. Las masserías son, en general, bastante coquetas y más caras que los agriturismos. Y, a diferencia de lo que ocurrió en España con los *Paradores* y los *Relais & Châteaux* en Francia, no fueron recuperadas del abandono por el Estado, ni conforman ninguna cadena, sino que son gestionadas por privados.

[www.charmingpuglia.com](http://www.charmingpuglia.com) [www.masseriesalento.it](http://www.masseriesalento.it) [www.agriturismo.it](http://www.agriturismo.it)