

terra  d'Arneo



GUIDA ALLE RETI TEMATICHE  
DELLA **TERRA D'ARNEO**

*HOSPITALITY AND TYPICALITY  
OF TERRA D'ARNEO*

**agriturismi · case vacanze  
affittacamere · residenze d'epoca  
aziende agroalimentari · artigianato tipico**



REGIONE PUGLIA



FEOGA

misura I.3 - intervento 3.2.2



## LEGENDA ICONE/legenda:

- |   |   |
|---|---|
|  Accesso disabili<br><i>Disabled access</i>   |  Sala meeting<br><i>Meeting room</i>                                       |
|  Parcheggio privato<br><i>Private parking</i> |  Bancomat<br><i>Bancomat</i>   |
|  Tv in camera<br><i>Rooms with television</i> |  Carte di credito<br><i>Credit card</i>                                    |
|  Ristorante<br><i>Restaurant</i>              |  Prodotto tipico salentino<br><i>Typical product of Salento</i>            |
|  Servizio bar<br><i>Bar</i>                   |  Spaccio interno<br><i>Business outlet</i>                                 |
|  Aria condizionata<br><i>Air conditioning</i> |  Prodotto artigianale<br><i>Handicraft work</i>                            |
|  Lavatrice/lavanderia<br><i>Laudry</i>        |  Visite guidate in azienda<br><i>Accompanied tours of company premises</i> |
|  Piscina<br><i>Pool</i>                       |  Prodotto esclusivo<br><i>Exclusive work</i>                               |
|  Servizio fax<br><i>Fax</i>                   |  Prodotto biologico<br><i>Biological product</i>                           |
|  Accesso internet<br><i>Internet access</i>   |  Bancomat<br><i>Bancomat</i>   |
|  Animali ammessi<br><i>Animals permitted</i>  |  Carte di credito<br><i>Credit card</i>                                    |
|  Servizio navetta<br><i>Shuttle service</i>   |   |



[www.associazionesalentoterradarneo.com](http://www.associazionesalentoterradarneo.com)  
[assoarneo@alice.it](mailto:assoarneo@alice.it)  
info: +39.360.869074

prodotti tipici del Salento



[www.associazionedarneo.com](http://www.associazionedarneo.com)  
[info@associazionedarneo.com](mailto:info@associazionedarneo.com)  
info: +39.328.9861330

## Per informazioni/info GAL TERRA D'ARNEO

Via Roma 27 · 73010 Veglie (LE) ITALY · Tel./Fax +39.0832.970574

[www.terradarneo.it](http://www.terradarneo.it) - [galterradarneo@libero.it](mailto:galterradarneo@libero.it)

Progetto grafico, testi, traduzioni e foto a cura di Officina · Design & Comunicazione - Parabita (Le).

La foto in 1° di copertina e quelle a pagina 6, 7 e 45 sono di A. Mazzarella.

La foto in 4° di copertina è dei Fotografi Bevilacqua.

Stampa: Mediagraf spa - Noventa Padovana (Pd)



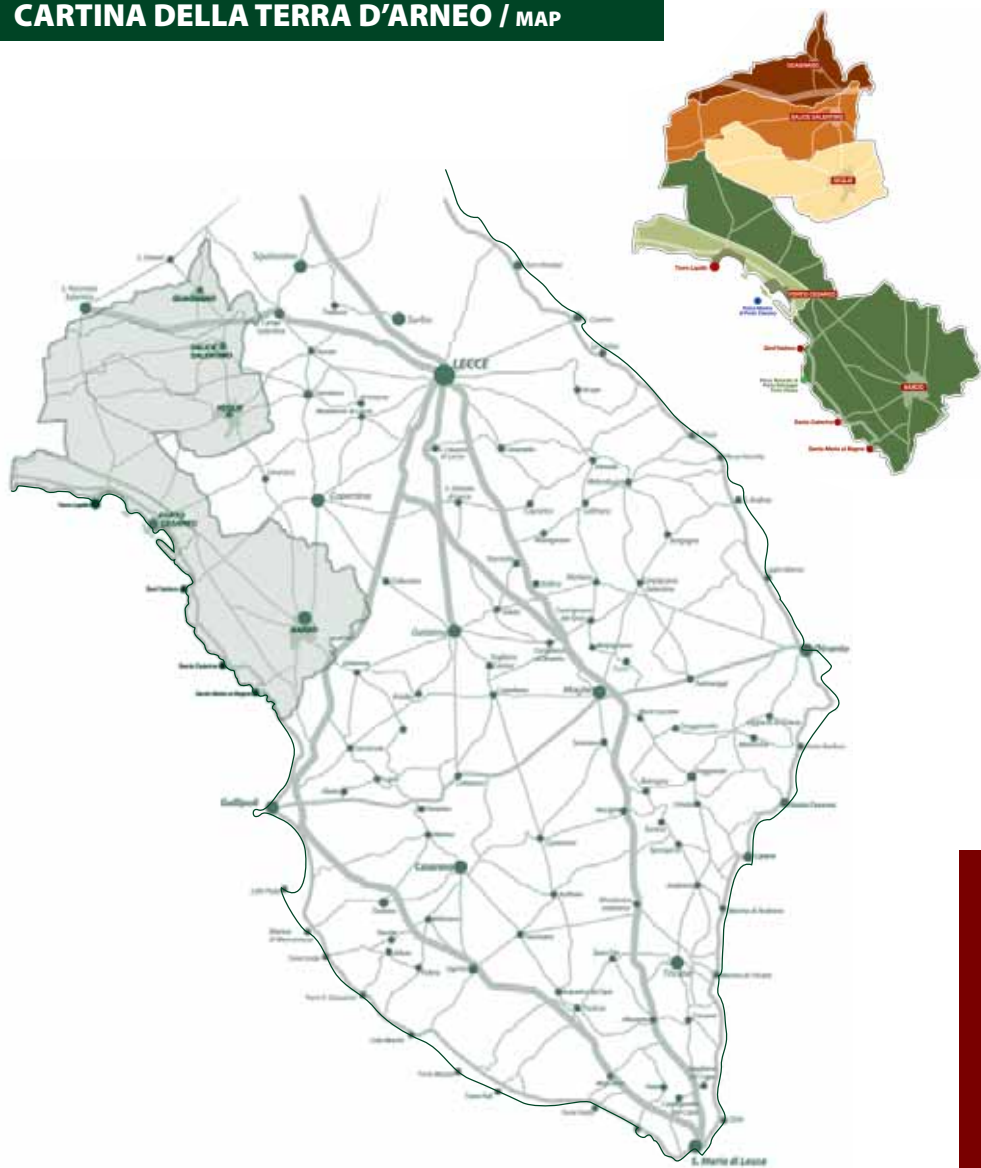
GUIDA ALLE RETI TEMATICHE  
DELLA **TERRA D'ARNEO**

*HOSPITALITY AND TYPICALITY  
OF TERRA D'ARNEO*

**agriturismi · case vacanze · affittacamere · residenze d'epoca  
aziende agroalimentari · artigianato tipico**

*holiday farms · holiday houses · rooms for rent · period residences  
agri-food farms · typical handicrafts*





## COME ARRIVARE / HOW TO ARRIVE:

**IN AEREO:** aeroporto di Brindisi (45 km circa), quindi pullman e servizi navetta per la stazione FS di Lecce. Dalla stazione di Lecce collegamenti con treni e pullman locali per Nardò, Guagnano, Porto Cesareo, Salice Salentino e Veglie.

**By airplane:** From Brindisi Airport to Lecce Railway Station by bus or shuttle service. Then local Sud-Est trains to Nardò, Guagnano, Salice Salentino and STP buses to Veglie.

**IN TRENO:** Trenitalia fino a Lecce. Collegamenti locali con la rete ferroviaria FSE per Nardò, Guagnano, Salice Salentino.

**By Train:** Trenitalia trains to Lecce Railway Station, then local Sud-Est trains to Nardò, Guagnano, Salice Salentino, and STP buses to Veglie.

**IN AUTO:** Autostrada A14 uscita Bari-nord, superstrada Bari-Brindisi-Lecce. Da Lecce S.P. direzione Novoli-Salice Salentino, oppure da Lecce uscita tangenziale direzione Gallipoli.

**By Car:** Motorway A14, exit Bari Nord, then highway Bari-Brindisi-Lecce. From Lecce provincial road (S.P.) Novoli – Salice Salentino or exit Gallipoli at the ring road.



- 6** Il GAL Terra d'Arneo
- 7** Le Reti dell'artigianato e del turismo di Terra d'Arneo
- 8** La Rete della ricettività rurale
- 9** Aziende ricettive
- 34** La Rete del prodotto tipico
- 35** Artigianato tipico
- 45** Prodotti tipici





## GAL Terra d'Arneo

Quando il Gruppo di Azione Locale, nel 1998, ha iniziato il suo lavoro per lo sviluppo del comprensorio di Terra d'Arneo ha posto fra i suoi obiettivi prioritari quello della valorizzazione di questo territorio e delle sue risorse.

La Terra d'Arneo ha una sua collocazione del tutto particolare all'interno della provincia di Lecce. Nell'onda del successo crescente del Salento, fino a qualche anno fa l'Arneo è rimasto un territorio relativamente poco conosciuto, rispetto ad altre parti più note della provincia, per quanto riguarda il suo patrimonio storico-culturale, ambientale e gastronomico.

Nel corso degli ultimi dieci anni il lavoro del GAL, attraverso il Programma Comunitario LEADER, è stato quello di riunire operatori pubblici e privati, cittadini, comunità locali nella costruzione di una identità specifica della Terra d'Arneo. Una identità non certo da inventare ma da riscoprire e reinterpretare: legata alla storia, alla cultura, alle risorse vecchie e nuove di questa parte del Salento.

Il Gruppo di Azione Locale di Terra d'Arneo è stato uno dei principali protagonisti, insieme alle Amministrazioni locali, di questa rinnovata dimensione della tradizione e dell'identità di questo territorio. Nel corso dei dieci anni di attività il GAL ha sostenuto oltre 150 interventi riguardanti laboratori artigianali e aziende agricole, recupero di aree naturali e beni culturali, turismo rurale in masserie, ville liberty e case coloniche.

La Guida alla Terra d'Arneo è, quindi, un punto d'arrivo per il GAL: è la presentazione di un territorio che si propone con una dimensione compiuta per accogliere al meglio chi lo voglia visitare e per offrire una migliore qualità di vita ai suoi abitanti.



*When the Local Action Group started work in 1998 to develop Terra d'Arneo, one of its main targets was to valorize this area and its resources.*

*The situation of Terra d'Arneo in the province of Lecce is quite special. On the wave of Salento's growing success, Arneo has been, until recently, relatively unknown in terms of its history, culture, environment and gastronomy, in comparison with other better known areas in the province.*

*Over the past decade, the LEADER Community Program set up by GAL has brought together public and private operators, citizens and local communities in creating a specific identity for Terra d'Arneo. This identity is of course not to be invented, but rather to be re-discovered and re-interpreted: in terms of history, culture, old and new resources in this part of Salento. The Local Action Group in Terra d'Arneo has been one of the main driving forces, together with Local Authorities, in renewing the dimension of the tradition and identity of this area. During the past ten years, the Local Action Group has supported more than 150 ventures regarding traditional craft workshops and farm businesses, the recovery of natural area and cultural heritage, and rural tourism with no fewer than 250 sleeping accommodation facilities in farms and traditional buildings. The Guide to the Terra d'Arneo is therefore a great achievement for the Local Action Group: it is an introduction to an area that is well equipped for welcoming visitors and is able to ensure its inhabitants a better quality of life.*

### CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

#### Presidente:

Antonio Greco

#### Consiglieri:

Cosimo Caputo  
Cosimo Durante  
Michele Arcangelo Fina  
Pinuccio Giuri  
Giuseppe Orlando  
Luigi Sansò

### STAFF OPERATIVO

#### Direttore:

Giosuè Olla Atzeni

#### Segreteria:

Anna Leo

#### Animatori:

Lucia Centonze  
P. Angelo Metrangolo

#### Collaboratori:

Riccardo D'Amato  
Gian Michele Matino  
Antonio Pagliula

#### Consulente:

Tommaso Marsano

### BOARD OF DIRECTORS

#### Chairman:

Antonio Greco

#### Directors:

Cosimo Caputo  
Cosimo Durante  
Michele Arcangelo Fina  
Pinuccio Giuri  
Giuseppe Orlando  
Luigi Sansò

### OPERATING STAFF

#### Manager:

Giosuè Olla Atzeni

#### Secretary:

Anna Leo

#### Facilitators:

Lucia Centonze  
P. Angelo Metrangolo

#### Collaborators:

Riccardo D'Amato  
Gian Michele Matino  
Antonio Pagliula

#### Corporate adviser:

Tommaso Marsano



## Le Reti dell'artigianato e del turismo di Terra d'Arneo

Le Reti degli operatori di Terra d'Arneo nascono all'interno del Programma Comunitario LEADER + attuato dal Gruppo di Azione Locale di Terra d'Arneo. Organizzare l'offerta di prodotti e servizi, scambiarsi esperienze, risolvere i problemi in comune, affrontare il mercato in forma unitaria, sviluppare progetti condivisi, questi sono gli obiettivi delle due Reti.

La costituzione delle Reti è una delle priorità del Piano di Sviluppo Locale del GAL di Terra d'Arneo. Le motivazioni, infatti, erano chiare già nella fase di preparazione del Piano. Gli interventi promossi dal Programma LEADER + sono generalmente di entità ridotta, si riferiscono a imprese di piccole dimensioni, già costituite o di nuova costituzione che, rispetto a quelle più grandi, hanno maggiori difficoltà sia ad organizzarsi che ad essere presenti sul mercato.

Ciò vale, con motivazioni diverse, sia per l'artigianato tipico e di tradizione che per il turismo rurale.

Il primo, ha la necessità di proporsi in termini di gamma di prodotti, di rappresentatività delle tipicità del territorio e della ricchezza e varietà di produzioni alimentari ed enologiche, che fanno di questo comprensorio un vero e proprio distretto d'eccellenza nel panorama pugliese dell'alimentazione di qualità. Le circa 30 aziende che compongono la Rete dell'artigianato ne sono un esempio straordinario.

Il turismo rurale, di converso, si trova a dover organizzare una efficace strategia di gestione dell'offerta ricettiva (circa 250 posti letto) mirata ad ottimizzare il soggiorno turistico e ad ampliare il periodo di permanenza oltre la stagione estiva. Questione certamente complessa, ma favorita da un punto di forza del sistema organizzato dal GAL e rappresentato da strutture di buon livello qualitativo, per la maggior parte collocate in masserie del XVII e XVIII secolo.

Le Reti, quindi, come espressione della capacità del territorio di organizzarsi, di unire le proprie energie vive verso obiettivi comuni, di porsi in termini concreti e fattivi il problema della competitività territoriale. Un territorio, la Terra d'Arneo, che sa esprimere le sue capacità e i suoi valori e che vuole misurarsi alla pari con altre aree, all'interno e all'esterno della provincia.

Queste sono le Reti di Terra d'Arneo. Il risultato è ancora parziale ma rimane l'ambizione di moltiplicare le aziende che operano in sinergia tra loro.

Qui presentiamo le aziende e le loro attività, il loro lavoro, i loro prodotti: una parte importante, se non essenziale, di quella che oggi è la realtà della Terra d'Arneo.

### Terra d'Arneo Operator Network

*The Terra d'Arneo Operator Networks were founded as part of the LEADER + Community Program put into practice by the Local Action Group in Terra d'Arneo (Gruppo di Azione Locale, or GAL). The aims of the two Networks are to organize the offer of products and services, exchange experiences, resolve shared problems, face the market together and devise joint projects. One of the main purposes of the Terra d'Arneo GAL's Local Development Plan was to form these networks. The motives for this were already made clear when drafting the Plan. The ventures promoted by the LEADER + Program are generally on a small scale and intended for new or small-scale companies that find it more difficult than large-scale companies to organize themselves and get a foothold in the market. This applies to both local, traditional small-scale companies and the same rural tourism, albeit for different reasons. The former needs to put itself forward by promoting its offer and the uniqueness of the local products. Most especially, small-scale companies in Terra d'Arneo should impress upon others the land's extraordinary richness and variety of food and wine and other goods that make this a real area par excellence in Puglia's production of quality food. The 30 companies that make up the Crafts Network stand out as a remarkable example of this.*

*Rural tourism, instead, has to devise an efficient strategy, together with LEADER, for managing holiday accommodation (about 250 facilities) and thereby optimize its general use and encourage people to stay for longer. This is of course a difficult matter but facilitated by a strong-point of GAL's system in the form of high quality accommodation, mostly in XVII and XVIII century farms.*

*The Networks, therefore, express the area's ability to organize itself, eagerly join forces to attain common goals, and deal with the problem of local competitiveness in a real and feasible manner. This area, Terra d'Arneo, knows how to express its abilities and values and wishes to be on a par with other areas both within and outside the province. These are the Networks of Terra d'Arneo, the result, as yet partial and even more ambitious for the future, of the work carried out by the Local Action Group and around 50 companies in different sectors that talk and confer among themselves, sharing their experiences and working together. Below is a summary of their activities, products and work: an important, if not essential part of what is currently the real situation in Terra d'Arneo.*



Associazione  
Salento terra  
d'ARNEO

**I Giardini di Marzo**

*Casa vacanze - Guagnano pag. 10*

**Casa Colonica "Florinda" di Ratta Maria Teresa**

*Casa vacanze - Nardò pag. 11*

**Casa Colonica "Liliane" di Zaugg Liliane**

*Casa vacanze - Nardò pag. 12*

**Casa Vacanze "Le Fracitane"**

*Casa vacanze - Nardò pag. 13*

**Casina Contrada "Le Tagliate"**

*Casa vacanze - Nardò pag. 14*

**Masseria La Lucia**

*Agriturismo - Nardò pag. 15*

**Masseria Nucci**

*Affittacamere - Nardò pag. 16*

**Masseria Vico**

*Affittacamere - Nardò pag. 17*

**Tenuta Nucci**

*Affittacamere - Nardò pag. 18*

**Torre del Cardo**

*Agriturismo - Nardò pag. 19*

**Villa gli Ulivi**

*Casa vacanze - Nardò pag. 20*

**Tenuta Quintino**

*Agriturismo - Porto Cesareo pag. 21*

**Casina Metrano**

*Casa vacanze - Salice Salentino pag. 22*

**Masseria Mazzetta**

*Agriturismo - Salice Salentino pag. 23*

**Masseria Caracci**

*Casa vacanze - Veglie pag. 24*

**Casa Porcara**

*Agriturismo - Veglie pag. 25*

**Masseria Gavotti**

*Affittacamere - Veglie pag. 26*

**Masseria La Duchessa**

*Agriturismo - Veglie pag. 27*

**Masseria Frassaniti**

*Affittacamere - Veglie pag. 28*

**Masseria Marchioni**

*Affittacamere - Veglie pag. 29*

**Masseria Nova**

*Affittacamere - Veglie pag. 30*

**Masseria Zanzara**

*Agriturismo - Veglie pag. 31*

**Blusea Vacanze**

*Agenzia viaggi - Veglie pag. 32*

**Passalento**

*Servizi turistici - Veglie pag. 33*



terra  d'Arneo



# I GIARDINI DI MARZO

Casa vacanze

Contrada San Gaetano  
73010 **GUAGNANO (LE)**

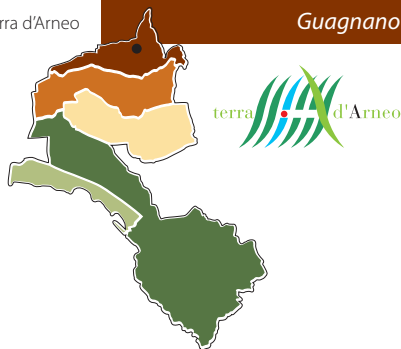
☎ +39.0832.706306

☎ +39.339.8880308

guidomarzo@tele2.it



Recentemente recuperata e ristrutturata, la casa vacanze **I Giardini di Marzo** rappresenta la migliore soluzione per chi ama i soggiorni all'insegna della natura e della campagna. La struttura è immersa nel verde e la sua *architettura liberty* di fine '800 si adatta bene al paesaggio rurale. Gli interni sono dotati di tipiche volte a stella in pietra leccese, così come dello stesso materiale sono i rilievi decorativi. L'edificio è composto da 2 mini appartamenti da 4 posti letto ognuno, con cucina ad uso comune. La sua posizione strategica permette al visitatore di partecipare a interessanti percorsi cicloturistici tra natura e cultura di Terra d'Arneo.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 8
- **Sistemazione:** n. 2 appartamenti (unica struttura)
- **Prezzi a notte per persona:** da € 30,00 a € 50,00
- **Colazione:** inclusa



## I GIARDINI DI MARZO

Holiday house

- **Open:** all year round
- **Sleeps, no. of guests:** 8
- **Saccommodation:** no. 2 flats (in a single facility)
- **Rates per night per person:** from € 30.00 to € 50.00
- **Breakfast:** included

*I Giardini di Marzo holiday house, recently restored and renovated, is the best way to spend your holiday surrounded by nature and the countryside. This Art Nouveau style building, immersed in the greenery, blends perfectly with the rural landscape. Typical stellar vaults and decorative reliefs, built in Lecce stone, adorn the interiors. The facilities comprise 2 mini-apartments, each accommodating 4 persons, and a shared kitchen. It is excellently situated for cycling tours among the natural beauty and culture of the Terra d'Arneo.*



# CASA COLONICA FLORINDA

Casa vacanze di Maria Teresa Ratta

Strada vicinale Maramonti  
73050 Villaggio Boncore - NARDÒ (LE)

☎ +39.333.4383065

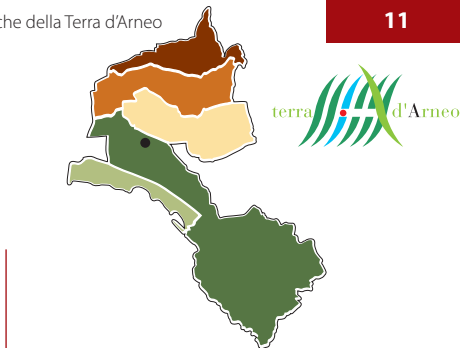
☎ +39.333.1605214



Molta parte del territorio d'Arneo è stato interessato, negli anni cinquanta, dalla Riforma Fondiaria, che distribuiva ai contadini parti di terreno fino ad allora nelle mani dei grandi latifondisti. In ogni *podere*, l'Ente Riforma provvedeva a costruire piccole abitazioni per i coloni. Molte di queste sono andate distrutte col passare degli anni, altre invece vengono recuperate e adibite a casa vacanze.

È l'esempio della **Casa Colonica Florinda** che, con i suoi 4 posti letto, offre la possibilità ai turisti di godere interamente della campagna d'Arneo.

La vicinanza alla marina di Torre Lapillo permetterà, inoltre, di apprezzare il meglio del mare e della cucina salentina.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 2+2
- **Sistemazione:** 2 camere - cucina uso comune
- **Prezzi a notte per persona:** da € 25,00 a € 35,00
- **Colazione:** esclusa



## CASA COLONICA FLORINDA

Holiday farmhouse owned  
by Maria Teresa Ratta

- **Open:** all year round
- **Sleeps, no. of guests:** 2+2
- **Accommodation:** no. 2 rooms with kitchen
- **Rates per night per person:** from € 25,00 to € 35,00
- **Breakfast:** not included

A large part of the Arneo region was affected by the Land Reform of the 1950s, which distributed to peasants the land belonging to large estate owners. The Reform Body allowed for the construction of a small dwelling for the farmer occupying each piece of land. Many of these houses were destroyed over the years, but some have been renovated and made into holiday houses.

One of them is Casa Colonica Florinda, which accommodates 4 persons and allows guests to enjoy the Arneo countryside to the full. Being close to the port of Torre Lapillo, you will also be able to enjoy the sea and local cuisine.



## CASA COLONICA "LILIANE" DI ZAUGG LILIANE

Casa vacanze

Via Donna Domenica, 16 (da SS. Veglie-Porto Cesareo)  
73050 Villaggio Boncore - NARDÒ (LE)

☎ +39.0833.566955

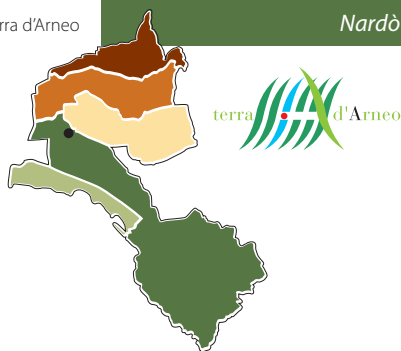
☎ +39.335.6871811

Gli uliveti secolari e gli spazi immensi coltivati a granaglie, in cui è immersa la **casa colonica** della simpatica signora **Zaugg**, vi lasceranno un ricordo indelebile.

Tutta la bellezza del territorio d'Arneo si materializza in questo lembo di terra immerso tra Veglie, Nardò e Porto Cesareo, dominato dalle sagome antiche dei tronchi di ulivo e dalle torri delle masserie fortificate, vecchi insediamenti produttivi dal fascino senza tempo.

Nella casa rurale dell'epoca della *Riforma Fondiaria*, la signora Zaugg è riuscita a ricreare l'atmosfera di un tempo (con camere con volte a stella e arredi in ferro battuto) coniugandola con moderni comfort: frigorifero, servizio fax e connessione ad internet.

La sistemazione è con formula di bed & breakfast e, a colazione, vi consigliamo di assaporare alcuni prodotti agricoli e biologici come fichi e uova fresche.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** camere con bagno
- **Prezzi a notte per persona:** € 30,00 bassa stagione; € 40,00 alta stagione
- **Colazione:** inclusa



### CASA COLONICA "LILIANE"

Holiday farmhouse owned by Liliane Zaugg

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 10 • **Accommodation:** rooms with private bathrooms • **Rates per night per person:** from € 30.00 to € 40.00  
**Breakfast:** included

The ancient olive groves and huge wheat fields surrounding nice Mrs. Zaugg's farmhouse will leave a lasting impression. There is all the beauty of the Arneo region in this strip of land, which nestles between Veglie, Nardò and Porto Cesareo, overlooked by the trunks of ancient olive trees and towers of fortified farms with a charm that never ages. Mrs. Zaugg has managed to recreate the atmosphere of times gone by in this country house dating from the period of Land Reform, blending stellar vaults and wrought iron furniture with modern conveniences like fridges, faxes and internet connections. At this B&B, we particularly recommend the organic produce such as figs and fresh eggs at breakfast time.



# LE FRACITANE

Casa vacanze

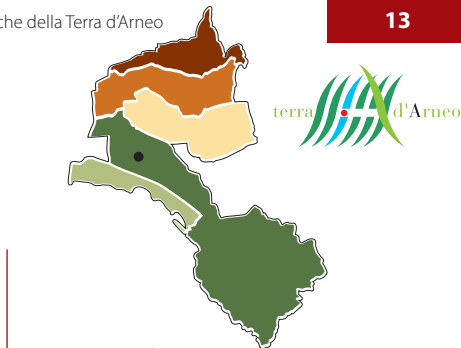
S.P. 359 Avetrana - Nardò, km 9,100 circa  
 Contrada Donna Menga  
 73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.335.5881408

sartie.cent@tiscali.it



Fra tutte, la casa vacanze **Le Fracitane** è quella che ha conservato meglio l'architettura originaria delle case coloniche della Riforma Fondiaria. Nella recente ristrutturazione i proprietari hanno cercato di mantenere inalterate le divisioni interne degli ambienti, offrendo agli ospiti camere adeguatamente arredate e munite di bagno privato. La casa si sviluppa su due edifici che si affacciano su una bellissima corte interna con pergolato e piante di vario genere, attrezzata per il relax. A disposizione degli ospiti la cucina dotata di accessori. All'interno del giardino sorge l'originario forno a legna perfettamente funzionante per la cottura del pane e dei cibi tradizionali. Tra ulivi, fichi e fichi d'india si possono trascorrere delle tranquille serate all'aperto, organizzando grigliate e ritrovi con gli amici. La tranquillità del luogo e la vicinanza al mare la rendono ideale per coloro che amano la vita all'aria aperta e vogliono gustare una vacanza piacevole e rilassante.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 5
- **Sistemazione:** 2 appartamenti autonomi e attrezzati
- **Prezzi a settimana a persona:** € 175,00 bassa stagione; € 245,00 alta stagione.
- **Colazione:** esclusa



## LE FRACITANE

Holiday house

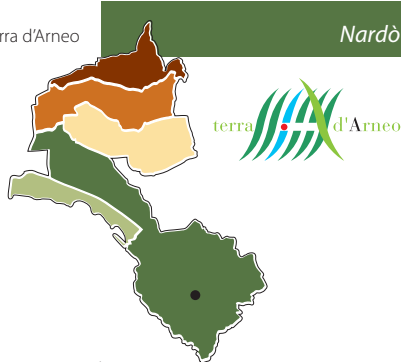
• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 5 • **Accommodation:** no. 2 flats (in a single facility) • **Rates per person:** from € 175.00 to € 245.00  
**Breakfast:** not included

"Le Fracitane" is the holiday house that has preserved the original architectural features of Land Reform farmhouses better than any other. In their recent renovation, the owners sought to retain the original floor plan, while at the same time providing guests with well appointed rooms equipped with their own bathrooms. The house, a perfect place to relax, occupies two buildings overlooking a beautiful courtyard with a pergola and a variety of plants. Guests may use the well-equipped kitchen. The original wood oven in the garden is still used for baking bread and cooking traditional dishes. Guests can organise a quiet barbecue with friends, surrounded by the olive trees, fig trees and cactuses. If you love the open air and are looking for a pleasantly relaxing holiday, the tranquillity of this place, so close to the sea, will suit you perfectly.



# CASINA CONTRADA LE TAGLIATE

Casa vacanze



**Contrada Pantalei Tagliate**  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.320.3455009

casinaletagliate@email.it

Appena fuori Nardò, a pochi chilometri da Porto Selvaggio, Santa Caterina, Santa Maria al Bagno e Gallipoli, troviamo la casa vacanze **Le Tagliate**. Percorrendo il lungo viale tra ulivi secolari e cespugli odorosi di macchia mediterranea, si arriva alla minuta struttura rurale antica, con volte a botte e a stella, composta da un tinello-cucina, una camera da letto matrimoniale e un ampio bagno. Dal tinello, tramite una scala, si accede al giardino privato custodito dalla chioma maestosa di un bellissimo ulivo e da alberi da frutto. A richiesta si possono assaggiare per cena, specialità salentine a base di verdure e ortaggi del proprio orto biologico, mentre l'oca *Petunia* e le sue amiche forniscono uova freschissime.

Gli amici cani e gatti sono ammessi. La colazione è compresa nel prezzo.

Si noleggiano biciclette per cicloturismo.

- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 2/4
- **Sistemazione:** appartamento
- **Prezzi a notte per persona:** € 25,00 bassa stagione; € 35,00 alta stagione
- **Colazione:** inclusa



## CASINA CONTRADA LE TAGLIATE

Holiday house

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 2/4 • **Accommodation:** no. 1 flat (in a single facility) • **Rates per night per person:** from € 25.00 to € 35.00  
**Breakfast:** included

Just outside Nardò, a few kilometres from Porto Selvaggio, S. Caterina, S. Maria and Gallipoli, we find the "Le Tagliate" holiday house. We reach this small old rural building through a long avenue, surrounded by age-old olive trees and fragrant shrubs of the Mediterranean maquis. With its stellar and barrel vaulting, the dwelling comprises a kitchen-dining room, double bedroom and large bathroom. A private garden, watched over by a magnificent olive tree and some fruit trees, is up some stairs from the kitchen-dining room. Typical vegetable dishes of the Salento region, made with the farm's own organic produce, are available on request; while *Petunia* the goose and her friends provide fresh eggs. Cats and dogs are allowed. Breakfast is included. Bikes can be hired for touring.



# MASSERIA LA LUCIA

Agriturismo

S. P. 112 Nardò - Avetrana  
73048 Sant'Isidoro - NARDÒ (LE)

📞 +39.329.9059497

📞 +39.338.7309940

www.agriturismolalucia.it  
info@agriturismolalucia.it

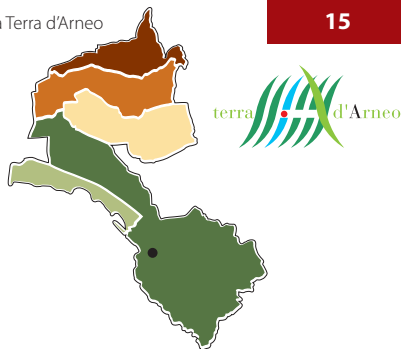


L'**Agriturismo La Lucia** è il luogo ideale per tutti coloro che vogliono coniugare relax e buona cucina. Gli alloggi, di recente costruzione, dispongono di tutti i comfort: aria condizionata, bagno privato, Tv in camera, saletta comune attrezzata e... il silenzio della campagna salentina!

La colazione è inclusa ed è accompagnata da ottima frutta locale di stagione e confetture autoprodotte. Nel ristorante, ubicato nella vecchia masseria e allestito da "museo etnografico", si possono gustare i migliori sapori della tradizione culinaria salentina: dalle orecchiette con la ricotta forte, alle sfiziole a base di verdure, fino alle grigliate di carne. Tutti i prodotti agricoli sono coltivati esclusivamente nell'azienda,



dove vengono allevati anche maiali, mucche, cavalli, asini e galline. Durante le serate estive le cene vengono allietate da complessi di musica dal vivo, per rendere ancora più gradevole il soggiorno in quest'oasi biologica di Terra d'Arneo.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 35
- **Sistemazione:** 13 camere
- **Prezzi per persona:** da € 32,50 a € 65,00
- **Colazione:** inclusa



## MASSERIA LA LUCIA

Holiday farm

- **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 35 • **Accommodation:** no. 13 rooms
- **Rates per night per person:** from € 32.50 to € 65.00 • **Breakfast:** included

"La Lucia" is the perfect holiday farmhouse for anyone looking for relaxation and good food. The recently built accommodation is fully equipped: air conditioning, private bathroom, TV in every bedroom, a fully fitted common room...and the tranquillity of Salento's countryside! Breakfast, which is included, comes with excellent local seasonal fruit and home-made jams. You can taste the best of traditional Salento cuisine at the restaurant in the old farmhouse, which has been set up as a kind of "ethnographic museum": orecchiette with strong ricotta cheese, platters of vegetable delicacies, and grilled meats. All produce is grown exclusively on the farm, which has its own pigs, cows, horses, donkeys and chickens. On summer evenings, dinner is accompanied by live music, making your stay at this organic oasis in the Terra d'Arneo even more enjoyable.



# MASSERIA NUCCI

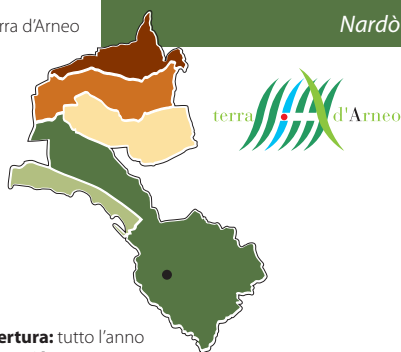
Affittacamere (ospitalità turistica agreste)

S.P. 112 Nardò - Avetrana - Contrada Nucci  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.339.7114981

La struttura ricettiva è ricavata da un'antica masseria cinquecentesca sorta intorno a una *torre di avvistamento bizantino-normanna* (XI sec.), da cui lo sguardo può spaziare su gran parte del territorio salentino.

Annessa alla costruzione principale vi è una *torre colombaia unica* (XVI sec.) per bellezza, integrità e grandezza che domina il pianoro delle aie. La masseria si trova al centro di una azienda agricola di circa 80 ettari adibiti a pascolo e produzione di olio, uva, cereali e ortaggi e dista 1.720 m da Torre Inserraglio. Dopo il restauro conservativo (ogni particolare è stato recuperato rispettando le sue caratteristiche originali, incluso l'impianto elettrico), dispone di quattro locali indipendenti, forniti ognuno di bagno, aria condizionata, ampi spazi sia all'interno che all'esterno. Notevole per dimensioni e bellezza è il salone adibito a spazio comune.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 12
- **Sistemazione:** 1 miniappartamento con servizi; 4 camere doppie con servizi
- **Prezzi per persona:** per informazioni contattare direttamente la struttura
- **Colazione:** inclusa (generosa)



## MASSERIA NUCCI

Rooms for rent (rural hospitality)

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 12 • **Accommodation:** no. 1 miniflat (with private facilities) - no. 4 rooms • **Breakfast:** included

This 16<sup>th</sup> century farmhouse, built around a Byzantine-Norman (11th century) tower, giving views over most of Salento, has been turned into accommodation. Attached to the main building is a dovecot tower (16th century) - unique for its beauty, state of preservation and size - overlooking the plateau of the threshing floors. Located 1,720 m from Torre Inserraglio, the farmhouse is in the centre of a farm of about 80 hectares of pastureland where oil, eggs, cereal and vegetables are also produced. Following restoration (every detail has been salvaged so as to retain the original features, including the electrical system), it now consists of four separate units, each with a bathroom, air conditioning, with plenty of space both indoor and out. The common room is particularly large and attractive.





# MASSERIA VICO

Affittacamere

Villaggio Resta, Località Corsari  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.335.8421801

colosso.c@libero.it

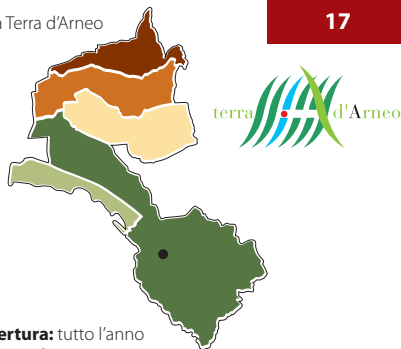


La **Masseria Vico**, risalente al XIX sec., ha conservato la sua vocazione di struttura produttiva, riuscendo a coniugare anche la ricettività turistica.

Le camere a disposizione degli ospiti, finemente arredate e dotate di Tv, aria condizionata e servizi privati, si trovano nel corpo originario della struttura; alle stanze si accede da un ampio cortile, popolato da oche, conigli, cani e gatti, su cui si affacciano le vecchie dimore dei "massari".

Gli allevamenti di pecore e capre permettono di produrre ottimi formaggi, tra cui vi segnaliamo i pecorini freschi o stagionati.

Le spiagge di Sant'Isidoro distano circa 2 km e la bella cittadina barocca di Nardò, invece è a dieci minuti di auto.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** n. 2 camere + 1 appartamento
- **Prezzi per persona:** € 25,00 bassa stagione; € 40,00 alta stagione. Il soggiorno di bimbi entro 6 anni è gratuito. Dai 7 ai 14 anni pagano la metà.
- **Colazione:** inclusa



## MASSERIA VICO

Rooms for rent

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 10 • **Accommodation:** no. 1 flat + no. 2 rooms • **Rates per night per person:** from € 25,00 to € 40,00  
**Breakfast:** included

"Masseria Vico", dating back to the 19<sup>th</sup> century, continues to be a working farm and manages to combine this work with its tourist accommodation business. The guest rooms, housed within the original building, are elegantly furnished and equipped with TV, air conditioning and private bathrooms. The rooms are reached through a large courtyard inhabited by geese, rabbits, dogs and cats, and overlooked by buildings where the farmers used to live. Excellent cheeses, such as fresh and seasoned pecorino, are produced from the milk of the farm's sheep and goats. The beaches of S. Isidoro lie about 2 km away and the beautiful baroque town of Nardò is ten minutes away by car.

# TENUTA NUCCI

Affittacamere

S.P. 112 Nardò - Avetrana - Contrada Nucci  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.335.7832397

www.tenutanucci.it

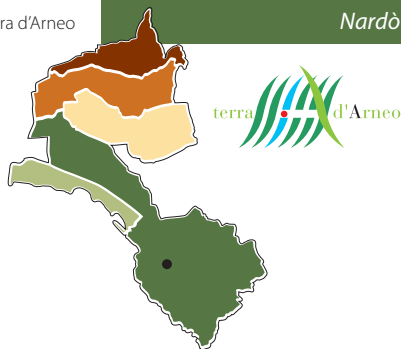


Alla fine del 1800, su una piccola altura, un signorotto di nobile discendenza fece edificare per sé e la sua famiglia una meravigliosa dimora nella **Tenuta Nucci**. Dapprima casa per le vacanze, diventò poi la sua residenza principale.

Così fino ai primi decenni del 1900, quando la villa fu abbandonata. La *famiglia Minerva*, attuale proprietaria, con pazienza certosina e con un accurato restauro, l'ha riportata agli originari splendori. La posizione incantevole, i profumi della campagna salentina e della macchia mediterranea e il colore cristallino del mare, rendono *Tenuta Nucci* la residenza ideale per una vacanza esclusiva.

Tutte le camere sono dotate di cassaforte e servizi privati (sette in tutto).

La struttura può essere affittata per intero.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** n. 5 camere
- **Prezzi per persona:** da € 70,00 a € 210,00
- **Colazione:** inclusa



## TENUTA NUCCI

Rooms for rent

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 10 • **Accommodation:** no. 5 rooms  
**Rates per night per person:** from € 70.00 to € 210.00

**Breakfast:** included

*At the end of the 1800, on a small rise, a nobleman built a wonderful residence in "Nucci's ranch" for him and his family.*

*At first the residence was the place where the family used to spend holidays, later it became their principal permanent address.*

*But in 1950 this beautiful country house was abandoned. The Minervas, the current owners of the residence, with a patience of job and with a careful restoration, brought the house back to its original splendour. The charming position, the perfumes of Salento's countryside, the crystal clear waters make "Tenuta Nucci" an exclusive residence to spend holidays.*



# TORRE DEL CARDO

Agriturismo

S.P. Veglie - Torre Lapillo - Località Cardo  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.0832.970007

☎ +39.339.1654489

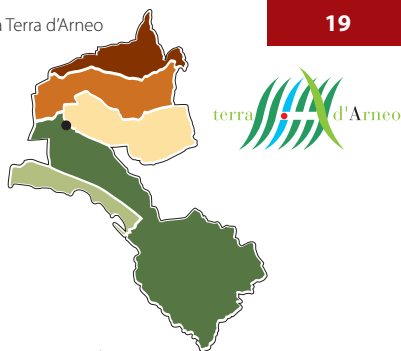
[www.torredelcardo.it](http://www.torredelcardo.it)  
[info@torredelcardo.it](mailto:info@torredelcardo.it)



L'azienda agrituristica **Torre del Cardo** sorge lì dove prima c'era un incrocio tra due strade romane, il *Decumano* (che univa est e ovest) e il *Cardo Maximus* (che, invece, andava da nord a sud). Sullo stesso luogo,

in epoca bizantina, è stata eretta una torre d'avvistamento, costruzione tipica del Salento che raramente troviamo nell'entroterra. Da sempre *Torre del Cardo* è stato un insediamento produttivo a cui, negli ultimi anni, si è affiancata l'attività di struttura ricettiva. Le camere, di nuova costruzione, sono doppie e triple, dotate di Tv e bagno in camera. La struttura dispone anche di piscina e area camping attrezzata per camper e roulotte. Nel ristorante annesso si possono assaggiare i deliziosi prodotti agricoli di produzione propria e i migliori piatti della tradizione salentina: *ciciri e tria*, lasagne con verdure, verdure grigliate, ecc.

È possibile acquistare anche olio, vino e altri prodotti agricoli.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** n. 4 camere
- **Prezzi per persona:** mese d'agosto € 40,00; resto dell'anno € 30,00
- **Colazione:** inclusa



## TORRE DEL CARDO

Holiday farm

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 10 • **Accommodation:** no. 4 rooms  
Rates per night per person: from € 30,00 to € 40,00 • **Breakfast:** included

"Torre del Cardo" holiday farm lies at the crossroads of two Roman roads, the "Decumano" (running east-west) and the *Cardo Maximus* (running north-south). During the Byzantine period, they constructed a watchtower, a building typical of the Salento region that is rarely found inland. The "Torre del Cardo" has always been a farm, and in recent years has started to cater to tourists.

There are double and triple bedrooms, all newly constructed and equipped with TV and en suite bathroom. The facility also has a swimming pool and a camping area equipped for campers and caravans.

In the restaurant you can taste the farm's own delicious produce and the finest traditional dishes of Salento: "ciciri e tria" (a chickpea and pasta soup), vegetable lasagne and grilled vegetables, etc.

You can also buy oil, wine and other farm products there.



## VILLA GLI ULIVI

Casa vacanze

Via Omero, 51 - Località Vacanze Serene  
73048 NARDÒ (LE)

📞 +39.347.5362961

📞 +39.0833.564865

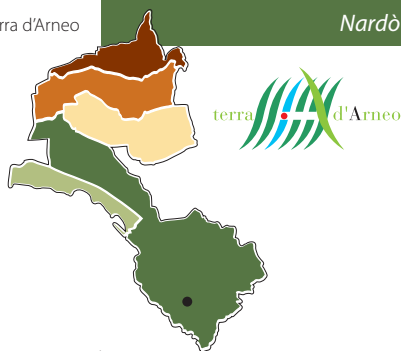
📞 +39.393.9768870

www.villagliulivi.it  
villagliulivi@tiscali.it



**Villa gli Ulivi** è una residenza in *stile liberty* immersa nella campagna salentina a solo 1 km dallo splendido mare di Santa Caterina (Nardò) e dal rinomato Parco di Porto Selvaggio. Da sempre destinata a dimora estiva, ultimamente le camere sono state dotate di ogni comfort: TV LCD, servizi privati, aria condizionata.

La villa dispone di un ampio giardino attrezzato con sdraio, tavolini, sedie e panchine per tranquilli momenti di relax all'aria aperta.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 8
- **Sistemazione:** n. 2 appartamenti con 3 bagni
- **Prezzi per persona:** € 25,00 bassa stagione;  
€ 35,00 alta stagione
- **Colazione:** esclusa



## VILLA GLI ULIVI

Holiday house

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 8 • **Accommodation:** no. 2 flats (with no. 3 bathrooms) • **Rates per night per person:** from € 25,00 to € 35,00  
**Breakfast:** not included

"Villa gli Ulivi" is an art nouveau style house nestling in the Salento countryside, only 1 km from the wonderful sea at Santa Caterina (Nardò), and Porto Selvaggio's famous park. This has always been a summer resort and recently the rooms have been equipped with LCD TV, private bathrooms and air conditioning.

The villa has a large garden, with a deckchair, table, chairs and benches for guest to relax out in the open.

# TENUTA QUINTINO

Agriturismo

S.P. 359, km. 4,8  
73010 PORTO CESAREO (LE)

☎ +39.348.2537742

☎ +39.348.3697948

www.tenutaquintino.it  
tenutaquintino@libero.it



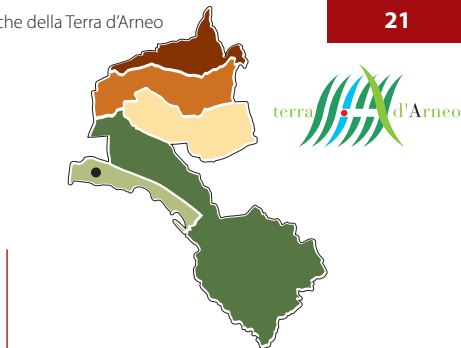
**Tenuta Quintino** è una struttura di antichissima costruzione (già nel Catasto onciario del 1750 si trovano sue notizie), a 1 km dallo splendido mare di Porto Cesareo in una zona di sabbia bianchissima.

Il giardino annesso è di circa 5 ettari e offre la possibilità agli ospiti di fare passeggiate interminabili tra macchia mediterranea e ulivi millenari.

Le stanze, finemente arredate con mobili in *arte povera*, sono dotate tutte di aria condizionata, Tv, frigo, cassaforte e asciugacapelli e all'esterno di gazebo in legno con tavoli e sedie.

Nel corpo centrale della struttura sono presenti ampi spazi comuni, dove viene servita la colazione e, su richiesta, anche la cena con prodotti di produzione propria (la sala ristorante è riservata ai soli ospiti della struttura).

*Tenuta Quintino* organizza anche escursioni della costa in barca, passeggiate a cavallo e tiro con l'arco.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 15
- **Sistemazione:** mini appartamenti · monolocali
- **Prezzi per persona:** da € 35,00 a € 50,00
- **Colazione:** inclusa



## TENUTA QUINTINO

*Holiday farm*

- **Open:** all year round · **Sleeps, no. of guests:** 15 · **accommodation:** miniflats
- Rates per night per person:** from € 35.00 to € 50.00 · **Breakfast:** included

*"Tenuta Quintino" is a very old building (it is mentioned twice in the "Catasto Onciario" of 1750), lying 1 km from the beautiful sea at Porto Cesareo. It has about 5 hectares of garden, and guests can take long walks in the nearby nature parks. The rooms, with their elegant "poor art" style furniture, are equipped with air conditioning, TV, fridge, safe and hair dryers. The main part of the building contains a large common room where breakfast is served. Dinners, cooked using the farm's own produce, may be arranged by request (the restaurant is reserved for farm guests). "Tenuta Quintino" also organises boat tours of the coast and basketball and archery competitions.*



# CASINA METRANO

Casa vacanze

Contrada Monaci  
73015 SALICE SALENTINO (LE)

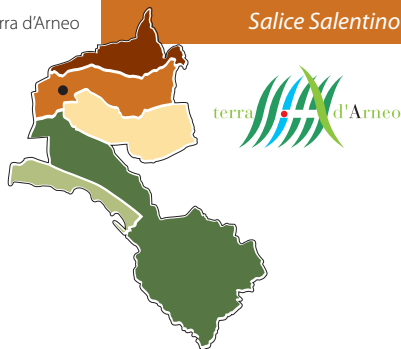
☎ +39.0831.666071

castellomonaci@libero.it  
direzione@castellomonaci.com



Edificata in *epoca Liberty*, la **Casina Metrano** sorge in una delle 4 zone DOC d'Arneo, quella del Salice Salentino. Il paesaggio circostante è dominato da vigneti imponenti che si perdono a vista d'occhio e che, durante il periodo della vendemmia, sprigionano un intenso profumo di mosto.

La residenza, da poco ristrutturata con cura e gusto, dispone di ampi spazi esterni; gli alloggi sono dotati di Tv, aria condizionata e bagni privati. *Casina Metrano* è collocata, peraltro, in una più ampia struttura turistico-culturale e agricola, *Castello Monaci*, che ha al suo interno un suggestivo museo del vino e una cantina dove acquistare e degustare i vini provenienti dai vitigni autoctoni più rinomati.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** monolocali - mini appartamenti
- **Prezzi per persona:** da € 90,00 a € 120,00
- **Colazione:** inclusa presso Castello Monaci



## CASINA METRANO

Holiday house

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 10 • **Accommodation:** miniflats  
**Rates per night per person:** from € 90.00 to € 120.00 • **Breakfast:** included

Built during the Art Nouveau period, "*Casina Metrano*" stands in the Salice Salentino, one of the Arneo region's 4 DOC zones. The vineyards covering the surrounding countryside are remarkable, stretching as far as the eye can see; during the grape harvest there is a strong smell of grape must in the air. The House, recently carefully and tastefully restored, has plenty of outdoor space, and the flats have TV, air conditioning and private bathrooms. "*Casina Metrano*" forms part of Castello Monaci, a larger centre for tourism, the arts and agriculture. There is a charming wine museum here and a cellar where wines made from the best known native grape varieties can be tasted and bought.



# MASSERIA MAZZETTA

Agriturismo

Strada Prov.le Torre Lapillo - San Pancrazio  
73015 SALICE SALENTINO (LE)

📞 +39.338.4567776

📞 +39.339.8211148

[www.masseriamazzetta.it](http://www.masseriamazzetta.it)  
[mazzetta@masseriamazzetta.it](mailto:mazzetta@masseriamazzetta.it)

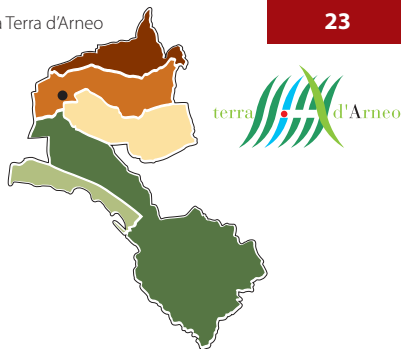


La **Masseria Mazzetta**, una delle più grandi presenti in Terra d'Arneo, è situata a 2 km da San Pancrazio Salentino e a 10 km dal Mar Jonio (Porto Cesareo). Baricentro di un esteso latifondo, era di proprietà di nobili napoletani e successivamente di famiglie della borghesia leccese. Oggi, grazie ad un sapiente restauro, è diventata una gradevole azienda agrituristica che offre ai propri ospiti servizi di alta qualità. Le camere (7 in tutto per un totale di 20 posti letto) sono tutte molto ampie e dotate di propri servizi. Gli spazi comuni al piano terra sono costituiti da cucina, 2 sale da pranzo e lavanderia.

All'interno del *complesso masserizio* è presente un ampio cortile con l'originario pavimento di *chianche* (basolato calcareo) e un grande forno in pietra in perfette condizioni.

Il terreno intorno alla *masseria*, costituito da 5 ettari, è adibito a frutteto e giardino con piante mediterranee e piante aromatiche.

Una porzione è dedicata a *querceto* (sono presenti tutte le specie di querce autoctone della Puglia) e in adiacenza è situato un piccolo stagno dove trovano dimora, in piena libertà, anatre, oche e pavoni.



- **Apertura:** da giugno a settembre (periodi speciali a richiesta)
- **N. posti letto:** 20
- **Sistemazione:** n. 7 camere
- **Prezzi per camera:** da € 60,00 a € 80,00 per camera matrimoniale. € 15,00 letto aggiunto.
- **Colazione:** inclusa



## MASSERIA MAZZETTA

Holiday farm

• **Open:** from june to september • **Sleeps, no. of guests:** 20 • **Accommodation:** no. 7 rooms • **Rates per night per room:** from € 60,00 to € 80,00 • **Breakfast:** included

"Masseria Mazzetta", one of the largest farms in the Terra d'Arneo region, is 2 km from San Pancrazio Salentino and 10 km from the sea at Porto Cesareo. Once the centre of activity of a large estate belonging to Neapolitan nobility, it later passed into the hands of families from Lecce's middle-class. Thanks to careful restoration, it is now an agreeable holiday farm offering high quality service to its guests. The bedrooms (7 in all, accommodating a total of 20 guests) are very large and have their own bathrooms. The common rooms on the ground floor comprise a kitchen, dining room and laundry room. Among the farm buildings is a large courtyard with the original basalt paving and a large stone oven that is still in use. The 5 hectares of land surrounding the farm contain orchards and gardens with Mediterranean and aromatic plants. There is an oak grove (every species of oak native to Apulia is here) in one section and, next to that, a small pond with ducks, geese and peacocks living freely together.



# MASSERIA CARACCI

Casa vacanze

Strada Prov.le Veglie - Salice Salentino  
73010 VEGLIE (LE)

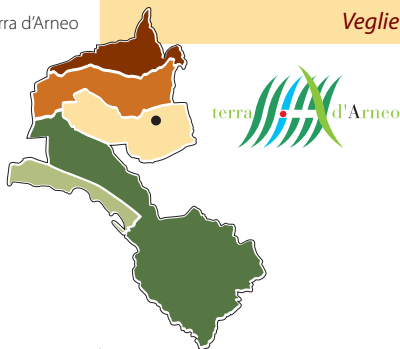
- ① +39.333.8299728
- ① +39.339.7354748
- ① +39.347.8988235

[vincenzo.rampin1927@libero.it](mailto:vincenzo.rampin1927@libero.it)



La **Masseria Caracci** è un vecchio insediamento costruito per i coloni che lavoravano i campi. È la testimonianza di una organizzazione economica e sociale molto diffusa nella Terra d'Arneo: in questi insediamenti rurali vivevano spesso molte famiglie che coltivavano la terra o portavano al pascolo gli animali per trarne il necessario profitto economico.

L'attuale destinazione a ricettività turistica, con il recupero integrale della struttura, consente di godere del fascino e delle atmosfere di un tempo. Gli appartamenti sono corredati da Tv, aria condizionata, cucina e servizi.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 8
- **Sistemazione:** 2 mini appartamenti da 4 posti letto l'uno
- **Prezzi per persona:** € 25,00 bassa stagione;  
€ 40,00 alta stagione
- **Colazione:** esclusa



## MASSERIA CARACCI

Holiday house

- **Open:** all year round
- **Sleeps, no. of guests:** 8
- **Accommodation:** no. 2 miniflats
- **Rates per night per person:** from € 25.00 to € 40.00
- **Breakfast:** not included

"Masseria Caracci" is an old settlement, built for farmers who used to work on the fields and is an example of a form of economic and social organisation that was once widespread in the Terra d'Arneo region. There were often many families, cultivating the land and bringing their animals to pasture, inhabiting these rural settlements. Today's use as tourist accommodation, in which the whole structure is re-utilised, allows us to enjoy the charm and atmosphere of earlier times. The rooms are equipped with TV, air conditioning and internet access. Guests may use the well-equipped kitchen.





# CASA PORCARA

Agriturismo - Masseria didattica

Strada Prov.le Veglie - Monteruga, km 2,5  
73010 **VEGLIE (LE)**

☎ +39.0832.326402

☎ +39.360.869074

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



**Casa Porcara** è un agriturismo fra i più caratteristici della Terra d'Arneo visto che sorge su un sito di origine medievale.

Dal recupero di stalle e fienili sono stati creati confortevoli ambienti per soggiorno, degustazione di prodotti tipici e un centro didattico.

*Casa Porcara*, infatti, si propone come **masseria didattica** per visite guidate di scolaresche, gruppi o singoli turisti.

I servizi ricettivi sono molto curati e, oltre ad alloggi finemente arredati e dotati di Tv e servizi privati, si arricchiscono della possibilità di mangiare, nell'annesso ristorante, le naturali delizie di produzione locale insieme ai classici piatti della tradizione salentina.

Nell'azienda, infine, sono presenti altri alloggi ricavati all'interno di una vecchia abitazione di contadini dediti alla raccolta del tabacco.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 25
- **Sistemazione:** alloggi con servizi
- **Prezzi per persona:** € 30,00 bassa stagione; € 38,00 alta stagione
- **Colazione:** inclusa



## CASA PORCARA

*Holiday farm - Educational farm*

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 25 • **Accommodation:** flats with private bathrooms • **Rates per night per person:** from € 30,00 to € 38,00  
**Breakfast:** included

*"Casa Porcara", built on a mediaeval site, is one of the most picturesque holiday farms in the Terra d'Arneo region. Stables and haylofts have been converted into comfortable living quarters, places to organise tastings of typical products, and an "educational centre". In fact, "Casa Porcara" offers guided tours of its educational farm for schools, groups or individual tourists. Great attention has been paid to the visitor services, which include elegantly decorated accommodation with TV and private bathrooms and the restaurant's cuisine, with delicious natural products from the local area as well as classic traditional dishes from the Salento region.*

*Lastly, the farm includes some flats obtained by converting the old house of a tobacco picker.*



# MASSERIA GAVOTTI

Affittacamere

**Prolungamento Via Madonna dei Greci  
73010 VEGLIE (LE)**

☎ +39.0832.966125

☎ +39.338.9711176

☎ +39.389.1966949

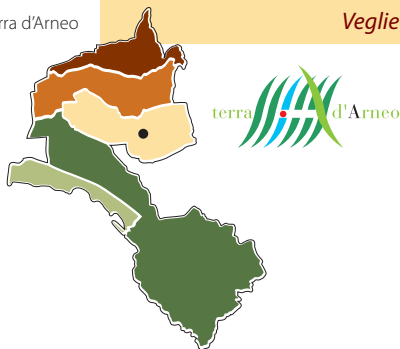
tiroveglie@libero.it



La **Masseria Gavotti** è un vecchio *insediamento produttivo* del 1700, circondato da 52 ettari di terreno adibiti a pascolo e seminativo.

La struttura nel tempo è riuscita a conservare la sua forma originaria, con la particolare corte all'ingresso, le camere con volte a botte e a stella.

Al suo interno troviamo 5 stanze doppie, tutte con servizi privati, Tv e aria condizionata, spazi comuni dove fare colazione o piccoli snack e un bellissimo e curato giardino per momenti di relax all'aria aperta. La *Masseria Gavotti* offre interessanti servizi extra: noleggio bici (nelle vicinanze è presente la pista ciclabile che attraversa tutto l'Arneo), campi da calcetto e degli stand di tiro al piattello.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** n. 5 camere
- **Prezzi per persona:** luglio e agosto € 35,00; per il resto dell'anno € 30,00
- **Colazione:** inclusa



## MASSERIA GAVOTTI

Rooms for rent

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 10 • **Accommodation:** no. 5 rooms  
**Rates per night per person:** from € 30.00 to € 35.00 • **Breakfast:** included

"Masseria Gavotti" is an old farming settlement dating from the 1700s and surrounded by 52 hectares of pasture and sowable land. The farm has managed to keep its original form and layout, with its peculiar courtyard at the entrance, and star- and barrel-vaulted bedrooms. Within there are 5 double rooms, all with private bathrooms, TV and air conditioning, a common area for breakfast or snacks and a very beautiful, well-kept garden for relaxing outdoors. "Masseria Gavotti" offers some attractive extra services: bike hire (nearby there is a cycle trail that crosses the whole of the Arneo region), five-a-side football pitches and stands for clay pigeon shooting.



# MASSERIA LA DUCHESSA

Agriturismo

Strada Prov.le Veglie-San Pancrazio, km 5  
73010 **VEGLIE (LE)**

📞 +39.328.2742089

📞 +39.328.0139827



La **Duchessa**, masseria a corte del XVI sec., è un'azienda agrituristica con annesso ristorante in cui si può assaggiare la cucina tipica d'Arneo, arricchita da verdure e ortaggi coltivati in proprio; sono di produzione propria, inoltre, l'ottimo olio extra vergine d'oliva e il vino (acquistabili presso lo spaccio interno).

Le camere, ricavate nei vecchi alloggi del *massaro*, sono dei mini appartamenti da 4 posti ognuno dotati di Tv, aria condizionata e bagni privati.

La struttura è contornata da un bellissimo parco con piante di macchia mediterranea e prato inglese per intensi momenti di relax. Nella stagione estiva è funzionante, all'esterno, anche un piccolo bar ristoro.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 8
- **Sistemazione:** n. 2 appartamenti, servizi inclusi
- **Prezzi per persona:** € 27,50 bassa stagione; € 32,50 alta stagione
- **Colazione:** esclusa



## MASSERIA LA DUCHESSA

Holiday farm

• **Open:** all year round • **Sleeps, no. of guests:** 8 • **Accommodation:** no. 2 miniflats  
**Rates per night per person:** from € 27.50 to € 30.00 • **Breakfast:** not included

*"La Duchessa", a 16<sup>th</sup> century courtyard farm, is a holiday farm with a restaurant serving typical dishes of the Arneo area, including vegetables from the farm. Extra virgin olive oil and wine produced on the farm are available for purchase in the farm shop. The rooms, converted from the old farmers' dwellings, are mini-flats accommodating 4 persons each. They have TV, air conditioning and private bathrooms. The facilities are rounded off with a beautiful park with plants of the Mediterranean maquis and a lawn where you can relax completely. During the summer season there is also a small outdoor snack bar.*



# MASSERIA FRASSANITI

Affittacamere

Prolungamento Via Condorelli  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.967279

☎ +39.02.27003428

☎ +39.335.7114047

[www.masseriafrassaniti.com](http://www.masseriafrassaniti.com)

e. casiraghi@libero.it

andrea-casiraghi@tiscali.it

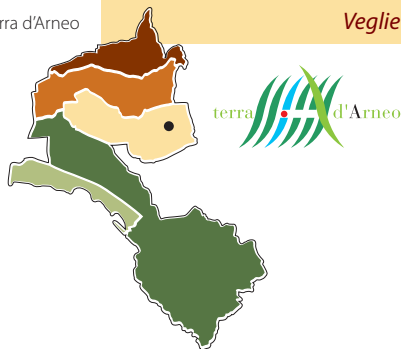


La **Masseria Frassaniti** è una costruzione risalente al 1800 e si trova in una posizione molto tranquilla a 1 km da Veglie e a pochi chilometri da Porto Cesareo e da Lecce.

I circa 20 ettari di terreno che la circondano garantiscono relax e tranquillità.

Gli appartamenti, ricavati all'interno della struttura originaria e recentemente ristrutturati, sono ben arredati, confortevoli e dotati di cucina attrezzata e completa di elettrodomestici e frigorifero.

Le stanze, ampie e luminose, sono tutte molto fresche e si aprono su spazi esterni ideali per serate da passare in compagnia all'aria aperta.



- **Apertura:** da aprile a ottobre (periodi speciali a richiesta)
- **N. posti letto:** 11
- **Sistemazione:** n. 4 appartamenti
- **Prezzi per appartamento:** da € 60,00 a € 120,00
- **Colazione:** esclusa



## MASSERIA FRASSANITI

Rooms for rent

• **Open:** from april to october • **Sleeps, no. of guests:** 11 • **Accommodation:** no. 4 flats  
**Rates per night per flat:** from € 60.00 to € 120.00 • **Breakfast:** not included

"Masseria Frassaniti", a building dating back to the 1800s, is in a very quiet spot, 1 km from Veglie and a few kilometres from Porto Cesareo and Lecce.

Relaxation and tranquillity are guaranteed in the surrounding 20 hectares or so of land.

The flats, created inside the original structure and recently renovated, are well furnished, comfortable and include a fully equipped kitchen with appliances and fridge. The large, well-lit rooms are cool and have access to outdoor areas that are ideal for spending the evenings with friends in the open air.

# MASSERIA MARCHIONI

Affittacamere

S.P. 110 Veglie - Porto Cesareo  
73010 **VEGLIE (LE)**

☎ +39.338.5231839

☎ +39.339.5783801

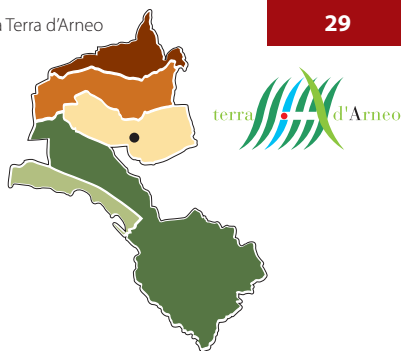
pinutrone58@yahoo.it



Sulla strada che da Veglie porta al mare, troviamo la **Masseria Marchioni**, vecchio *casale masserizio* del '600 ristrutturato e adibito a struttura ricettiva. Le camere sono arredate con mobili liberty della tradizione salentina e arricchite da Tv, aria condizionata, servizi privati.

Gli spazi comuni sono ampi e luminosi, la cucina attrezzata con elettrodomestici. All'interno della residenza, vi è uno spazioso cortile e un rigoglioso giardino con ulivi secolari, piante aromatiche e aree coltivate ad orto.

La *Masseria Marchioni* è un'ottima soluzione per chi non vuole rinunciare al mare e ama i silenzi della campagna meridionale.



- **Apertura:** da aprile a novembre
- **N. posti letto:** 12
- **Sistemazione:** camera con bagno
- **Prezzi a notte per camera:** da € 30,00 a € 50,00
- **Colazione:** a richiesta



## MASSERIA MARCHIONI

Rooms for rent

• **Open:** from april to november • **Sleeps, no. of guests:** 12 • **Accommodation:** rooms with private bathroom • **Rates per night per person:** from € 30.00 to € 50.00  
**Breakfast:** not included

On the road between Veglie and the sea, we find "Masseria Marchioni", an old farmhouse from the 1600s, now renovated and made into tourist facilities. The rooms have been furnished with the traditional Art Nouveau style furniture, typical of Salento, with the addition of TV, air conditioning and private bathrooms.

The common areas are spacious and well-lit, and the kitchen is equipped with appliances.

Inside the buildings there is a spacious courtyard and flourishing garden with age-old olive trees, aromatic plants and vegetable plots. "Masseria Marchioni" is the perfect choice if you just have to be near the seaside, and yet love the peace and tranquility of the countryside.



# MASSERIA NOVA

Affittacamere

Strada Prov.le Veglie - Monteruga  
73010 **VEGLIE (LE)**

☎ +39.0832.970113

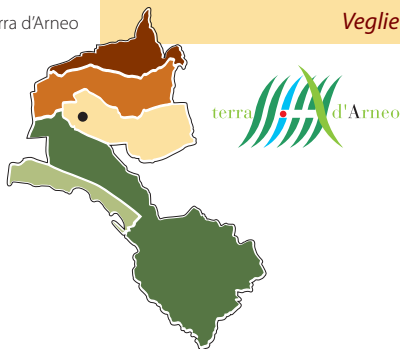
agricolabaronimalfatti@virgilio.it



Tipica costruzione di *masseria a corte fortificata* del '600, situata in agro di Veglie in piena campagna, a pochi chilometri dalla città di Lecce e dalla costa ionica di Porto Cesareo e Torre Lapillo.

La **Masseria Nova**, recentemente recuperata, con le caratteristiche volte a stella, è adatta alle esigenze di un turismo familiare moderno e al momento dispone di 4 appartamenti dotati di tutti i comfort.

Sono disponibili posti macchina coperti. Nell'ampio cortile della masseria, in un angolo di verde, è possibile trascorrere momenti di svago al riparo dal solleone.



- **Apertura:** tutto l'anno
- **N. posti letto:** 10
- **Sistemazione:** appartamenti con angolo cottura
- **Prezzi per persona:** da € 40,00 a € 60,00
- **Colazione:** esclusa



## MASSERIA NOVA

Rooms for rent

- **Open:** all year round
- **Sleeps, no. of guests:** 10
- **Accommodation:** flats with kitchen
- **Rates per night per person:** from € 40.00 to € 60.00
- **Breakfast:** Not included

*This is a typical fortified courtyard farmhouse of the 1600s, located in the open countryside of Veglie, a few kilometres from Lecce and the Ionian coast at Porto Cesareo and Torre Lapillo.*

*Recently renovated, Masseria Nova, with its characteristic stellar vaults, is well suited to the needs of modern family tourism and now has 4 flats with all modern conveniences. Covered car parking is available. You can escape the summer heat and relax in one of the green corners of the large farm courtyard.*



# MASSERIA ZANZARA

Agriturismo

Strada Prov.le Veglie-Porto Cesareo, km 4  
73010 VEGLIE (LE)

📞 +39.0832.969513

📞 +39.0832.966803

📞 +39.338.3601704

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

[info@agriturismozanzara.it](mailto:info@agriturismozanzara.it)

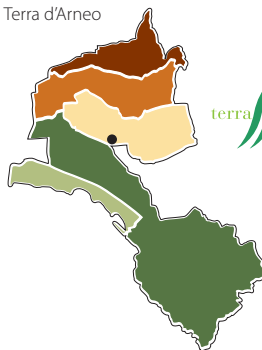


La struttura di **Masseria Zanzara** differisce dalle altre masserie avendo un sistema di fortificazione unico nel Salento.

Agli inizi del I millennio le incursioni dei *Turchi* sulle coste salentine erano molto frequenti e i *Mori* si spingevano anche nell'entroterra, costringendo, così, la popolazione a difendersi, edificando mura di cinta molto alte e torrioni per l'avvistamento. La particolarità di *Masseria Zanzara*, oltre alle fortificazioni rimaste intatte fino ad oggi, è la presenza di una piccola chiesetta all'interno, che troviamo solo in insediamenti di una certa entità e grandezza.

Oggi la masseria è stata trasformata in agriturismo e struttura ricettiva. L'antico frantoio è stato adibito a sala ristorante (le dimensioni notevoli permettono anche di ospitare banchetti, meeting, ricevimenti), nel quale possono essere assaporati i prodotti rigorosamente biologici coltivati nell'azienda agricola.

Le camere, minimaliste e confortevoli, hanno servizi privati, Tv e aria condizionata. Sarà possibile praticare jogging ed escursioni in mountain bike.



- Per informazioni su prezzi e camere contattare direttamente la struttura.



## MASSERIA ZANZARA

Holiday farm

• Info: [www.agriturismozanzara.it](http://www.agriturismozanzara.it)

The farmhouse fortifications at "Masseria Zanzara" make this building unique in the whole of the Salento region. During the frequent Turkish raids on the Salento coast during the early part of the last millennium, the "moors" started moving inland; the population responded to this by building very high defensive walls and watchtowers. What makes "Masseria Zanzara" unique, apart from the present excellent state of the fortifications, is the little church inside, a feature that is only found in particularly large and important settlements. The farm has now been transformed into a holiday farm and tourist facility. The old oil mill has been made into a restaurant dining hall (large enough to accommodate banquets, meetings and receptions), where strictly organic products from the farm are on the menu. The rooms are minimalist and comfortable, with private bathrooms, TV and air conditioning. You can go jogging or mountain biking.



# BLUESEA - TOUR OPERATOR

Agenzia viaggi e turismo - Tour Operator

Via V. Veneto, 106  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.970507  
📠 +39.0832.971420

Via Monteroni, 9  
73040 MAGLIANO (LE)

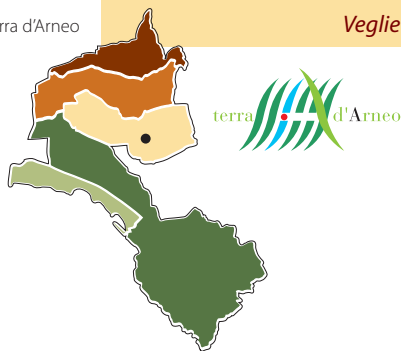
☎ +39.0832.606934  
☎ +39.0832.603617  
📠 +39.0832.606805

[www.blueseavacanze.it](http://www.blueseavacanze.it)  
[blueseaa@blueseavacanze.it](mailto:blueseaa@blueseavacanze.it)

**Blueseaa**, azienda leader nel settore del turismo, fornisce alla propria clientela diverse soluzioni di vacanza: appartamenti e villette a pochi passi dal mare, residences, ville e masserie di lusso, wellness resort, hotel, agriturismi, bed & breakfast. Ed inoltre: biglietteria aerea, ferroviaria, marittima, transfer, noleggio auto, suggestive ed emozionanti crociere, visite guidate, escursioni. Blueseaa è anche gestione dell'esclusivo villaggio turistico *Eurovillage Blueseaa Club*.

Ubicato a Torre Lapillo, ad 1 km di distanza dal mare, si sviluppa su spazi ampi e accoglienti. L'eleganza del design e la premura per i dettagli creano un ambiente che unisce comfort, relax e raffinatezza. Immerso nell'armonia dei colori della macchia mediterranea, l'*Eurovillage Blueseaa Club* offre ai suoi ospiti un ricco ventaglio di servizi: ristorante con menu composti da prodotti selezionati e ricercati, bar, eleganti privé, piscina, solarium, animazione diurna e serale, miniclub, intrattenimento, campi da calcetto e da tennis, noleggio bici e auto, servizio navetta per raggiungere il *Baron Beach*, l'esclusivo lido balneare convenzionato.

*Blueseaa* è la soluzione ideale per una vacanza da non dimenticare.



## BLUESEA - TOUR OPERATOR

Travel agency - Tour Operator

*"Blueseaa" is a leading travel agency, with many different holiday solutions to choose from: flats and villas just a short walk from the sea, service apartments, luxury villas and farms, wellness resorts, hotels, farm holidays and B&Bs. As well as: tickets for air, rail and sea travel, transfers, car hire, wonderfully exciting cruises, guided tours and excursions. Blueseaa also runs the exclusive "Eurovillage Blueseaa Club" tourist village, located at a spacious and convenient site at Torre Lapillo, 1 km from the sea. The elegance of the design and attention to detail make this into a comfortable, relaxing and refined environment. Immersed in the harmony of colours of the Mediterranean maquis, Eurovillage Blueseaa Club offers its guests a wide range of services: a restaurant with a menu of select and refined dishes, bar, private dining areas, pool, solarium, daytime and evening activities, miniclub, entertainment, five-a-side soccer pitches and tennis courts, bike and car hire, a shuttle service to Baron Beach where there is access to an exclusive lido. "Blueseaa" is the ideal solution for an unforgettable holiday.*





# PASSALENTO

Servizi turistici

Via Santa Caterina da Siena, 5  
73010 **VEGLIE** (LE)

Via Torre, ang. Via Graf  
73010 **TORRE LAPILLO - PORTO CESAREO** (LE)

☎ +39.0832.966259 - *Sede Veglie*

☎ +39.380.7913803

☎ +39.339.6449801

☎ +39.0833.560154 - *Sede Porto Cesareo*

[www.passalento.it](http://www.passalento.it) - [info@passalento.it](mailto:info@passalento.it)

**PasSalento**: perché questo nome?

È un invito a *passare* dal nostro splendido Salento.

È un consiglio per avere un *pass* per il Salento!

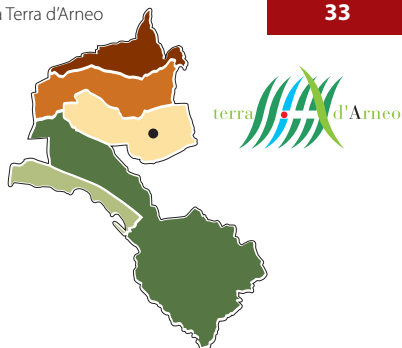
È uno stile di vita e di vacanza: *passa lento* un modo per gustare e assaporare una cultura scoprendone i ritmi e i tempi, lasciando a casa lo stress e tuffandosi, in tutti i sensi, in un'esperienza unica.

È una proposta di viaggio *lento* per meglio vivere il Salento.

L'agenzia *PasSalento* è la sinergia tra diverse professionalità nata per combinare le diverse competenze, al fine di offrire al turista servizi migliori, dall'inizio alla fine della vacanza.

I servizi che *PasSalento* offre sono molteplici: soggiorno, noleggio di mezzi di trasporto, informazioni, guide turistiche e consigli per mangiare bene e tipico.

Si organizzano tour, escursioni e viaggi con gruppi scolastici o di altro genere.



## PASSALENTO

*Tourist facilities*

*"PasSalento": why this name?*

*Because it invites you to "pass" through our beautiful region of Salento.*

*It reminds you to come here often, and not just once (with a "pass" rather than a "return ticket")!*

*It is a lifestyle and a style of holiday: "Passing through slowly" is a way of tasting and relishing a culture, discovering its rhythm and tempo, leaving behind stress and plunging into a unique experience in every sense.*

*It is a "slow" way of travelling, permitting you to enjoy Salento to the full.*

*The "PasSalento" agency comes from the synergy between various professional skills, combining them to produce better services for tourists, from start to finish.*

*"PasSalento" has many services to offer: accommodation, vehicle hire, information, tour guides and advice on how to eat well and where to find typical cuisine. We organise tours, excursions and trips for schools and other organised groups.*





## ARTIGIANATO TIPICO

**Antonio Pastorelli**  
Impresa edile - Guagnano pag. 36

**Mariano Vetro Arredo**  
Lavorazione artistica del vetro - Nardò pag. 37

**Vetr'Arte**  
Lavorazione artistica del vetro - Nardò pag. 38

**Artigian Legno Vegliese**  
Laboratorio di falegnameria - Veglie pag. 39

**IdeArte**  
Laboratorio artistico - Veglie pag. 40

**Petito Pavimentazioni srl**  
Pavimentazioni artig. ed ind. - Veglie pag. 41

**Pietre Viventi**  
Artigianato artistico - Veglie pag. 42

**SudSud**  
Artigianato artistico - Veglie pag. 43

**Vetreteria Frassanito**  
Lavorazione artistica del vetro - Veglie pag. 44

## PRODOTTO TIPICO

**Jentu**  
Produzione di insalatine - Guagnano pag. 45

**Cantele Azienda Vinicola**  
Produzione di vini - Guagnano pag. 46

**Feudi di Guagnano**  
Produzione di vini - Guagnano pag. 47

**L'Orecchietta**  
Produzione di pasta fresca - Guagnano pag. 48

**Frantoio Oleario Scupola**  
Produzione olio d'oliva - Guagnano pag. 49

**Masseria Bellimento**  
Produzione di latticini e formaggi - Nardò pag. 50

**Cantina Sociale Cooperativa Nardò**  
Produzione di vini - Nardò pag. 51

**Marco Durante**  
Produzione di latticini e formaggi - Nardò pag. 52

**Gusto e Sapori**  
Gastronomia Tipica - Nardò pag. 53

**Antonio Paglialonga**  
Produzione di latticini e formaggi - Nardò pag. 54

**Panificio Lega**  
Prodotti da forno e pasticceria - Nardò pag. 55

**Sapori di Antico Forno**  
Panificio e biscottificio - Nardò pag. 56

**Dario Simone**  
Panificio e biscottificio - Nardò pag. 57

**Panificio Vergine**  
Panificio e biscottificio - Nardò pag. 58

**Pasta Fresca SHOP**  
Produzione di pasta fresca - Porto Cesareo pag. 59

**Azienda Agricola Casilli**  
Prod. di prodotti agricoli - Salice Salentino pag. 60

**Cantina Cooperativa Salice Salentino**  
Produzione di vini - Salice Salentino pag. 61

**La bontà della pasta fresca**  
Produzione di pasta fresca - Veglie pag. 62

**Cantine Associate di Veglie**  
Produzione di vini - Veglie pag. 63

**D'Amato Agroalimentare**  
Azienda agricola - Veglie pag. 64

**Marco Paglialonga**  
Produzione di latticini e formaggi - Veglie pag. 65

**Panificio - Biscottificio Frassanito**  
Panificio e biscottificio - Veglie pag. 66

**Surbador**  
Produzione di prodotti surgelati - Veglie pag. 67

terra  d'Arneo



## ANTONIO PASTORELLI

Impresa edile - Lavorazione pietra leccese

Via A. Manzoni, 27  
73010 GUAGNANO (LE)

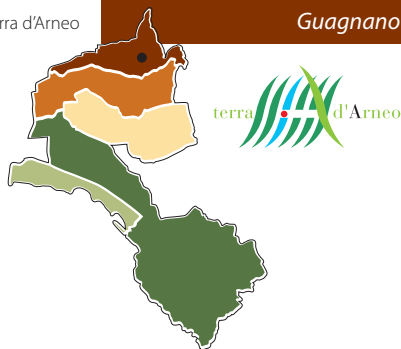
☎ +39.338.3338944



L'azienda artigiana di **Antonio Pastorelli** affonda le sue radici su una solida esperienza lunga 30 anni e dedicata alla lavorazione della *pietra leccese*.

Tale varietà di pietra si trova prevalentemente nel territorio salentino ed è di origine carsica. La sua più grande peculiarità è la *morbidezza* che, da appena estratta, permette all'artigiano di modellarla a suo piacimento, creando vere e proprie sculture. Col tempo, e a contatto con l'ambiente esterno, la pietra leccese diventa sempre più dura, solida come il marmo.

*Antonio Pastorelli*, utilizzando i metodi della vecchia tradizione, lavora gli enormi blocchi creando balaustre, camini, volte, capitelli e sculture in genere.



- **Anno di fondazione:** 1976
- **Prodotti realizzati:** manufatti in pietra leccese



### ANTONIO PASTORELLI

Building contractors - Lecce stone-working

• **Foundation year:** 1976

The craft business of Antonio Pastorelli is founded on 30 years' experience in working Lecce stone.

This type of limestone is mainly found in the Salento region. It is particularly soft, allowing the craftsman to model it easily, once quarried, in order to produce genuine sculpture. With time and exposure to the atmosphere, Lecce stone hardens and becomes as strong as marble. Using traditional techniques, Antonio Pastorelli carves enormous blocks of the stone, creating balustrades, fireplaces, vaults, capitals and sculpture in general.



## MARIANO VETRO ARREDO

Lavorazione artistica del vetro

Via M. Manieri, 7/9  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.0833.567262

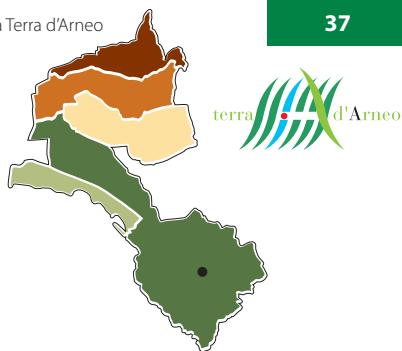
☎ +39.349.4262587

www.marianovetroarredo.it  
info@marianovetroarredo.it



**Mariano Vetro Arredo** propone una serie di lavorazioni artistiche del vetro particolarmente originali.

Si spazia dall'oggettistica, all'arte sacra, alle porte in cristallo, ai box doccia, specchi, orologi, lavabi, ecc. Facendo utilizzo di diverse tecniche di decorazione, tra cui *Tiffany, piombo, ottone, Dallas, sabbiatura, istoriato, fusione*, gli artigiani di *Mariano Vetro Arredo* offrono al cliente un'ampia scelta di soluzioni per arredare e personalizzare la propria casa con gusto e ricercatezza.



- **Anno di fondazione:** 1994
- **Prodotti realizzati:** oggetti in vetro



### MARIANO VETRO ARREDO

Artistic glass work

• **Foundation year:** 1994

*"Mariano Vetro Arredo" can produce very original glass work, using various artistic techniques. His range extends from gifts and fancy items to religious artworks, plate glass doors, shower cabins, mirrors, clocks, washbasins, etc. Employing various different decorative techniques, including Tiffany, lead, brass, Dallas, sandblasting, storied and casting, the craftsmen at "Mariano Vetro Arredo" offer customers a wide selection of choices for furnishing and customising their houses with taste and refinement.*



## VETR'ARTE

Lavorazione artistica del vetro

Via Regina Elena, 14  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.0833.570627

☎ +39.347.8078696

www.vetr-arte.net  
info@vetr-arte.net



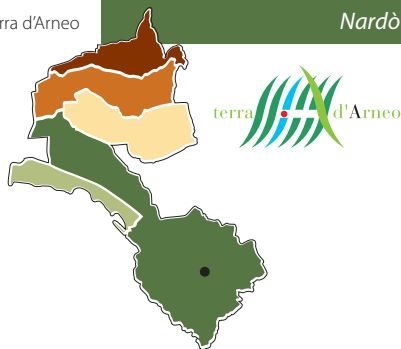
**Vetr'Arte** riesce a coniugare in maniera ottimale i vecchi metodi della lavorazione del vetro con la creatività e la fantasia del colore.

I prodotti realizzati (cornici, porte a vetro, oggettistica per bomboniere, cadeau, ecc.) sono semplici ed esclusivi.

Nell'unico punto vendita di Nardò, accogliente e funzionale, si possono trovare esposti molti degli oggetti prodotti in proprio.

Vi è, anche, un corner per la vendita di gioielli e prodotti *Egan*.

Su richiesta si possono realizzare vetrate o porte a vetri con fantasie di ogni tipo.



- **Anno di fondazione:** 2002
- **Prodotti realizzati:** lavorazione artistica del vetro



### VETR'ARTE

Artistic glass work

- **Foundation year:** 2002

*"Vetr'Arte" marries old glass-working methods with the creative and imaginative use of colour. Its products (frames, glass doors, favours for weddings etc., gifts, etc.) are simple and exclusive. The company has only one sales outlet, in Nardò, where you will be served with friendliness and efficiency, and be able to see a display of many of the objects it makes. On request, special windows or doors can be made using glass with designs of all kinds. Egan products are also available in one corner of the shop.*



# ARTIGIAN LEGNO VEGLIESE

Laboratorio di falegnameria

Via Nazioni Unite, 18  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.969725

☎ +39.338.2195331

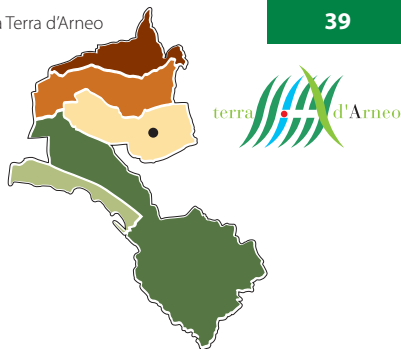
www.artigianatosalento.it  
info@artigianatosalento.it

L'esperienza e la maestria nella lavorazione del legno rendono qualitativamente molto validi i manufatti di **Artigian Legno Vegliese**.

Grazie ai *metodi artigianali* affinati nel tempo, si realizzano complementi d'arredo, mobili per camere da letto e tinelli, cucine componibili su misura, armadi e letti per camerette, cassettiere, mobili da bagno, sedie, tavoli, ecc.

La cura nella scelta dei materiali, la metodica e scrupolosa lavorazione e la giusta dose di creatività hanno permesso ad *Artigian Legno* di produrre mobili apprezzati da molti e che oggi arredano parecchie case d'Arneo.

Nel laboratorio è possibile acquistare piccoli o grandi oggetti in legno.



- **Anno di fondazione:** 1989
- **Prodotti realizzati:** manufatti in legno



## ARTIGIAN LEGNO VEGLIESE

Joinery workshop

• **Foundation year:** 1989

*Artigian Legno's experience and mastery of joinery enable it to produce work of the highest quality.*

*Using craftsmanship perfected over a long period, we make furnishing complements, bedroom and dining room furniture, fitted kitchen units, wardrobes and beds, chests of drawers, bathroom furniture, chairs, tables, etc.*

*Careful choice of materials, business-like and meticulous working methods and the right amount of creativity have allowed "Artigian Legno" to produce much of the furniture found in the houses in the Arneo area and bring it plenty of satisfied customers. Wooden items of all sizes are on sale at the workshop.*



# IDEARTE

Laboratorio artistico multidisciplinare

Via Madonna dei Greci, 80  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.968275

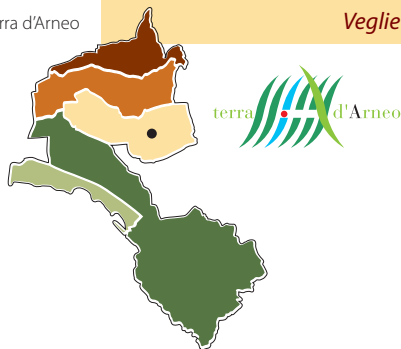
☎ +39.320.3012076

www.gpleo.com  
info@gpleo.com

Il laboratorio artistico **IdeArte** è una *fucina* di idee creative e particolari. Molti i servizi e i prodotti offerti: pittura su tela, legno, vetro; sculture in pietra e legno; grafica e illustrazione a inchiostro, tempera, matita, grafica computerizzata; decorazioni su stoffa, legno, pietra, gesso e cartapesta; restauro di stampe, sculture, cornici, tele; vignette e ritratti; arte sacra e oggettistica.

Il *deus ex-machina* di *IdeArte* è l'artista *Gian Piero Leo*, laureatosi presso l'Accademia di Belle Arti di Lecce, sez. Pittura e diplomato presso l'Istituto d'Arte di Lecce, sez. Scultura. Tutta la sua carriera artistica è stata dedicata alla continua ricerca stilistica e di materiali innovativi, che gli hanno permesso di maturare competenze specifiche per ogni tipo di supporto: dalla carta alla pietra, dal legno alla stoffa, dal vetro alla cartapesta.

Il suo segno è ormai ineguagliabile, così come il suo stile semplice e molto colorato.



- **Anno di fondazione:** 1997
- **Prodotti realizzati:** pittura su tela, decorazione su vetro e altri materiali, restauro e scultura



## IDEARTE

Multi-disciplinary artistic laboratory

• **Foundation year:** 1997 • **Products:** painting on canvas, wood and glass. Sculptures and restoration.

*IdeArte's artistic laboratory is a mine of creative and odd ideas. It offers its customers many services and products: painting on canvas, wood and glass; stone and wood sculpture; ink, tempera, pencil and computer graphics and illustration; decoration of fabrics, wood, stone, plaster and papier-mâché; restoration of prints, sculpture, frames and canvases; vignettes and portraits; religious art and gifts, and fancy goods.*

*IdeArte's deus ex machina is artist Gian Piero Leo, who earned a degree in Painting from the Academy of Fine Arts in Lecce and a diploma in Sculpture from the Art Institute in Lecce. He has dedicated his entire artistic career to the search for styles and materials, enabling him to work with great skill on all types of substrate: from paper to stone, from wood to fabric, and from glass to papier-mâché. Today, his simple and colourful style is unmistakable.*



## PETITO PAVIMENTAZIONI

*Pavimentazioni artigianali ed industriali*

Via Madonna dei Greci, 24  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.967600

☎ +39.339.8134766

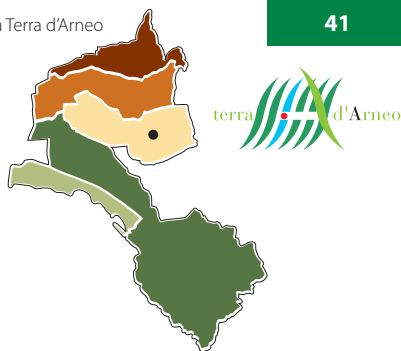
☎ +39.338.3316832

www.petitopavimentazioni.it  
info@petitopavimentazioni.it



**Petito Pavimentazioni** opera dal 1980 nel campo delle pavimentazioni private, pubbliche e industriali realizzando pavimenti e rivestimenti di ogni genere e materiale. Da pochi anni adotta una nuova tecnica di lavorazione: quella del *monolitico stampato*, ottenendo risultati sorprendenti, sia dal punto di vista della messa in opera che del prodotto finito. Finora, chi doveva creare una pavimentazione per esterni, aveva in pratica solo due alternative: la *pietra naturale*, bella ma costosa e delicata, oppure la *pavimentazione autobloccante*.

Petito, invece, propone un prodotto che va a collocarsi esattamente tra la pietra naturale e la pavimentazione autobloccante, prendendo la bellezza e il grande effetto estetico della prima e la praticità e il prezzo accessibile della seconda. Inoltre, i pavimenti stampati non necessitano di alcuna manutenzione, essendo completamente antimuffa, antipolvere, antisdrucchiolo e antiassorbimento (acqua, grasso, olio, ecc.). La particolare resina protettiva che li riveste li rende praticamente inattaccabili dagli agenti atmosferici: lo stesso prodotto è venduto in Sicilia con 40° C e nel Trentino con temperature ben al di sotto degli 0° C.



- **Anno di fondazione:** 1980
- **Prodotti realizzati:** pavimenti per strutture private e pubbliche



### PETITO PAVIMENTAZIONI

*Handmade and industrial flooring*

• **Foundation year:** 1980

*"Petito Pavimentazioni" has been working since 1980 in the private, public and industrial flooring sector, constructing floors and coverings of all types and materials. In recent years it has adopted a new manufacturing technique: printed Monolithic flooring, which produces remarkable results, in terms of both processing methods and the end product. Until recently, there were only two kinds of outdoor paving: natural stone, which is attractive but expensive and fragile, and self-locking paving. Petito, however, offers a product that is somewhere between natural stone and self-locking paving. It has the beauty and great aesthetic effect of the former and the practicality and reasonable price of the latter. In addition, printed paving does not need any maintenance at all, being completely mould-proof, dust-proof, non-slip and impermeable (to water, grease, oil, etc.). The special protective resin coating makes it practically immune to atmospheric attack: the same product can be used in Sicily, at 40° C, and Trentino, at well below 0° C.*



## PIETRE VIVENTI

Artigianato artistico di Mino Tramacere

Via IV Novembre  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.333.8322897

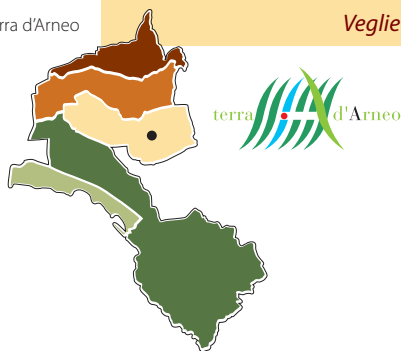
www.pietreviventi.com  
info@pietreviventi.com

**Mino Tramacere** è un giovane artista salentino che dopo aver provato, per diversi anni, varie esperienze lavorative e dopo un viaggio in Australia (che gli ha aperto la mente sul mondo dell'arte), ha intrapreso l'attività di scultore, producendo interessanti opere in pietra.

Riportiamo un estratto della critica all'opera del giovane artista: «*Le figure prendono le sembianze del pensiero, affiorando e scomparendo in un groviglio di punti e spirali, rendendo l'interpretazione assolutamente soggettiva: è l'osservatore che compie l'opera, con la scelta di cosa e come guardare.*

*Non esiste un punto di vista assoluto ma solo differenti modi di vedere. Nelle sue opere, tutto è in movimento, tutto è parte di un ritmo circolare, come nella natura, da cui trae non solo materia prima ma anche ispirazione.*

*Sempre la natura trapela da queste opere che sono allo stesso tempo sculture ed elementi del vissuto: lampade, librerie e specchi».*



- **Anno di fondazione:** 2005
- **Prodotti realizzati:** decorazione su vetro e altri materiali, restauro e scultura



### PIETRE VIVENTI

Artistic crafts by Mino Tramacere

• **Foundation year:** 2005

*Mino Tramacere is a young artist from Salento. After several years' work experience and a period in Australia, which opened his mind to the arts, he started to do sculpture, producing interesting works in stone. Here is part of a review of the young artist's work: "The figures take on the semblance of thought, appearing and disappearing in a tangle of points and spirals, rendering the interpretation absolutely subjective: the observer completes the work by choosing what to see and how to see it. There is no absolute viewpoint, only different ways of seeing.*

*In his works, everything is movement, part of a circular rhythm, just as in nature, which he uses as his raw material and inspiration. Nature oozes from these works, which are at the same time sculptures and elements of experience: lamps, bookcases and mirrors".*

## SUD SUD

Artigianato artistico

Via Vittorio Veneto, 160  
73010 VEGLIE (LE)

📞 +39.338.6436810

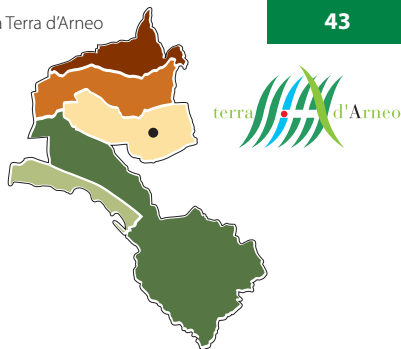
📠 +39.0832.969581

www.sudsud.biz  
info@sudsud.biz



**Sud Sud** è un laboratorio di artigianato artistico che vive e si nutre del quotidiano. Nella sua creazione artistica si rispecchiano i tanti volti del Salento: dalla particolare *pietra calcarea* di cui è composto piuttosto che dai colori vivi della terra e del mare. In questa *officina di idee* si fa vivere la materia, creando pezzi unici, irripetibili ed esclusivi: gioielli, bijoux, pitture su tela o stoffa, sculture.

«*Sud Sud* si può indossare, si può osservare, si può percepire come colore, forma, momento di bellezza o attimo di vita che vuol vestirsi di bello. Si tratti di ambiente, si tratti di gioiello, si tratti di una semplice gemma a cui dare collocazione, *Sud Sud* ama progettare, costruire e realizzare con l'ebbrezza dell'istinto e la sapienza dell'artigiano che non perde di vista la tradizione». (cit. autori)



- **Anno di fondazione:** 2001
- **Prodotti realizzati:** pittura, gioielli e bijoux



### SUD SUD

Artistic crafts

- **Foundation year:** 2001 • **Products:** decoration on canvas, jewels

“*Sud Sud*” is an artistic crafts workshop that lives and feeds off the everyday. The art it produces reflects the Salento area’s many aspects: but more the particular limestone from which the region is made, than the bright colours of the earth and sea covering it. In this workshop of ideas, matter comes alive, creating unique, unrepeatable and exclusive works of art: jewellery, bijoux, paintings on canvas and fabric, and sculpture. “*Sud Sud* can be worn, observed, perceived as a colour, shape, moment of beauty or an instant that seeks to beautify itself. Whether it’s the environment, jewellery, or the setting for a single jewel, *Sud Sud* loves to design, build and create with the rapture of instinct and wisdom of a craftsman who never loses sight of tradition”. (quoted from authors)



## VETRERIA FRASSANITO

Lavorazione artistica del vetro

Via Leverano, s.n.  
73010 VEGLIE (LE)

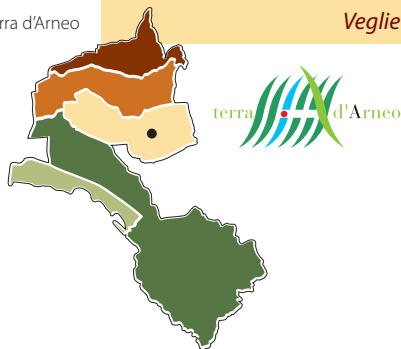
☎ +39.0832.960195

☎ +39.338.9680904

[www.vetrieriafrassanito.it](http://www.vetrieriafrassanito.it)  
[info@vetrieriafrassanito.it](mailto:info@vetrieriafrassanito.it)

La **Vetrieria Frassanito** ha una lunga tradizione nella lavorazione artistica del vetro. Da tempo i titolari si dedicano a questa particolare attività artigianale con passione e creatività, riuscendo a *sforare* prodotti di ottima qualità ed esclusività.

La *Vetrieria Frassanito* realizza box doccia, porte in vetro (anche scorrevoli), finestre ed infissi in generale, tavoli, specchi, sabbiature e vetrofusioni, pitture a mano su vetri e cristalli. Particolarmente eleganti sono i sistemi di porte scorrevoli senza intelaiatura interna.



- **Anno di fondazione:** 1988
- **Prodotti realizzati:** lavorazione prodotti in vetro



### VETRERIA FRASSANITO

Artistic glass work

• **Foundation year:** 1988

*There is a long tradition of artistic glass production at Frassanito glassworks. The owners have worked long and hard, with passion and creativity, managing to turn out pieces that are exclusive and of the highest quality. Frassanito glassworks makes shower cabins, glass doors (including sliding doors), windows and frames in general, tables, mirrors, sand blasting and castings, hand-painted glass and crystal. Its sliding doors without internal frames are particularly elegant.*



**JENTU S.AGR.R.L.**

Produzione di insalatine pronte al consumo

IV Gamma

**Contrada Masseria Marini  
73010 GUAGNANO (LE)**

☎ +39.0832.705652

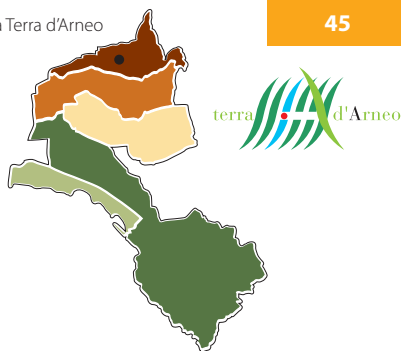
☎ +39.0832.704361

[www.jentu.biz](http://www.jentu.biz)

**Jentu S.Agr.r.l.** nasce nel Salento con il preciso obiettivo di realizzare un grande insediamento produttivo per la coltivazione di *insalatine da IV gamma*.

Per prodotti di *IV gamma* si intendono gli ortofrutticoli freschi lavati, tagliati, asciugati, confezionati in buste o vassoi e direttamente pronti per il consumo; i vantaggi di tali prodotti sono enormi: hanno le stesse prerogative di quelli freschi ma fanno risparmiare molto tempo al consumatore, che, così, ha la possibilità di mangiare sano molto più di frequente.

Attraverso una politica aziendale fondata sul rispetto dell'ambiente, sulla qualità del prodotto, sulle partnership internazionali per rafforzare il settore *Ricerca&Sviluppo*, Jentu è pronta per affrontare il mercato della grande distribuzione nel Centro-Sud, grazie anche alle *certificazioni di qualità* che il suo metodo e i suoi prodotti hanno ottenuto. Le coltivazioni (estese su circa 36 ettari) si differenziano in indivia riccia, iceberg, scarola, lattughino, pandizucchero, songino, spinaci in foglie, radicchio chioggia e rucola.



- **Anno di fondazione:** 2005
- **Prodotti realizzati:** produzione e trasformazione di insalatine pronte per il consumo (prodotti di IV gamma)

**JENTU S.AGR.R.L.**

Ready to use, minimally processed salads

• **Foundation year:** 2005

*Jentu S.Agr.r.l. started up in the Salento region with the aim of creating a large facility for producing minimally processed salads.*

*Minimally processed products consist of fresh fruit and vegetables that have been washed, sliced, dried, packaged in bags or trays and are then ready to serve. They have the following big advantages: they have the same properties as fresh produce, but save the consumer a lot of time, allowing them to eat healthy food more often.*

*By basing its company policies on respect for the environment, product quality and international cooperation in order to strengthen their R&D work, Jentu and its production procedures have been awarded quality certificates and the company has therefore been able to meet the requirements of large distribution chains in the Centre-South of Italy. The company has about 36 hectares under cultivation and grows endive, iceberg lettuce, prickly lettuce, corn salad, sugar bread chicory, lamb's lettuce, leaf spinach, Chioggia chicory and rocket.*



## CANTELE AZIENDA VINICOLA

Produzione di vini

S. P. 365, km 1  
73010 GUAGNANO (LE)

☎ +39.0832.705010

☎ +39.0832.705003

www.cantele.it  
cantele@cantele.it

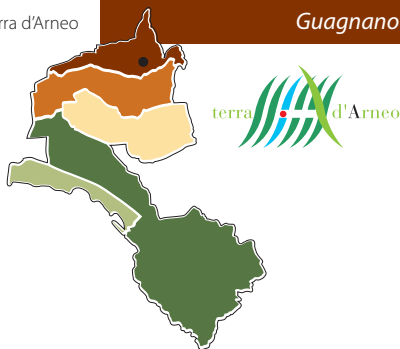


L'**Azienda Vinicola Cantele** produce alcune delle etichette di vino tra le più apprezzate e conosciute del Salento.

La lunga tradizione familiare, la passione per la produzione del vino e la continua ricerca di blend e sensazioni nuove ne hanno fatto una delle migliori aziende pugliesi.

Da tre generazioni la filosofia è sempre la stessa: «per fare una buona bottiglia di vino ci vogliono pazienza e dedizione. E che per far continuare a vivere una storia bisogna avere buona memoria». Tra i tanti vini prodotti citiamo il *Primitivo*, il *Teresa Manara* bianco (da uve Chardonnay) e quello rosso (Negroamaro), il Negroamaro rosato e l'*Amativo* (da uve Negroamaro e Primitivo) che stupirà i vostri sensi per la sua corposità, il suo colore rosso rubino e il suo inconfondibile profumo speziato. Si organizzano visite guidate su prenotazione.

Lingue parlate: inglese, francese e spagnolo.



- **Anno di fondazione:** 1979
- **Prodotti realizzati:** vini bianchi, rosati e rossi



### CANTELE AZIENDA VINICOLA

Wine producer

• **Foundation year:** 1979 • **Products:** red, rosè and white wines

"Azienda Vinicola Cantele" produces some of the Salento region's best and most well known wines. Its long family tradition, passion for wine making and the ongoing search for new blends and sensations have made this one of the best firms in Apulia. Its philosophy has remained the same for three generations: "it takes patience and dedication to produce a good bottle of wine, and to keep a tradition alive requires a good memory". The many wines produced include *Primitivo*, *Teresa Manara* white (Chardonnay) and red (Negroamaro), Negroamaro rosé and *Amativo* (Negroamaro and Primitivo), with its astonishing body, ruby red colour and unmistakable spicy perfume. Guided tours may be arranged in advance. Languages spoken: English, French and Spanish.



## FEUDI DI GUAGNANO

Produzione di vini

Via Cellino, 3  
73010 GUAGNANO (LE)

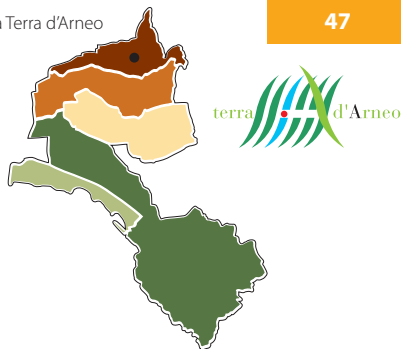
📞 +39.0832.705422

📠 +39.0832.395742

www.feudiguagnano.it  
contact@feudiguagnano.it

L'azienda agricola **Feudi di Guagnano** nasce grazie all'opera di cinque giovani imprenditori che decidono di riprendere la coltura del *Negroamaro*, vitigno autoctono salentino, salvando vecchi vigneti destinati all'abbandono. Il *Negroamaro*, che fino agli anni '80 veniva utilizzato solo come uva da taglio, è stato riscoperto e con esso le antiche tradizioni della *Terra del Sole*. I vini *Feudi di Guagnano* cercano, con i loro odori, sapori e colori, di evocare le antiche storie del Salento, fatte di emozioni, sfide e folklore.

Ecco alcune delle etichette prodotte: dall'esclusivo *Nero di Velluto* (Negroamaro) dalla produzione limitata, affinato in botti per 1 anno e con bottiglie numerate, a *Le Camarde* (Negroamaro e Primitivo), all'IGT *Primitivo* o il DOC *Salice Salentino*, fino al *Miralde rosso* (Negroamaro), al *Rosarò* rosato (Negroamaro) e allo *Sciafi* bianco (Chardonnay).



- **Anno di fondazione:** 2002
- **Prodotti realizzati:** vini bianchi, rosati e rossi



### FEUDI DI GUAGNANO

Wine producer

- **Foundation year:** 2002 • **Products:** red, rosé and white wines

"Feudi di Guagnano" was founded when 5 young businessmen decided to revive cultivation of the *Negroamaro*, a native Salento vine, by rescuing some neglected old vineyards.

Up until the 1980s, *Negroamaro* had only been used for blending purposes and its rediscovery led to a revival of the ancient traditions of the *Terra del Sole*. The smell, taste and colour of the wines of *Feudi di Guagnano* seek to evoke the past – emotions, challenges and folklore - of the Salento region. Here are some of their labels: the exclusive, limited production *Nero di Velluto* (Negroamaro), refined in barrels for one year and numbered bottles; *Le Camarde* (Negroamaro and Primitivo), IGT *Primitivo* and DOC *Salice Salentino*; *Miralde red* (Negroamaro), *Rosarò* rosé (Negroamaro) and *Sciafi* white (Chardonnay).



# L'ORECCHIETTA

Produzione di pasta fresca

Via Vittorio Veneto, 49  
73010 GUAGNANO (LE)

☎ +39.0832.705796

☎ +39.334.7220264

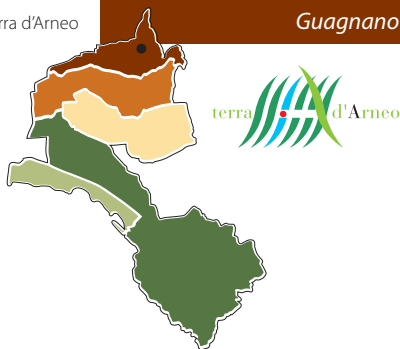
[www.loreccietta.com](http://www.loreccietta.com)



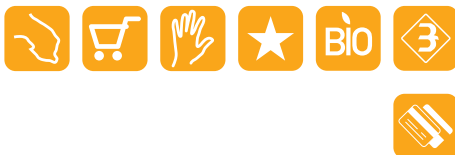
Regione che vai, pasta che trovi!

La rielaborazione del noto proverbio è dovuta al fatto che ogni zona d'Italia ha i suoi particolari formati di pasta tipica, creati in maniera tradizionale con ricette tramandate di generazione in generazione.

Uno dei fili di pasta più tipici del Salento, oltre a orecchiette e pizzarieddhri (maccheroncini fatti a mano), è sicuramente la *sagna 'ncannulata* o *ritorta*, così chiamata perché la *fettuccia* di pasta fresca viene ripiegata a spirale su se stessa. L'Orecchietta, a Guagnano, è uno di quei posti dove la tradizione salentina rivive nei prodotti quotidiani: dalla pasta fresca fatta con farine selezionate di grano e orzo (come vuole l'usanza) fino ai numerosi prodotti da gastronomia da asporto, preparati secondo le antiche ricette e rigorosamente con materie prime locali. La semplicità di tali pietanze vi farà riassaporare i gusti di un tempo! L'Orecchietta offre anche servizi di catering per ogni occasione: cerimonie, battesimi, meeting, ecc.



- **Anno di fondazione:** 1990
- **Prodotti realizzati:** pasta fresca tipica salentina, gastronomia, piatti da asporto



## L'ORECCHIETTA

Producer of fresh pasta

• **Foundation year:** 1990

*Every region has its own kind of pasta!*

*This paraphrase of an Italian proverb derives from the fact that every region has its own, traditional shape of pasta and recipe for making the dough.*

*In the Salento region the most typical pasta type, apart from orecchiette and pizzarieddhri (hand-made small macaroni), is surely "sagna 'ncannulata" or "ritorta". This name derives from the fact that the strips of fresh pasta are folded into spirals. At "L'Orecchietta" in Guagnano, the traditions of Salento are brought to life in their day-to-day products: fresh pasta made from selected wheat and barley flours (according to the recipe) and their numerous takeaway delicacies, cooked using original old recipes and strictly local ingredients. These dishes are so natural, you really will be able to taste the flavours of days gone by! L'Orecchietta also offers catering services for all occasions: functions, christenings, meetings, etc.*





## FRANTOIO OLEARIO SCUPOLA

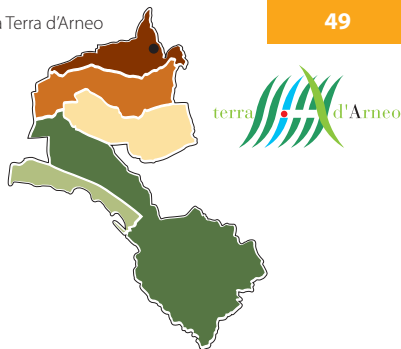
Produzione di olio extravergine d'oliva

Via Vicinale Bardi - S. P. Salice Sal. - S. Donaci  
73010 GUAGNANO (LE)

☎ +39.0832.706145

📠 +39.0832.709147

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



• **Prodotti realizzati:** olio extravergine d'oliva



### FRANTOIO OLEARIO SCUPOLA

Extra virgin olive oil producer



L'**Azienda Agricola Scupola** ha circa 70 ettari aziendali coltivati ad oliveto, situati tutti nel territorio d'Arneo e in cui trovano dimora le cultivar autoctone e secolari *Cellina di Nardò* e *Ogliarola di Lecce*, insieme alle nuove varietà *Frantoio*, *Lecina* e *Picholine*.

Gli oltre 15.000 alberi vengono curati con tecniche che rispettano l'ambiente e la pianta stessa. Le olive vengono raccolte al punto giusto di maturazione grazie a procedimenti manuali e meccanici e portate subito nel frantoio di proprietà. Grazie all'estrazione a freddo, l'olio extravergine d'oliva prodotto conserva tutte le sue proprietà organolettiche che lo rendono il principe della dieta mediterranea.

L'imbottigliamento avviene esclusivamente in azienda e si commercializzano 4 tipi di olio extravergine d'oliva differenti: il *fruttato delicato*, il *fruttato medio*, il *monovarietale Cellina di Nardò* e il *monovarietale Ogliarola di Lecce*.

Il frantoio dell'azienda Scupola è anche certificato per la produzione di olio extravergine d'oliva *DOP* e biologico.

*"Azienda Agricola Scupola" has about 70 hectares of olive groves, all in the Arneo area. It is here that the ancient native Cellina di Nardò and Ogliarola di Lecce cultivars grow, side by side with the new Frantoio, Lecina and Picholine varieties.*

*Environment- and plant-friendly methods are used in cultivation of the trees, of which there are more than 15,000. The olives are harvested at just the right moment, by hand and machine, and then taken immediately to the firm's oil mill. Cold extraction ensures that the extra virgin olive oil keeps all the organoleptic properties that make this product the kingpin of the Mediterranean diet.*

*The oil is bottled exclusively by the company and four different kinds of product are marketed: the "fruttato delicato (delicately fruity)", "fruttato medio (medium fruity)", and the single varieties Cellina di Nardò and Ogliarola di Lecce. Azienda Scupola's oil mill is also certified to produce DOP and organic extra virgin olive oil.*



# MASSERIA BELLIMENTO

Produzione di latticini

Litoranea Santa Caterina - Sant'Isidoro  
73048 NARDÒ (LE)

📞 +39.0833.579963

📞 +39.339.5230705

📞 +39.328.6827165

[www.bellimento.spaces.live.com](http://www.bellimento.spaces.live.com)  
[bellimento@live.it](mailto:bellimento@live.it)

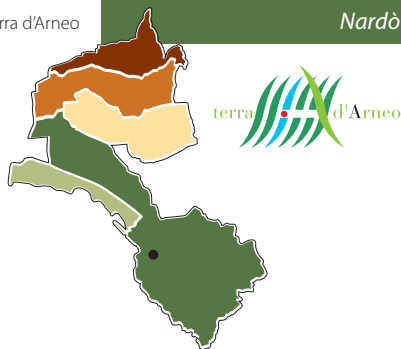


Costruita intorno alla fine dell'Ottocento in un luogo impervio, la **Masseria Bellimento** è oggi cuore attivo e pulsante del parco di Porto Selvaggio-Palude del Capitano.

A pochi passi dal mare e dagli odori intensi e pungenti della tipica macchia mediterranea, mucche e capre pascolano in tutte le stagioni, producendo un latte particolare dalle proprietà organolettiche forti ed esclusive. Il latte, trasformato dalle mani sapienti ed esperte dei fratelli Presicce, prende forma in genuini e tradizionali formaggi.

Oltre a mozzarelle, scamorze, *giuncate* e ricotta si producono formaggi caprini freschi e stagionati, caciocavalli d'Arneo e la *Mediterranea*, formaggio speziato dal cuore

tenero. La *marzotica*, poi, lavorata come da tradizione, da pochi anni è divenuta il fiore all'occhiello di tutta la produzione, arrivando ad ottenere un merito speciale al *Cheese of the Year* nel 2007.



- **Anno di fondazione:** 1951
- **Prodotti realizzati:** derivati del latte



## MASSERIA BELLIMENTO

Dairy products

- **Foundation year:** 1951

Built towards the end of the 19th century in a very isolated spot, "Masseria Bellimento" today represents the lifeblood of Porto Selvaggio-Palude del Capitano regional park. A stone's throw from the sea and the typical intense, pungent odours of the Mediterranean maquis, cows and goats graze in all seasons to produce a particular kind of milk with strong and unique organoleptic properties. In the wise and expert hands of the Presicce brothers, this milk is turned into genuine, traditional cheeses.

"Mozzarella", "scamorza", junket and "ricotta", fresh and mature goat cheeses are produced here, as well as "caciocavallo" of Arneo and "Mediterranea", a spicy yet smooth cheese. "Marzotica", a cheese made using traditional methods, has recently become the firm's most outstanding product, and was awarded a distinction at the Cheese of the Year awards in 2007.



## CANTINA SOCIALE DI NARDÒ

Cooperativa per la produzione di vini

Via Alcide De Gasperi, 43  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.0833.871606

☎ +39.0833.562759

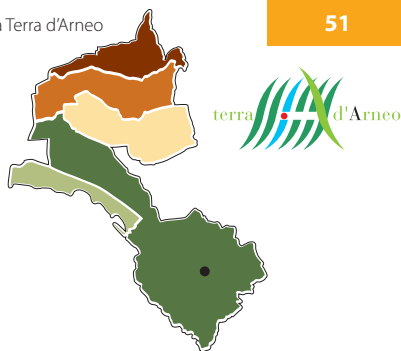
cantina.nardo@mail4.clio.it



Dal 1937 opera in terra neretina la **Cantina Sociale Cooperativa**.

Da allora molto tempo è trascorso: oggi duecento viticoltori della zona conferiscono alla cantina le loro uve migliori provenienti da vitigni Negroamaro, Malvasia e Primitivo, tipici di questa parte di Salento.

Proprio qui, tra paesaggi rurali incontaminati e importanti testimonianze artistiche e culturali, nascono i vini DOC *Nardò Rosso* e *Nardò Rosato*. Completano la pregevole produzione della *Cantina Sociale di Nardò* il rinomato DOC *Riserva Guercio* e i vini a indicazione geografica tipica *Anteus* (Negroamaro in purezza), *Ambra* (rosato) e i bianchi *Birichino* e *Porto Selvaggio*.



- **Anno di fondazione:** 1937
- **Prodotti realizzati:** vini Rossi e Rosati DOC e IGT; Bianchi IGT



### CANTINA SOCIALE DI NARDÒ

Wine production cooperative

- **Foundation year:** 1937 • **Products:** red, rosé and white wines

*"Cantina Sociale Cooperativa" has been operating since 1937 in the Neretina area. That was a long time ago: these days, two hundred winemakers from the zone deliver to the wine cellar their best Negroamaro, Malvasia and Primitivo grapes, all grape varieties typical of the Salento region. Just here, between uncontaminated rural scenery and important works of art, are made the DOC wines "Nardò Rosso" and "Nardò Rosé". The famous DOC Riserva "Guercio" and the "indicazione geografica tipica" wines Anteus (100% Negroamaro), Ambra (rosé) and the two whites, Birichino and Porto Selvaggio complete the list.*



## MARCO DURANTE

Produzione di latticini e formaggi

Via Donna Domenica, Podere n. 9  
73050 Villaggio Boncore - NARDÒ (LE)

☎ +39.0833.566970

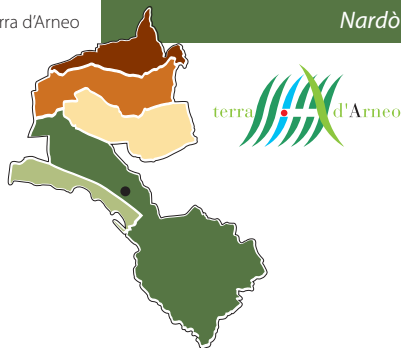
☎ +39.340.2606065

L'azienda agricola di **Marco Durante** parte da lontano, da quando, negli anni '50, il territorio d'Arneo fu radicalmente trasformato dalla Riforma Fondiaria nata per aiutare i contadini e gli allevatori del tempo.

I suoi nonni riescono ad avere un piccolo podere (il n. 9) e lì cominciano ad allevare animali per produrre latte e prodotti derivati.

Da allora sono cambiate molte cose, tranne il modo di realizzare formaggi e latticini.

Nel piccolo e attrezzato spaccio aziendale si possono acquistare formaggi freschi e stagionati in maniera naturale, *primo sale* (formaggio fresco sistemato in canestrelli con una leggera salatura esterna) e ottime *giuncate* (formaggio prodotto con latte cagliato, non salato, freschissimo e dal gusto dolce e delicato, così chiamato perché la pasta si fa asciugare nei giunchi).



- **Anno di fondazione:** 1950 circa
- **Prodotti realizzati:** derivati del latte



### MARCO DURANTE

Dairy products

- **Foundation year:** 1950

Marco Durante's farm has come a long way since the 1950s, when the Arneo area was transformed by the Land Reform that was aimed to help the peasants and livestock farmers.

His grandparents managed to get a small holding (no. 9) and decided to breed animals to produce milk and dairy products. Since then many things have changed, but not the way of making cheese and dairy products. Here, in the small, well equipped company shop, you can buy fresh and naturally matured cheeses: "primo sale" (fresh cheese, lightly salted outside, made in round wicker baskets) and superb junkets (cheese produced with curd, unsalted, absolutely fresh and with a sweet, creamy taste), whose name comes from the fact that the cream paste is first dried on a bed of rushes.



## GUSTO E SAPORI

Gastronomia tipica

Piazza delle Erbe, 2  
73048 NARDÒ (LE)

📞 +39.338.9576693

📞 +39.349.6366196

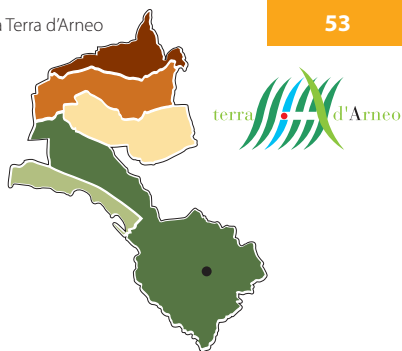
[gustoesapore@virgilio.it](mailto:gustoesapore@virgilio.it)



Maria Assunta Fracella, titolare di **Gusto e Sapori**, si è appassionata all'attività di riscoperta della tradizione gastronomica salentina rivolgendo un particolare sguardo alla cucina neretina. L'obiettivo, forse ambizioso, è quello di "rieducare" i sensi al gusto e ai sapori ormai perduti e assuefatti o peggio ancora omologati alle abitudini del fast food e dei prodotti surgelati.

Partendo dalle materie prime genuine e di prima qualità, che sceglie personalmente ogni giorno, Maria Assunta prepara piatti pronti tipici, da asporto o da consumarsi nel suo locale, quali *sanguinacci*, *cirvellate*, *salsicce*, *pezzetti*, *pitte*, *pignati* e tante altre specialità servendosi del tradizionale forno a legna fondamentale per una cottura lenta e sapiente.

L'atmosfera della Nardò più antica in Piazzetta delle Erbe fa da cornice alle suggestioni del piacere della buona tavola.



- **Anno di fondazione:** 1966
- **Prodotti realizzati:** specialità alla brace



### GUSTO E SAPORI

Regional delicacies

• **Foundation year:** 1966

*Maria Assunta Fracella, owner of Gusto e Sapori, has an appetite for rediscovering Salento's culinary traditions and dishes from the town of Nardò in particular. Her (perhaps overly-ambitious) goal is to "re-educate" our senses on the tastes and flavours we have long forgotten, become accustomed to or, even worse, lost to our love for fast and frozen food products.*

*Maria Assunta prepares regional ready-cooked dishes for eat-in or take-away, only from natural and prime-quality ingredients that she herself has specially selected that day. On the menu you'll find specialities such as sanguinacci, cirvellate, salsicce, pezzetti, pitte, pignati, and many more delicacies prepared just as they should be: slowly and expertly, in a traditional wood-burning stove.*

*Go to Piazzetta delle Erbe and be inspired by this real appreciation for good food and a taste of ancient Nardò.*

## ANTONIO PAGLIALUNGA

Produzione di latticini e formaggi

Via Veglie - Località Ingegna  
73048 NARDÒ (LE)

☎ +39.0833.569855

☎ +39.334.1720924

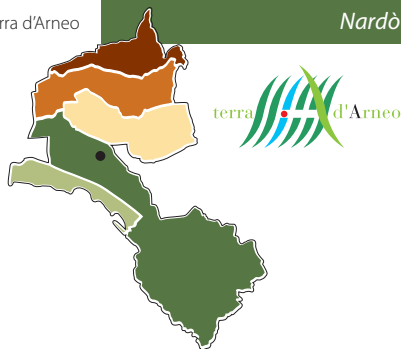
az.paglialunga@hotmail.it



**Antonio Paglialunga**, insieme alla sua famiglia, è uno dei custodi dell'antica tradizione casearia d'Arneo.

Questa parte del Salento è rinomata, anche e soprattutto, per gli ottimi latticini che si producono, seguendo il ritmo delle stagioni e conferendogli il caratteristico gusto delle zone di provenienza.

L'azienda agricola alleva in proprio mucche, pecore e capre che sono la sola fonte di latte. Non si utilizza nulla che non sia di propria produzione. Nello spaccio aziendale possiamo acquistare mozzarella, giuncata, ricotta, cacioricotta, formaggi vaccini o pecorini freschi e stagionati, scamorza e caciocavallo.



- **Anno di fondazione:** 1940
- **Prodotti realizzati:** derivati del latte



### ANTONIO PAGLIALUNGA

Dairy products

- **Foundation year:** 1940

*Antonio Paglialunga, and his family are guardians of the ancient cheese-making traditions of the Arneo area. This part of Salento is above all famous for its superb dairy products, produced with the seasonal rhythms that give them the characteristic taste of their area of origin.*

*Paglialunga's farm raises the cows, sheep and goats that produce the milk. Everything they use comes from the farm itself. In the farm shop you can buy "mozzarella", junket, "ricotta", "cacioricotta", fresh and mature cow's and goat's milk cheeses, "scamorza" and "caciocavallo".*



## PANIFICIO LEGA

Prodotti da forno e pasticceria

Via Duca degli Abruzzi, 93  
73048 **NARDÒ (LE)**

Via Pisanelli, 11  
73014 **GALLIPOLI (LE)**

☎ +39.0833.873734

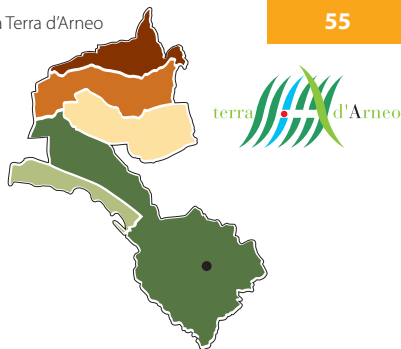
☎ +39.340.6717009



La data di fondazione del **Panificio Lega** è il suo miglior biglietto da visita, chiaramente prima di aver assaporato i tradizionali prodotti da forno che artigianalmente produce ogni giorno.

Il forno a legna, le antiche ricette per la preparazione del pane con *lieviti naturali* che seguono il lento passare del tempo, i nuovi e gustosi prodotti gastronomici, fanno del *Panificio Lega* uno dei luoghi preferiti dagli amanti dei sapori genuini.

Nei due punti vendita di *Nardò* e *Gallipoli* si possono acquistare diversi tipi di pane fresco, *frise* di orzo e di grano, *tarallini*, *tocchetti*, *focaccine*, *pitte di patate*, pizze, dolci, biscotti e crostate. Un vero paradiso per il palato!



• **Anno di fondazione:** 1880

• **Prodotti realizzati:** pane, biscotti, dolci e focacce



### PANIFICIO LEGA

Baked goods and cakes

• **Foundation year:** 1880

*Even before you have had the chance to taste its traditional baked goods, Panificio Lega's best recommendation is the year in which it was started.*

*The wood oven and the old recipes for making bread using natural yeast, that follow natural rhythms, plus the new, tasty specialities all make Panificio Lega one of the favourite haunts of genuine food enthusiasts. You can buy fresh bread, wheat and barley "frise" (specially baked bread for use in certain recipes), "tarallini" and "tocchetti" (savory biscuits), "focaccia", Salento "pitta di patate" (a kind of focaccia), pizza, sweets, biscuits and tarts. A paradise for the palate!*



## SAPORI DI ANTICO FORNO

Panificio e biscottificio di Carlo Claudio Rizzo

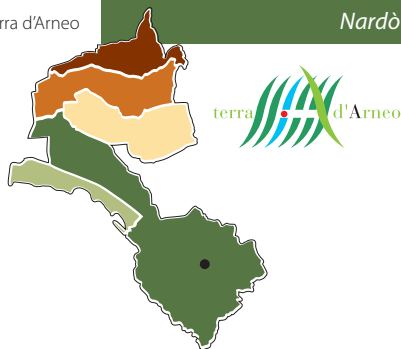
Via Puglia, 24  
73048 NARDÒ (LE)

📞 +39.0833.570705



Nel punto vendita del panificio biscottificio **Sapori di Antico Forno** sono presenti quasi tutti i prodotti da forno tipici salentini: dal pane comune e di grano duro, ai panini soffiati, alle pucce, fino ai taralli, alle pitte rustiche a base di patate, alle pizze e ai biscotti. Tuttavia la peculiarità è senz'altro la *frisa*, particolare tarallo cotto nel forno e poi fatto biscottare. Viene tagliato a metà con del filo di ferro e la superficie si presenta porosa e compatta.

Solitamente la *frisa* viene bagnata con acqua e poi condita con pomodoro, origano, olio e sale, anche se le varianti per "guarnire" le frise sono infinite e dipendono dai gusti e dalla creatività di ognuno. Può essere di grano ma anche di orzo, piccola o grande.



- **Anno di fondazione:** 1984
- **Prodotti realizzati:** pane, biscotti, dolci e focacce



### SAPORI DI ANTICO FORNO

Bakery owned by Carlo Claudio Rizzo

- **Foundation year:** 1984

At the "Sapori di Antico Forno" bread and biscuit shop, you can get everything you would expect to find in a typical Salento bakery: "ordinary" bread and bread made with durum wheat flour, puffed rolls, "pucce" (tomato & olive bread rolls), "taralli" (savory biscuits), rustic Salento "pitta di patate", pizza and biscuits.

However, the most typical item of all is "frisa", a special dried bread which is baked and then toasted. It is cut in two with a metal wire, giving the bread a hard, porous surface. Normally, "frisa" is soaked with water and then dressed with tomato, oregano, oil and salt; but there are innumerable ways to garnish it, depending only on one's taste and imagination. "Frise" are made of wheat or barley flour and vary in size.





## DARIO SIMONE

Panificio e biscottificio

Via Unità d'Italia, 62  
73048 NARDÒ (LE)

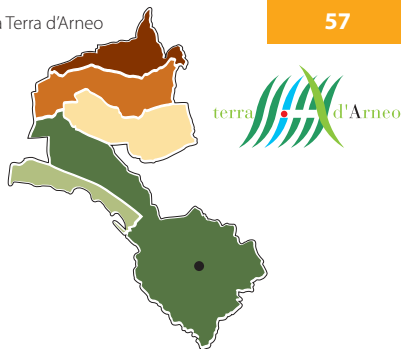
☎ +39.0833.567504

☎ +39.388.7921867

Il panificio artigianale di **Dario Simone** si avvale di un antico forno a legna in pietra che, consumato dal tempo, dona al pane e agli altri prodotti un sapore inconfondibile.

Con il metodo della panificazione tradizionale si ottengono ogni giorno ottimi *pezzi* di pane di grano duro salentino (leggermente grezzo, ottenuto con una maggiore quantità di crusca), *pane di semola rimacinata*, focacce, *frise* di grano o di orzo (riconoscibili queste ultime dal colore più scuro), *pitte*, biscotti secchi e *pucce con olive* (caratteristiche pagnotte a cui si aggiungono le olive, piccole e nere, *Cellina di Nardò*).

Attenzione però: le olive non sono snocciolate!



- **Anno di fondazione:** 1985
- **Prodotti realizzati:** pane, biscotti, dolci, focacce, frise e vari prodotti da forno



### DARIO SIMONE

Bakery

• **Foundation year:** 1985

*Dario Simone's home-made bakery has an old wood oven made from stone which, through years of use, now gives the bread and other products an unmistakable taste. Perfect loaves of Salento durum wheat bread (slightly rough, made using the right amount of bran, which gives it its special taste) are produced every day using the traditional method; remilled semolina bread, "focaccia", barley and wheat "frise" (specially baked bread for use in certain recipes; also, the barley frise is darker in colour), Salento "pitta", dry biscuits and "pucce" with olives (characteristic bread rolls with small black Cellina di Nardò olives). But beware: the olives have not been stoned!*



## PANIFICIO VERGINE DI EZIO, GIUSEPPE & Co. S.A.S.

Panificio e biscottificio

Via Napoli, 24

☎ +39.0833.871303

Via XXV Luglio, 24

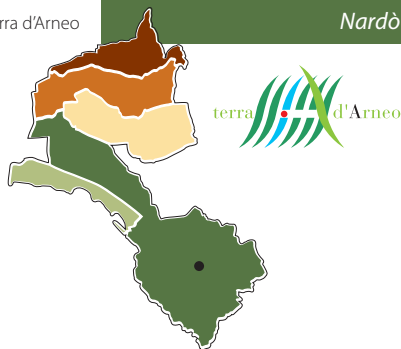
☎ +39.0833.832494

Via Pilanuova

☎ +39.0833.564130

73048 NARDÒ (LE)

info@panificiovergine.191.it



• **Anno di fondazione:** 1958

• **Prodotti realizzati:** pane, biscotti, dolci e focacce



### PANIFICIO VERGINE DI EZIO, GIUSEPPE & Co. S.A.S.

Bakery

• **Foundation year:** 1958

"Panificio Vergine" is outstanding for the variety of its baked goods. In addition to the various kinds of bread (durum wheat, ordinary and remilled semolina), we find many of the traditional specialities of Salento, some of which were rescued from oblivion by this bakery.

In fact, in the three shops (each with its own large bakeries), we find "pitteddhre" (sweets with grape jam), Salento "focaccias", "pitte di patate" (a kind of focaccia, like a cake filled with tuna, tomato, capers, onion, peppers, black olives and oregano), sweet "frittelle" (fritters made from batter), tarts, dry and wholemeal biscuits, savoyes, normal and chocolate shortbread, wheat and barley "frise" (specially baked bread for use in certain recipes), also garnished, small and large "taralli" (savoury biscuits) and a large assortment of other savoury and sweet items.



Il **Panificio Vergine** si caratterizza per la varietà di prodotti da forno realizzati. Oltre ai diversi tipi di pane (di grano, comune, di semola rimacinata), si affiancano le molte tipicità salentine, alcune delle quali riprese dalle antiche tradizioni che andavano scomparendo.

Nei tre punti vendita (tutti dotati di ampi laboratori), infatti, troviamo le *pitteddhre* (dolcetti con marmellata di uva), le *focacce salentine*, le *pitte di patate* (focaccia simile al gateau ma con ripieno alla pizzaiola - tonno, pomodorini, capperi, cipolla, peperoni, olive nere, origano), frittelle dolci, crostate, biscotti secchi e integrali, *savoardi*, frollini normali e al cioccolato, *frise* di orzo e di grano anche condite, *taralli* piccoli e grandi e un vasto assortimento di altre referenze dolci e salate.



## PASTA FRESCA SHOP

Produzione e lavorazione di pasta fresca

Via Marzano, 3  
73010 PORTO CESAREO (LE)

📞 +39.0833.569441

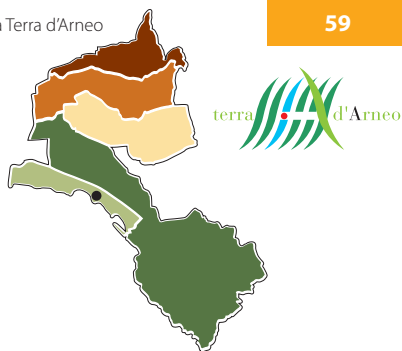
📞 +39.334.8961968



La **Pasta Fresca Shop** è il miglior esempio di come vecchio e nuovo possono convivere, integrandosi e dando vita a qualcosa di diverso e interessante. Alla produzione della tipica pasta fresca salentina di orzo o di grano (*orecchiette*, *minchiareddhri*, *sagne 'ncannulate*) è stata affiancata quella di nuovi fili di pasta, che il più delle volte vengono creati per particolari e ben precisi condimenti (di norma il processo è inverso, in base alla pasta si sceglie il condimento). Nascono così i *laganari* e il *tagliolino prezzemolato*, formati di pasta esclusivi nati per accompagnare i sughi a base di pesce fresco (prodotto principe di Porto Cesareo), crostacei o frutti di mare. Vi consigliamo di assaggiarli con un sughetto a base di tonno fresco e pomodorini...

Per gli amanti dei classici italiani, invece, troviamo anche tortellini, tagliatelle, gnocchi e paste con ripieni di carne o verdure.

È gradita la prenotazione, soprattutto per i formati tipici o esclusivi che vanno rapidamente in esaurimento.



- **Anno di fondazione:** 1976
- **Prodotti realizzati:** pasta fresca e ripiena



### PASTA FRESCA SHOP

Fresh pasta

• **Foundation year:** 1976

*"Pasta Fresca Shop" is a perfect example of how the new and the old can coexist, each giving to the other something interesting and different. In addition to the typical fresh barley or wheat pasta of Salento ("orecchiette", "minchiareddhri", "sagne 'ncannulate") there are new pasta products, which more often than not are created to go with particular sauces (as a rule the opposite is true: the sauce is chosen according to the pasta). This is how "laganari" and parsley "tagliolino" were invented. These pasta shapes were created exclusively to go with fresh fish (mainly from Porto Cesareo) and shellfish sauces. We recommend you try them with a fresh tuna and tomato sauce.*

*If, however, you prefer classic Italian cuisine, there are "tortellini", "tagliatelle", "gnocchi" and pasta filled with meat or vegetables. It is advisable to book in advance, especially if you would like typical or exclusive pasta shapes, which run out quickly.*



## AZIENDA AGRICOLA CASILLI

Produzione di prodotti agricoli, olio e vino

Via Campania, snc  
73015 SALICE SALENTINO (LE)

☎ +39.0832.731363  
☎ +39.0832.1792975  
☎ +39.320.6765209  
☎ +39.335.5905067

www.aziendaagricolacasilli.com  
aziendaacasilli@libero.it



L'**Azienda Agricola Casilli** nasce negli anni '70 dalla passione che lega ancora oggi l'intera famiglia alla terra. Opera nel territorio di Salice Salentino e si dedica alla coltivazione di ortaggi, vigneti, uliveti, fichi d'india e tanto altro ancora, con metodi e tecniche produttive rispettose dell'ambiente e della genuinità dei prodotti e con il preciso obiettivo di valorizzare il territorio. Le coltivazioni sono esclusivamente stagionali e in pieno campo. L'innovazione realizzata dall'azienda è stata di adottare l'antico sistema della *essiccazione* degli ortaggi, col quale si garantisce il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e delle proprietà nutrizionali dei prodotti. Tale sistema offre al consumatore una notevole versatilità d'uso nel preparare le ricette preferite. Notevoli anche le *conservas* tipiche di frutta e ortaggi. L'*azienda agricola* ha avviato nuove linee di prodotti, quali olio extravergine di oliva e vini con marchio *DOC Salice Salentino* (rosso, rosato, Primitivo, bianco e novello). Potrete acquistare i suoi prodotti presso il punto vendita aziendale in Salice Salentino o sull'intero territorio nazionale, grazie ad una distribuzione garantita.



- **Anno di fondazione:** 1970
- **Prodotti realizzati:** ortaggi freschi ed essiccati, conserve tipiche, olio vergine ed extravergine d'oliva e vino



### AZIENDA AGRICOLA CASILLI

Agricultural produce, oil and wine

- **Foundation year:** 1970

"Azienda Agricola Casilli" was started in the 1970s by a family that still feels a strong attachment to the land. They operate in the Salice Salentino area, concentrating on growing vegetables, vines, olives, prickly pears, and much else besides, using methods that are environmentally friendly and that guarantee a genuine product, all with the aim of improving our region. Cultivation is exclusively seasonal and in the open. The company introduced, for the first time, the use of the old method for drying vegetables. This ensured that they kept their organoleptic characteristics and nutritional value and made them more adaptable to the consumer's palate. The typical fruit and vegetable preserves are also outstanding. It has started new product lines such as extra virgin olive oil and DOC Salice Salentino wines (red, rosé, Primitivo, white and novello). You can buy their products at the company shop in Salice Salentino, and reliable supplies are also available throughout Italy.

## CANTINA COOPERATIVA SALICE SALENTINO

Cantina per la produzione di vini

Via P. Nenni, 12  
73015 SALICE SALENTINO (LE)

☎ +39.0832.731138

☎ +39.0832.723844

www.cantinasalicesalentino.it  
cantinasalice@libero.it



La **Cantina Cooperativa Salice Salentino** è una delle strutture sociali più importanti nella produzione di vino nel Grande Salento.

Nata nel 1960 con "soli" 33 soci, oggi ne conta circa 900, che continuano, con la solita dedizione, a coltivare su una superficie di 700 ettari i due vitigni che danno vita alla zona DOC del Salice Salentino: il *Negromaro* e la *Malvasia*. La moderna gestione e l'utilizzo di attrezzature innovative, coniugati all'antica passione e tradizione vinicola, permettono alla cantina di generare prodotti di estremo valore qualitativo, degni di notevoli apprezzamenti e considerazioni.

Il *Salice Salentino DOC* viene prodotto nelle sei diverse versioni, rosso, rosato, bianco, Pinot bianco, Aleatico dolce e Aleatico liquoroso dolce. Tra le tante etichette troviamo quelle del *Terre Neure* (Salice Salentino DOC e IGT bianco, rosso e rosato), della *Terrae Hydrunti* (Salento IGT bianco, rosso e rosato) e del *Sumaie* (Primitivo rosso, Negroamaro rosso e Chardonnay bianco).



- **Anno di fondazione:** 1960
- **Prodotti realizzati:** vini bianchi, rosati e rossi



### CANTINA COOPERATIVA SALICE SALENTINO

Wine growers' cooperative

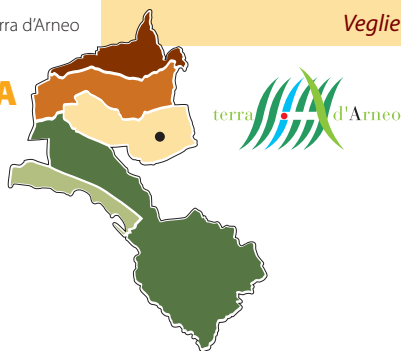
- **Foundation year:** 1960 • **Products:** red, rosé and white wines

"Cantina Cooperativa Salice Salentino" is one of the most important wine producing organisations in the Grande Salento area. Founded in 1960 by "only" 33 members, there are now about 900. These members steadfastly continue to cultivate the 700 hectares of land with the two vine varieties that produce DOC Salice Salentino: *Negromaro* and *Malvasia*. Modern management methods and innovative equipment, combined with the age-old passion and tradition for wine-making, allow the wine cellar to produce wines of the highest quality that have earned widespread praise. Six different versions of Salice Salentino DOC are available: red, rosé, white, Pinot white, and the sweet Aleatico Dolce and Aleatico Liquoroso. The many different labels include: "Terre Neure" (Salice Salentino DOC and IGT white, red and rosé); "Terrae Hydrunti" (Salento IGT white, red and rosé); and "Sumaie" (Primitivo red, Negroamaro red and Chardonnay white).



## LA BONTÀ DELLA PASTA FRESCA

Produzione e lavorazione di pasta fresca



Via Italia Nuova, 30  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.970255

☎ +39.348.5338828



La **Bontà della Pasta Fresca** è un'azienda a conduzione familiare che fa dell'amore per la pasta la sua arma vincente.

La dedizione, la continua ricerca di ingredienti genuini e nuovi, la creatività dei ripieni ne fanno un vero punto di interesse per gli amanti dei prodotti tipici. Vengono prodotti formati di pasta tradizionali, quali le *orecchiette*, le *sagne 'ncannulate*, i *minchiareddhri*, i fusilli o gli spaghetti alla chitarra. Ma le vere ghiottonerie sono le *paste ripiene*, veri connubi tra creatività e tradizione culinaria: ripieni al prosciutto, ai 4 formaggi, ai porcini, alla siciliana, alla polpa di granchio e aragosta, ricotta e carciofi, salsiccia e patate, ricotta e asparagi, melanzane ed emmenthal, zuccina e scamorza, ricotta e noci, menta e aglio, cotto grana e rucola. Una quantità notevole che garantisce la possibilità di gustare sempre nuovi sapori.

• **Anno di fondazione:** 2005

• **Prodotti realizzati:** pasta fresca anche ripiena



## LA BONTÀ DELLA PASTA FRESCA

Fresh pasta

• **Foundation year:** 2005

"La Bontà della Pasta Fresca" is a family business whose "trump card" is its great love for pasta. Dedication, the ongoing search for genuine, original ingredients, and their creative fillings make it a pole of attraction for lovers of typical products. Traditional types of pasta are made here: for example "orecchiette", "sagne 'ncannulate", "minchiareddhri", "fusilli" and "spaghetti alla chitarra". However, the real delicacy is filled pasta, a model for the successful marriage of creativity and tradition in cuisine: with ham, 4 cheeses, cep mushroom, "alla Siciliana", crab and lobster, "ricotta" and artichoke, sausage and potato, "ricotta" and asparagus, aubergine and Emmenthal, courgette and "scamorza", "ricotta" and walnut, mint and garlic, and ham, "grana" and rocket fillings. There are quite a number, so there will always be a new flavour to try.



## CANTINE ASSOCIATE DI VEGLIE

Cantina per la produzione di vini

Via Salice Salentino  
73010 VEGLIE (LE)

📞 +39.0832.969057

📠 +39.0832.971371

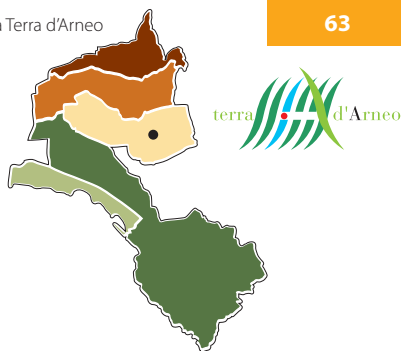
www.cva.it  
cantina@cva.it  
segreteria@cva.it



Percorrendo la campagna vegliese si scopre un paesaggio che sconfinava nella pianura, in cui l'uomo nei secoli ne ha modificato l'aspetto edificando masserie e *furneddhri* (costruzioni rurali simili ai trulli) separando i poderi con muri a secco, coltivando le caratteristiche terre rosse sulle quali spiccano e si distinguono il verde intenso delle viti e l'argento degli uliveti secolari. In questo ambiente, nel 1959, nascono la **Cantina Viticoltori Associati** e la **Cantina Sociale** per valorizzare e commercializzare, in proprio, il prezioso prodotto dei vigneti. Nel 2008 queste due realtà si sono unite dando vita alle **Cantine Associate di Veglie**. Si è investito, con maggiore forza, nella passione e nella cura dei terreni, che oggi vengono coltivati unendo la sapienza della tradizione con la conoscenza delle tecniche moderne.

Tra le uve conferite dai soci predominano le varietà a bacca nera, sostanzialmente Negroamaro e Primitivo.

Qualitativamente importanti anche i conferimenti delle varietà a bacca bianca come *Chardonnay* e *Malvasie*. Il risultato finale è la produzione di un vino di eccellente qualità.



- **Anno di fondazione:** 1959
- **Prodotti realizzati:** vini bianchi, rosati e rossi



### CANTINE ASSOCIATE DI VEGLIE

Wine growers' cooperative

- **Foundation year:** 1959 • **Products:** red, rosé and white wines

Travelling through the countryside around Veglie, you catch glimpses of a view that stretches off into the plain, where people have, over the centuries, changed the landscape by setting up farms and "furneddhri" (typical trullo of Salento) and dividing the holdings with dry walls, then farming the characteristic red earth, from which the intense green of the vineyards and silver of the ancient olive groves stand out. It was in these surroundings that, in 1959, the "Cantina Viticoltori Associati" and the "Cantina" Social were founded with the aim of turning to account and marketing the precious fruit of the vineyards. In 2008 these two associations were combined into the "Cantine Associate di Veglie". It has entered more fully and with greater energy into caring for the land, which it now cultivates by combining traditional wisdom with modern technological know-how.

The predominant varieties passed on by the members are black, mainly Negroamaro and Primitivo. The white varieties handed down to the business, Chardonnay and Malvasia, were important in terms of grape quality. The end result is a wine of excellent quality.



# D'AMATO AGROALIMENTARE

Azienda agricola

Via Carmiano  
73010 VEGLIE (LE)

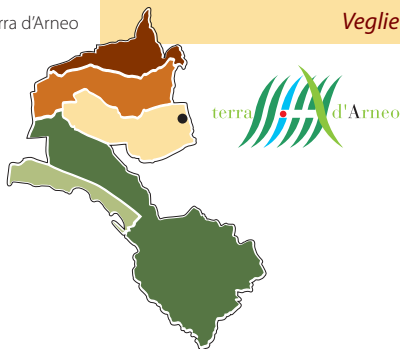
☎ +39.0832.970646

☎ +39.0832.971105

www.damatoagroalimentare.it  
posta@damatoagroalimentare.it



L'**Azienda D'Amato** è una di quelle realtà salentine che ha saputo mantenere la propria vocazione nella sua storia ultracentenaria: dal 1870 produce uno dei migliori olii extravergine d'oliva. Ma una tradizione così radicata e longeva ha bisogno di essere accompagnata da metodologie di coltivazione e di trasformazione che rendono l'azienda e i suoi prodotti moderni e al passo coi tempi. Rispondendo a questa esigenza nel 1997 vengono riammodernati gli stabilimenti di produzione, che si avvalgono di sistemi tecnologici avanzati per la lavorazione, la trasformazione e la conservazione delle olive e dei derivati. Questi processi vengono affiancati da un sistema di analisi e controllo di qualità dei prodotti, per garantire standard massimi di genuinità e sicurezza alimentare, e da interventi di marketing e di comunicazione che hanno portato al *restyling* del *brand* e del *packaging*. L'azienda produce, da circa 160 ettari di oliveto, 2 qualità di olio extravergine d'oliva, quasi del tutto privi di acidità, perché le olive vengono raccolte senza tocchino terra e soprattutto vengono lavorate entro massimo 12 ore dalla raccolta. All'olio si aggiungono gustose *conserves*: dalle olive in salamoia al naturale, ai *patè di olive*, ai pesti in vari gusti e ultimamente anche vini di notevole interesse. Tra questi: gli IGT bianchi, rossi e rosati e i DOC rossi, Primitivo e Chardonnay.



- **Anno di fondazione:** 1870
- **Prodotti realizzati:** produzione di olii, olive, vini e conserve



## D'AMATO AGROALIMENTARE

Farm

• **Foundation year:** 1870

"Azienda D'Amato" is one of those Salento organisations that has been able to maintain its original commitment for over a century: since 1870 it has produced one of the best extra virgin olive oils on the market. However, such a long and strong tradition needs to go hand in hand with methods for improvement and development that will keep the business and its products abreast of the times. To this end, the production facilities were modernised in 1997. This brought in advanced technology for the processing, transformation and conservation of olives and its by-products. These developments were accompanied by a system of product quality analysis and control, to ensure the highest possible standards of wholesomeness and safety to the food. The brand and packaging were also restyled, following marketing and communication work. From its 160 hectares of land, the Farm produces two qualities of extra virgin olive oil with very low levels of acidity. Such levels are maintained by harvesting the olives before they fall and, more importantly, by processing them at most 12 hours after picking. In addition to oil, delicious *conserves* are produced: natural olives in brine, olive paste, pestos of various flavours and, most recently, some very interesting wines. Among these are: IGT whites, reds and rosés and DOC reds, Primitivo and Chardonnay.





## MARCO PAGLIALUNGA

Produzione di latticini e formaggi

**Prolungamento via Bosco**  
73010 **VEGLIE (LE)**

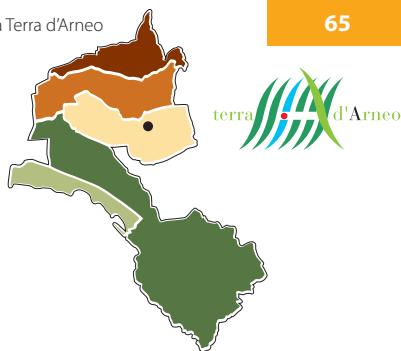
① +39.0832.970019

① +39.338.7680207



**Marco Paglialunga** rappresenta l'ultima generazione di una famiglia impegnata dagli inizi del '900 nell'allevamento e nella produzione casearia. Con la propria famiglia produce formaggi, latticini, mozzarelle e scamorza fresca. Il suo prodotto di punta è il *pecorino stagionato*. Cura personalmente l'allevamento di pecore e capre, garantendo la sicurezza e la freschezza dei propri prodotti. La sua *ricotta fresca* è una delizia per il palato fin dal primo boccone. Alla ricotta si affianca la produzione di *giuncata* e di formaggi freschi o invecchiati, tra cui l'ottimo *formaggio ricotta* (quello stagionato è ideale come condimento per la pasta).

Su richiesta possono essere organizzate, presso l'azienda, delle visite guidate anche per scolaresche.



- **Anno di fondazione:** da generazioni
- **Prodotti realizzati:** ricotta e formaggi freschi, stagionati e latticini



### MARCO PAGLIALUNGA

Dairy products

• **Foundation year:** 19<sup>th</sup> century

*This family, which has been dairy farming and producing dairy products since the beginning of the 1900s, is now represented by Marco Paglialunga. He and his family produce cheese, dairy products, mozzarella and fresh "scamorza", in addition to their leading product, a mature "pecorino". He ensures that his products are fresh and safe by personally handling the rearing of the sheep and goats. His fresh "ricotta" is a delight to the palate from the very first mouthful. "Ricotta" processing is run side by side with junket, fresh and mature cheese production. The mature "ricotta" is perfect as a garnish for pasta. Guided tours, including school visits, may be arranged by request.*



## PANIFICIO BISCOTTIFICIO FRASSANITO

Panificio e biscottificio

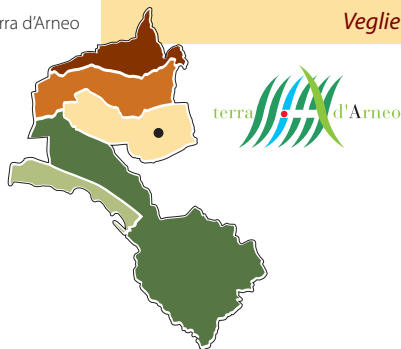
Via Mazzini, 32  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.967364

☎ +39.333.3479053

Il **Panificio Biscottificio Frassanito** è uno dei più longevi a Veglie e, come dice il suo slogan, offre prodotti *dal tradizionale all'originale*. Tra quelli tradizionali troviamo i vari tipi di pane, le pucce, le frise, i taralli aromatizzati al finocchio, al rosmarino o al pepe, i biscotti alle mandorle o alle nocciole, i *rigati* al cioccolato, i *casarecci* e i taralli zuccherati.

Le produzioni esclusive, invece, sono torte e crostate, biscotti senza lievito (più leggeri e digeribili), bocconcini di pane al salame, ai würstel, al tonno, pane alla soia, al farro, le *pitte di patate*, le focacce e i *mustaccioli* (tipici biscotti salentini glassati in superficie fatti con cacao, cannella e nocciole). La vera novità del *Panificio Frassanito* è che si può gustare il pane fresco anche la sera.



• **Anno di fondazione:** 1951

• **Prodotti realizzati:** pane, biscotti, dolci e focacce



### PANIFICIO BISCOTTIFICIO FRASSANITO

Bakery

• **Foundation year:** 1951

"Panificio Biscottificio Frassanito" is one of the oldest bakeries in Veglie and, as the slogan says, it produces baked goods that range "from the traditional to the original". Traditional products include various kinds of bread, "pucce" (tomato & olive bread rolls), "frise" (specially baked bread for use in certain recipes), "taralli" with fennel, rosemary or pepper (savory biscuits), almond or hazelnut biscuits, "rigati" (Krumiri biscuits) with chocolate, homemade style biscuits and sugared "taralli" (savory biscuits). Its exclusive products, on the other hand, include: pies and tarts made without leavening (lighter and more easily digested), "bocconcini" (treats) made with bread and salami, frankfurter, or tuna; soya or spelt bread; Salento "pitta di patate" (a kind of "focaccia"), "focaccia" and "mustaccioli" (typical Salento biscuits iced with cocoa, cinnamon and hazelnuts). The latest thing by Panificio Frassanito is freshly baked bread in the evening.



## SURBADOR

Produzione di prodotti surgelati

Via P. Borsellino  
73010 VEGLIE (LE)

☎ +39.0832.968818

☎ +39.349.5816182

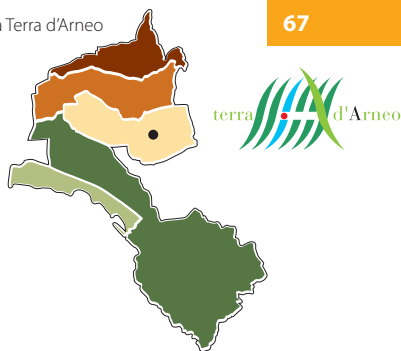
www.surbador.it  
info@surbador.it



**Surbador** è un laboratorio di pasticceria e rosticceria surgelata orgogliosamente artigianale. Frutto dell'esperienza di due generazioni che hanno sapientemente fuso l'innovazione con la tradizione, *Surbador* punta soprattutto a valorizzare i prodotti tipici salentini. Tra tutti il *pasticciotto* e il *rustico*.

Il primo è un dolce leccese, riconosciuto da tutti, anche da *Slow Food*, come una delle tante tipicità locali da proteggere e valorizzare. Mentre il *rustico*, fatto di pasta sfoglia con ripieno di pomodoro, mozzarella e besciamella, è il classico pezzo di rosticceria che accompagna le passeggiate dei leccesi nei giorni di festa.

Grazie ad una scrupolosa ricerca e selezione delle migliori materie prime, *Surbador* garantisce la freschezza e la genuinità dei propri prodotti, pronti subito da mangiare ed assaporare.



- **Anno di fondazione:** 2005
- **Prodotti realizzati:** prodotti di pasticceria e rosticceria surgelati



### SURBADOR

Frozen foods

• **Foundation year:** 2005

*Surbador is a homemade frozen pastry and rotisserie shop. With a proud tradition of homemade food production, built up over two generations that have wisely mixed innovation with tradition, Surbador's principal aim is to make the most of the traditional products of Salento. Chief among them are the Lecce pasticciotto (small custard pie) and rustico (flaky savoury pie).*

*The former is a sweet pie from Lecce, recognised by everyone, including Slow Food, as a typical local dish to be protected and promoted. A rustico is made with flaky pastry, tomato, mozzarella and bechamel sauce. It is the kind of thing you would buy from a rotisserie to eat on a weekend stroll through Lecce.*

*After searching thoroughly for the best possible ingredients, Surbador can assure its customers that its products are fresh, wholesome and ready to eat and enjoy.*





*«Nel corso degli ultimi dieci anni il lavoro del GAL è stato quello di riunire operatori pubblici e privati, cittadini, comunità locali nella costruzione di una identità specifica della Terra d'Arneo. Una identità non certo da inventare ma da riscoprire e reinterpretare: legata alla storia, alla cultura, alle risorse vecchie e nuove di questa parte del Salento».*



Associazione  
Salento terra  
d'ARNEO

[www.associazionesalentoterradarneo.com](http://www.associazionesalentoterradarneo.com)  
[assoarneo@alice.it](mailto:assoarneo@alice.it)  
info: +39.360.869074

prodotti tipici del Salento



Associazione  
d'ARNEO

[www.associazionedarneo.com](http://www.associazionedarneo.com)  
[info@associazionedarneo.com](mailto:info@associazionedarneo.com)  
info: +39.328.9861330

**GAL TERRA D'ARNEO**  
**Via Roma 27 · 73010 VEGLIE (Le) · Italy**  
**Tel./Fax +39.0832.970574**  
**[www.terradarneo.it](http://www.terradarneo.it) - [galterradarneo@libero.it](mailto:galterradarneo@libero.it)**