

## **CISTERNINO (BR)**

L'eroe eponimo, secondo tradizione, è Sturnoi, il compagno di Diomede. Finita la guerra di Troia, avrebbe fondato questo centro che i Romani hanno poi chiamato Sturninum. Forse distrutto nel 216 a.C. durante le scorrerie di Annibale in Puglia, l'abitato tornò a vivere nell'VIII sec., quando un gruppo di monaci basiliani profughi dell'Oriente, notarono in queste contrade le rovine dell'antico centro. Sulle stesse vollero allora edificare una badia di rito greco che chiamarono San Nicolò cis-Sturninum, proprio dove oggi sorge la Chiesa Matrice.



### **La Storia**

Il territorio di Cisternino era già abitato nella preistoria, dal paleolitico al neolitico, e i reperti della loro vita dedicata alla caccia e alla raccolta sono conservati nel Museo Civico.

Numerosi erano anche gli insediamenti nell'età del bronzo.

I primi agglomerati urbani sorsero nelle zone di San Salvatore, Gianecchia e Calabrese.

Il nome deriverebbe da "Cis-Sturninum", al di qua di Sturni, antico centro japigio nei pressi di Ostuni che aveva preso la denominazione da Sturno, compagno dell'eroe omerico Diomede, scampati alla guerra di Troia.

Partecipò alla lega messapica contro Taranto.

Fu conquistata dai Romani che, per la salubrità dei luoghi, vi costruirono ville rustiche.

Fu probabilmente sul sito di una di queste che i monaci basiliani costruirono nell'VIII secolo la badia di San Nicola di Pàtara.

Sulle fondazioni della chiesa bizantina fu edificata nel XIV secolo, in stile romanico pugliese, la chiesa matrice intitolata a San Nicola, che conserva una scultura in pietra locale del 1517 raffigurante la Madonna del Cardellino, dello scultore Stefano da Putignano, un coro del XVII secolo e un crocifisso di legno del 300.

Nell'adiacente casa canonica sono una scultura di legno raffigurante la Madonna della Madia, e una tela del XVIII secolo nella quale, ai piedi dei Santi Quirico e Giuditta, patroni della città, è una veduta prospettica della città.

Nella stessa piazza dov'è la chiesa matrice, è la torre Normanno-Sveva del XIII secolo, che anticamente costituiva la porta di accesso al casale.

E' stata feudo dei Vescovi e dei signori di Monopoli fino al 1505, quando fu conquistata dai Veneziani, che la detennero fino all'arrivo degli Spagnoli, la cui oppressione fiscale fece insorgere i cittadini.

Tra le altre chiese, quelle barocche di San Quirico, di San Cataldo e del cimitero vecchio, con affreschi del 1600.

Fuori dell'abitato, in contrada Lamacesare, è la piccola chiesa romanica di Santa Maria di Bernis.

Le abitazioni del borgo antico, imbiancate a calce, sono rimaste pressoché intatte dal 400 in poi, con le torri e parte delle mura; vi sono anche palazzi del 700 con ampi portali e giardini pensili.

Dal "belvedere" si ha lo stupendo panorama della Valle d'Itria, ricca di ulivi e mandorli, o valle dei trulli (dal greco tardo *trullos* = cupola), per queste caratteristiche costruzioni a pianta generalmente circolare all'esterno, quadrata all'interno, su cui si imposta la cupola aggettante a tholos (derivata dalla civiltà micenea), ottenuta con pietre calcaree piatte.

La più antica testimonianza della presenza di trulli in Puglia è in una pergamena del 917.

Opera di bravi maestri muratori, i trulli avevano in origine funzione di ricovero per il bestiame, o di deposito per gli attrezzi agricoli, ma anche di riparo per i contadini.

A questa funzione si collegava, come per i muretti a secco, l'esigenza di liberare il terreno agricolo dal gran numero di pietre che ostacolavano le colture o il pascolo.

Il "trullo sovrano" ha un vano superiore a quello destinato ad abitazione, che è adibito a magazzino.



## **Riepilogo ...**

- **Età del bronzo**, resti di villaggi di capanne, ma i primi insediamenti stabili si hanno con la scoperta dei metalli e l'apporto di civiltà d'oltremare (greci, messapi).
- **1180**, il casale di Cisturninum è nominato la prima volta in una bolla di Papa Alessandro III che ne conferma l'appartenenza al Vescovo di Monopoli.
- **1330**, venduta dal Vescovo a un nobile di Monopoli, Cisternino appartiene per oltre un secolo a baroni civili. La baronia del casale torna al Vescovo nel 1463, per concessione di Ferdinando I d'Aragona.
- **1495**, Cisternino è conquistata dalla Repubblica di Venezia che la tiene fino al 1528, quando viene presa dagli Spagnoli. Il malgoverno dei baroni spagnoli, e l'oppressione fiscale del Vescovo dall'altro, causano nella popolazione forti motivi di risentimento.
- **1647**, seguendo l'esempio di Masaniello a Napoli, il popolo insorge contro il Vescovo-barone e brucia la sua residenza. Ma la rivolta non ha successo.
- **1738**, nuovi fermenti rivoluzionari scuotono Cisternino all'inizio del regno dei Borboni.

- **1799**, la popolazione parteggia per la Repubblica Partenopea contro il Re. Nicola Semeraro, di Cisternino, a capo di un nucleo repubblicano, è trucidato a Francavilla Fontana dai fedeli dei Borboni.
- **1820**, è attivo in paese un gruppo di carbonari, circa 80 persone. È Giuseppe Capece di Cisternino ad innalzare sul forte di Brindisi la bandiera tricolore, dopo aver lacerato il vessillo borbonico.



### **Nel bianco delle mura a calce, tra archi e vicoletti, tutta la poesia del sud**

Suggestiva nel borgo è l'osmosi tra spazi interni ed esterni, tra case, vicoli e cortili, frutto di soluzioni architettoniche dettate da ragioni pratiche, da un senso della comunanza e del vicinato.

Si tratta di un classico esempio di "architettura spontanea", dove non ci sono architetti che seguono un piano prestabilito ma rapporti umani da tessere, tra le case imbiancate a calce e i vicoli stretti, tra i cortili ciechi e le scalette esterne, tra gli archi e i balconi fioriti: spazi dove ci si può "affacciare", dove si crea aggregazione; spazi condivisi, insieme pubblici e privati.

Nel silenzio irreale dei pomeriggi estivi, quando il borgo, prima dell'animazione serale, si abbandona al demone meridiano dell'accidia, è bello passeggiare sulle chianche (la tipica pavimentazione in pietra), nel gioco di luci e ombre che scaturisce dalle viuzze strette, dagli archi, dai sottopassi. Bianco abbacinante dei muri e azzurro del cielo: la poesia del sud.

A cavallo tra Ottocento e Novecento, il paese ha cominciato a svilupparsi al di fuori della cinta muraria, dove l'unico esempio interessante è quello di alcuni edifici con decorazioni liberty in via S. Quirico. Nel borgo, invece, gli edifici storici di maggior pregio sono la torre e la chiesa che si affacciano sulla piazza.

La Torre normanno-sveva, recentemente restaurata, è alta 17 metri ed è stata eretta nell'XI secolo dai Normanni, poi ricostruita in larga parte sul finire del XIV e rimaneggiata più volte nelle epoche successive. Sulla sua sommità è posta una piccola statua di S. Nicola benedicente. La Chiesa di S. Nicola, nota come

Chiesa Madre, è stata edificata nel XII sec. sulla precedente chiesa basiliana dell'VIII sec., di cui oggi restano le fondazioni, e modificata nel corso del tempo.

L'attuale facciata, di gusto neoclassico, sostituì intorno al 1848 la precedente, probabilmente romanica. Dell'originario impianto restano importanti tracce all'interno. La volta a crociera del transetto e alcune decorazioni scultoree risalgono ai sec. XIII-XIV. Magnifiche le due sculture in pietra viva di Stefano da Putignano: il tabernacolo dedicato alla Madonna del cardellino (1517) e un altro più piccolo con putti ed ecce Homo. Al di sotto della contigua chiesetta del Purgatorio (XVII sec.), recentemente è stata riscoperta la primitiva chiesa, databile intorno all'anno 1000.

Meritano una sosta, infine, il Palazzo vescovile costruito nel 1560, con facciata in stile tardo-rinascimentale su cui si notano gli stemmi del vescovo-barone; il Palazzo del Governatore (sec. XVI), dall'elegante prospetto a triplice balconata con elementi decorativi rinascimentali; i palazzetti nobiliari delle famiglie Pepe e Cenci; la chiesetta di S. Lucia (sec. XVII) e, fuori le mura, la torre e il Palazzo Amati, in via S. Quirico; la Chiesa di S. Cataldo, completata nel 1783 in stile barocco, con la bella e scenografica facciata; la Chiesa di S. Quirico, eretta tra Sei e Settecento.

Importante per il culto locale è la chiesetta romanica della Madonna d'Ibernia, sorta intorno al 1100 nel periodo della formazione del casale di Cisternino, da cui dista 3 km.

La chiesa incorpora i resti di un preesistente cenobio basiliano costruito non distante da un precedente tempio pagano dedicato alla dea della fertilità Cibele. È conseguenza dell'antico culto verso questa divinità la venerazione del popolo per la Madonna d'Ibernia, detta anche "delle uova", cioè della procreazione e dell'abbondanza.

Al suo santuario viene portato in dono, nelle feste primaverili, lo stesso dolce, il chìrrùchele (dal latino auguraculum, dono propiziatorio), che i fanciulli pagani offrivano a Cibele per propiziarsi la fecondità.



## **I prodotti tipici**

Negli ultimi anni Cisternino ha conosciuto un processo di cambiamento del proprio assetto economico, con una crescita considerevole del settore del turismo. Mantiene una piccola economia agricola e della trasformazione dei suoi prodotti, anche l'artigianato è uno dei settori che caratterizza particolarmente l'economia locale.

I manufatti degli artigiani: in legno o in pietra, oppure le ceste e i rosari (foto sotto).



## **I piatti tipici**

La scelta è difficile, tra friselle (foto sotto), formaggi (il cacioricotta su tutti), olio extravergine di oliva, vino Doc e salumi (ottimo il capocollo).

Tra i primi, celebriamo almeno le orecchiette: al sugo con pecorino e formaggio ricotta o nella variante con cime di rape e acciughe salate.

### **La Bombetta di Cisternino**

Si tratta di involtini di capocollo di maiale che racchiudono all'interno pezzetti di manzo, prosciutto e formaggio (caciocavallo o pecorino grattugiato). Infilati negli spiedi vengono cotti nei forni a legna al calore della brace; possono essere anche impanati con il pangrattato ma solitamente vengono serviti insaprendoli con sale, pepe e aromi adatti agli arrostiti.

La bontà della bombetta dipende tutta dall'esperienza del macellaio e dalla qualità: la carne della coppa (ossia del collo) del suino nazionale deve appartenere a un animale allevato con sistema non intensivo, del peso di 160/180 kg. La robustezza del maiale, infatti, fa sì che il pezzo di carne sia adeguatamente venato e risulti perciò morbido. La coppa, che altro non è che il capocollo, viene tagliata a fette sottili, ognuna delle quali è prima insaporita con sale, pepe, rosmarino e prezzemolo, poi guarnita con un formaggio e, a piacimento, con un pezzetto di salume. Sul tipo di formaggio da impiegare i pareri dei macellai sono discordanti: c'è chi preferisce il grana "perché non copre il sapore della carne", chi il pecorino, chi la fontina o il caciocavallo: la scelta al gusto personale! Dopo essere stata farcita, la fetta di coppa viene chiusa e assume il caratteristico aspetto di bombetta che le dà il nome. Una volta pronte le bombette vengono infilate in uno spiedo di ferro, messe nel forno, a carbone o a legna, e lasciate arrostitire non "alla fiamma", ma col riverbero del calore. Infatti la particolare tecnica costruttiva di questi fornelli permette di cucinare la carne con il sistema della cosiddetta "termoconvezione": un tipo di areazione che asciuga la carne prima di passare alla cottura vera e propria sulla brace.



## Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

**PICCOLO TOUR DELLA TERRA DELLE GRAVINE** - Come consuetudine l'ultima domenica di settembre coincide con l'inizio delle attività dell'associazione culturale Terra delle Gravine.

Per la circostanza è prevista l'ennesima edizione de "IL PICCOLO TOUR DELLA TERRA DELLE GRAVINE", che interesserà l'intero fine-settimana ed avrà come sfondo lo splendido scenario primo-autunnale della Murgia dei trulli.

Come sempre l'esperienza-viaggio che proponiamo ha una sua precisa struttura che connette, coincidente per l'occasione con il tracciato segnato dall'antica condotta dall'Acquedotto Pugliese, che corre attraverso le ridenti contrade dislocate lungo i confini dei territori di Grottaglie, Villa Castelli, Ceglie, Martina Franca, Ostuni, **Cisternino** e Locorotondo.

Il percorso si svolgerà in due frazioni. La prima prenderà le mosse sabato mattina dal territorio di Grottaglie, nei pressi della masseria Manampola. Seguendo sempre il tracciato dell'acquedotto attraverseremo i territori di Villa Castelli, Ceglie e **Cisternino** sino a giungere, dopo 24 chilometri, in contrada Sisto.

La seconda frazione del viaggio, di 15 chilometri, lascerà inizialmente il tracciato dell'acquedotto per correre attraverso alcune delle più suggestive contrade della Valle d'Itria, come Figazzano, Montetessa, Tritto, Mancini e Lamie Affascinate. Ripreso il tracciato dell'acquedotto, ne percorreremo forse il tratto più suggestivo, con ampia veduta sul Canale di Pirro.

Il termine della seconda edizione del Piccolo Tour sarà il piazzale antistante la splendida chiesa medievale di San Marco, nella omonima contrada di Locorotondo, una delle più suggestive del suo territorio.

Per ulteriori informazioni: cell. 3282862121 (Antonio Greco, presidente dell'associazione Terra delle Gravine) - [terraddellegravine@perieghesis.it](mailto:terraddellegravine@perieghesis.it)

**Sagra delle orecchiette** - metà agosto - Via Leonardo da Vinci - Cisternino (BR) - Appuntamento da non perdere in c.da Caranna (Cisternino-BR): il Comitato Festa Maria SS Addolorata organizza La Sagra delle orecchiette che si svolge a metà agosto a partire dalle ore 20.00 in Piazza Addolorata, si tengono, inoltre, i solenni festeggiamenti in onore della Beata Vergine SS. Addolorata.

La sagra delle orecchiette è una manifestazione gastronomica, affermata ormai da anni come appuntamento tradizionale per gli estimatori delle specialità gastronomiche locali, semplici nella preparazione, ma che assicurano qualità degli ingredienti. Come negli anni passati, saranno servite nei tipici piatti di ceramica raffiguranti il simbolo della sagra, a ricordo della manifestazione.

Le orecchiette hanno una tradizione culinaria molto antica, preparati con maestria dalle esperte mani delle massaie e dei cuochi locali, mantengono la stessa bontà e la stessa genuinità di una volta. Si fanno con la sola forza del pollice, imprimendo sul dischetto di pasta, ottenuta impastando la semola di grano duro con acqua, una concavità che le fa appunto assomigliare a un orecchio e che sembra fatto apposta per accogliere il sugo. In piazza gli amanti del ballo e della musica potranno intrattenersi con musica e balli popolari.

Turisti e residenti sono pertanto invitati numerosi: vi troveranno ricette dai sapori genuini e decisi, prodotti tipici, vini locali, oltre che la cordialità della gente del posto. Il tutto infatti inizia alcuni giorni prima della festa con la collaborazione di donne e uomini della contrada: ognuno dà il proprio contributo disinteressato per la riuscita della sagra, creando un clima di condivisione e di profondo senso di appartenenza al proprio territorio. Per Info: [www.sagraorecchiette.it](http://www.sagraorecchiette.it)



**Festival Internazionale Bande Musicali "Valle d'Itria"** - Come ormai da tradizione, l'estate cistranese si prepara ad ospitare, a metà luglio, il Festival Internazionale Bande Musicali "Valle d'Itria", organizzato dall'Associazione Musicale "Città di Cisternino". L'importante kermesse musicale, non competitiva ma prettamente di spettacolo, promossa da Puglia Sounds e possibile grazie al patrocinio del Comune di Cisternino (BR) e della Provincia di Brindisi.

Il Festival Internazionale delle Bande Musicali è il momento in cui ogni anno decine di nostri ragazzi hanno l'opportunità di entrare in contatto diretto con loro coetanei di altri Paesi scambiando idee, informazioni e condividendo esperienze irripetibili, che incoraggiano lo sviluppo in loro di una mentalità cosmopolita, flessibile, tollerante.

Consolidando e migliorando ogni anno l'esperienza collaudata delle passate edizioni, il Festival mira a valorizzare, in un'unica grande iniziativa, le tradizioni dei suoni, dei sapori e delle immagini ereditate attraverso i secoli, rivivendole all'interno dell'affascinante centro storico di Cisternino.

Il Festival mira a valorizzare le peculiarità artistiche dei musicisti locali e le bellezze paesaggistiche e culturali degli scenari della Valle e del suo circondario: tra le strade e i vicoli, si animano le voci delle lingue più disparate, dalle lingue slave dei musicisti all'inglese, al tedesco, al francese dei turisti.

Gli stessi ragazzi della banda si impegnano attivamente a costruire, con il loro contributo, alla realizzazione del Festival: facendo visitare i luoghi più caratteristici della Puglia alle bande invitate, servendo i pasti della mensa allestita per i musicisti ospiti, curando la logistica e le mostre fotografiche legate al tema della banda, in una vera e propria gara di attivismo e partecipazione di cui la popolazione di Cisternino è

protagonista tutta. *Associazione Musicale "Città di Cisternino"* - Associazione Musicale Giovani "Città di Cisternino" via Dante 51, 72014 Cisternino(BR) - Tel/fax 0039 080 4441088 cell. 3287417881 - [www.bandacisternino.it](http://www.bandacisternino.it) - e-mail [zizvit@libero.it](mailto:zizvit@libero.it)

**"Sagra "della bombetta e bruschetta"** - L'associazione Pro-Marinelli "Padre Francesco Convertini", organizza l'VIII sagra "della bombetta e bruschetta". Saranno proposte in particolare specialità al tartufo dei nostri boschi e la serata verrà allietata da danze e musiche popolari. Piazza della Quercia - Contrada Marinelli, Cisternino - (tra Cisternino e Locorotondo) - Info: 0804431380



**Festa patronale in onore dei Santi Patroni** – *Cisternino - luglio* - Padre Francesco Convertini nacque a Pappariello di Locorotondo il 29 agosto 1898 e visse a Marinelli di Cisternino fino alla "chiamata" del Signore. I primi anni di vita furono in una terra dura e difficile da lavorare. Era semplice la vita; fatta di regole uniche, scandite dal lavoro e dalla preghiera. C'era una povertà decorosa e umile. Si viveva per la vita e in termini di rispetto e dignità per la morte. In questo ambiente si formò il carattere, l'indole mite e la forte tenacia di "Ciccillo", come amava chiamarlo la gente del posto. Francesco nacque tra gli ultimi e tra gli ultimi rimase e volle rimanere per tutta la vita. Durante la I Guerra Mondiale fu chiamato sotto le armi, fu ferito e fatto prigioniero. Al ritorno dalla guerra sentendosi straniero nella propria terra, decise di andare a fare fortuna altrove. Decise di entrare nella Guardia di Finanza e per questo fu mandato a Torino. La vita militare non gli si addiceva molto e frequentando sempre più assiduamente l'opera di Don Bosco, decise di lasciare la divisa militare per indossarne un'altra. Entrò nell'ordine fondato da Don Bosco, che era morto già da 30 anni, ma che però nella gente di Torino il ricordo e la venerazione crescevano di continuo. Questo clima pieno di fervore ed animazione lo travolsero e decise - entusiasta e galvanizzato - di diventare missionario.

Intellettualmente parlando non si poteva essere meno dotato di don Convertini. A stento aveva potuto compiere gli studi filosofici e teologici, ma nonostante ciò prese a cuore qualsiasi compito gli venne affidato, compreso la decisione di mandarlo in missione in India. La sua conoscenza della lingua bengalese



sarà sempre molto deficiente. Eppure nessuno in Krishnagar ebbe tanti amici, tanti figli spirituali tra ignoranti e sapienti, tra ricchi e poveri. Diventò un grande missionario e non a caso alla sua prima messa furono presenti 10.000 persone! Era l'unico missionario che poteva entrare in una casa indù e spingersi oltre la prima camera d'ingresso. Era continuamente in cammino di villaggio in villaggio. Mezzi di trasporto erano il cavallo e la bicicletta. Ma egli preferiva mettere sulle spalle il proprio zaino e girare a piedi, senza scarpe, come aveva fatto per 18 anni tra i viottoli delle sue contrade, perché così avrebbe potuto incontrare tanta gente e parlare loro di Cristo e perché in questo modo poteva risparmiare le scarpe e con quei soldi poteva comprare qualcosa da mangiare per la sua gente. Era un martire per le tremende austerità che si imponeva: in lui l'esperienza cristiana si identificava con il suo sacerdozio visto e vissuto come il massimo dono e il totale sacrificio di sé in unione a quello di Cristo. Si donava indistintamente a tutti: Musulmani, indù, cristiani... e da tutti fu amato e venerato come Maestro di vita interiore.

Godette fama di santità già in vita, non solo per la sua eroica dedizione alle anime ma anche per misteriosi episodi che si raccontavano di lui. Morì, devotissimo della Vergine, l'11 febbraio del 1976 mormorando: "Madre mia, io non ti ho mai dispiaciuto in vita. Ora aiutami tu!". La sua salma fu esposta in Cattedrale e fu un continuo affluire di persone di ogni razza e di ogni religione. Ora riposa nel giardino adiacente alla Cattedrale di Krishnagar.

Se n'era andato con Dio chi per tutta la vita aveva ascoltato la sua giovane mamma che gli aveva sussurrato: «Metti amore!».

Conclusasi a Krishnagar, nel 2005, l'inchiesta diocesana sulla vita, le virtù e la fama di santità del servo di Dio, gli atti del processo sono stati depositati a Roma da don Luciano Colussi e da don Enrico del Covolo, postulatore generale. Con questo atto, la causa di beatificazione e di canonizzazione è stata trasferita a Roma. La "Positio Vitae" che rappresenta un dossier sull'eroicità della vita, delle virtù e sulla fama di santità del servo di Dio. La "beatificazione - come ha affermato Mons Gomes in visita a Cisternino nel 2008 - potrà avvenire solo attraverso un miracolo che è affidato alle nostre preghiere".



**DiVino Natale** - *Associazione Culturale Enogastronomica - "Uascèzz"* - manifestazione eno-gastronomica - La **manifestazione** è patrocinata dal Comune di Cisternino già "Citta SlowFood" e dalla Provincia di Brindisi, prevederà un percorso eno-gastronomico appositamente tracciato dove sarà data la possibilità ai partecipanti di degustare i dolci tipici del Natale che saranno sapientemente abbinati ai vini dolci che le aziende vitivinicole tra le più importanti della nostra regione per l'occasione metteranno a disposizione. Considerando la natura e l'importanza della manifestazione che ben coniuga la tradizione alla tipicità, abbiamo individuato quale sito ideale per lo svolgimento della stessa l'area del Centro Storico. Il percorso si snoderà tra le suggestive viuzze, gli archi ed i sottopassi che caratterizzano questo meraviglioso borgo antico per poi raggiungere le piazze del centro che verranno per l'occasione addobbate in clima natalizio e attrezzate con apposite postazioni/banchi che consentiranno la presentazione dei vini, la miscela degli stessi e la somministrazione dei dolci in abbinamento. I banchi di assaggio, saranno presidiati da persone qualificate e dai sommeliers opportunamente contattati che rappresenteranno le aziende vitivinicole intervenute. Il percorso presenterà inoltre apposite aree espositive dove alle aziende vitivinicole ai pasticciere ed ai fornai intervenuti sarà data la possibilità di poter presentare le loro prodotti

supportati dal materiale informativo che ci verrà fornito dalle stesse relativo alle loro produzioni e dalla presenza lungo il tracciato di appositi pannelli informativi sui vitigni, i disciplinari ed i suggerimenti sui possibili abbinamenti cibo/vino.



### **Dove mangiamo ?**

**RISTORANTE IL RUGANTINO** - CONTR. TORRE BACCHETTA, 92 - 72014 CISTERNINO Tel. 0039 (080) 4449552

**ZIO PIETRO** - *Via duca d'aosta ,3 - 72014 - Cisternino (BR)*

**ROSTICCERIA L'ANTICO BORGO** - *Via tarantini, 9 - 72014 - Cisternino (BR)* – eccezionale

**IL GIARDINO RISTORANTE PIZZERIA** - *Via martina franca, 90 - 72014 - Cisternino (BR)*

**LE CHICCHE DI ZIA ROSA** - *Via tarantini, 6 - 72014 - Cisternino (BR)* - bombette, antipasto abbondante, cucina pugliese

**BRACERIA SOLETI** - *Via brindisi, 115 - 72014 - Cisternino (BR)* - carne, bombette

**PORTA GRANDE** - *Via basiliani, 5/7 - 72014 - Cisternino (BR)* - bombette, salsicce, macelleria, bombette, carne, fornello

**TRATTORIA BÈRE VECCHIE** - *Via regina elena, 8 - 72014 - Cisternino (BR)*

**ARROSTERIA DEL VICOLETTO** - *Via giulio ii, 16 - 72014 - Cisternino (BR)* - carne e salumi prodotti artigianalmente

**IL CAPRICCIO** - *Via monte cutetto, 25 - caranna - 72014 - Cisternino (BR)* - pasta, economico, abbondante, pesce, pasta

**OSTERIA LA BELLA ITALIA** - *Via duca d'aosta, 29 - 72014 - Cisternino (BR)* - cucina tradizionale pugliese, carne

**OSTERIA SANT'ANNA** - *Via stazione, 12 - 72014 - Cisternino (BR) italia*

**TAVERNA DELLA TORRE** - *Via s. quirico 3 - 72014 - Cisternino (BR) italia*

**RISTORANTE PIZZERIA DA TONIA** - *Via locorotondo - 72014 - Cisternino (BR)*

**OSTERIA CANTONE** - *Contrada fantese - 72014 - Cisternino (BR)*

**AIA DEL VENTO HOTEL RISTORANTE** - *Via locorotondo 79 - 72014 - Cisternino (BR)*

**RISTORANTE PIZZERIA LA SANGRIA** - *Contrada sisto 18 - 72014 - Cisternino (BR)*



### **Dove sostare ...**

**Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :**

Al momento non sono segnalate, in questo Borgo, strutture idonee ad accogliere il turismo itinerante.

**Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :**

**Masseria Il Vignaletto** - Martina Franca (6 Km da Cisternino) - Il Vignaletto si trova a Martina Franca una cittadina di mare di Taranto - nr. ctr. Minco di Tata – tel. 080 4490458 – cell. 328 2205777.

**Camping Costa Merlata** - Ostuni (8 Km da Cisternino) Il Camping Costa Merlata è a Ostuni una cittadina collinare di mare di Brindisi - nr. CONTRADA COSTA MERLATA – tel. 0831 304064.

**Camping Cala Dei Ginepri** - Ostuni (8 Km da Cisternino) Il Camping Cala Dei Ginepri è a Ostuni cittadina collinare di mare di Brindisi - Strada Statale 379 nr. KM. 25 – tel. 0831 330402.

**Campeggio Costa Merlata** - Ostuni (8 Km da Cisternino) Il Campeggio Costa Merlata si trova a Ostuni una cittadina collinare di mare di Brindisi - nr. CONTRADA COSTA MERLATA – tel. 0831 304004.

**Sasso Rocco** - Ostuni (8 Km da Cisternino) - Il Sasso Rocco si trova a Ostuni una cittadina collinare di mare di Brindisi - Via Mindelli Monsignor Luca nr. 19 – tel. 0831 301563.

**Villaggio Valtur Ostuni** - Ostuni (8 Km da Cisternino) - Il Villaggio Valtur Ostuni è a Ostuni cittadina collinare di mare di Brindisi - Contrada Lamaforca nr. 28 – tel. 0831330881.

**Agriturismo Masseria Selvaggi** - Contrada Selvaggi n. 128 Cisternino - tel.0831 381473- Cell.+ 39 349 4489358 – GPS 40.69233524950371, 17.454456388950348 -



### **Info Turistiche ...**

**Comune, Ufficio Turismo:** via Principe Amedeo - tel. 0804445238

**Pro Loco:** via S. Quirico 14 - tel. 0802461000

**Fonti ...**

Borghi d'Italia – Comune di Cisternino - Agriturismi.it – Sagreedventi.it.



(Chiesa di S. Nicola)