

LOCOROTONDO (BA)

Sezione in preparazione Proviene dal tardo latino *Locus Rotundus*, luogo rotondo. Già nella prima metà del XIII secolo, in ragione del suo accrescersi alla sommità di un colle racchiuso nella sua cinta muraria, il borgo assume quella forma circolare che gli ha dato il nome e che appare anche nella cartografia dei secoli successivi.



La Storia

Questa singolare valle, che ha come punto centrale Locorotondo, si sviluppa nel senso Est-Ovest comprendendo centri come Martina Franca, Alberobello e Ceglie Messapica, lambendo da una parte Noci, dall'altra Ostuni.

Locorotondo sorge su un rilievo posto a 410 metri s.l.m. appartenente a quel complesso altopiano collinare detto Murgia (dal latino murex: murice, poi roccia aguzza) e più specificatamente al ramo sud-orientale denominato comunemente Murgia dei Trulli, caratterizzato da rilievi poco accentuati e dalle tipiche costruzioni coniche.

La Murgia dei Trulli, partendo dall'insellatura di Gioia del Colle, degrada poi lentamente in direzione Sud-Est fin oltre Ostuni; mentre sul versante adriatico tronca bruscamente con il terrazzamento di Fasano, su quello ionico, si stempera discretamente nell'anfiteatro tarantino.

Tramontata quasi definitivamente l'ipotesi che faceva derivare il nome della valle dall'omonimo torrentello che tempo fa doveva scorrere attraverso questi luoghi non ci restano che due ipotesi. La prima lega l'origine del toponimo al lontano ritrovamento di una antica icona della Vergine in una grande cisterna

d'acqua, subito battezzata Madonna d'Idria, modificata in Itria; ipotesi avvalorata da qualche caso di onomastica locale (Maria d'Idria).

La seconda ipotesi, attestata da recenti scoperte, vuole che il nome derivi da una chiesetta extraurbana a sud-est di Martina Franca, dedicata alla Madonna d'Hodigitria (guida e protettrice dei viandanti) culto d'importazione orientale. Infatti era già ben noto come la Vergine Hodigitria, patrona di Costantinopoli, venerata in Oriente da molti secoli, fosse giunta in Italia tramite il fuggiasco Baldovino II, ultimo imperatore latino di Bisanzio, che nel 1261 portò con sé l'antichissima pittura, attribuita addirittura al pennello di San Luca evangelista; pittura che è stata recentemente (1989) rinvenuta celata sotto La Madonna di Montevergine, nell'omonimo Santuario in provincia di Avellino. L'importantissimo ritrovamento avvalorava l'ipotesi di una grande diffusione del culto per la Madonna d'Hodigitria nel Meridione.

Per la sua indubbia importanza logistica ed economica, la Valle d'Itria fu probabilmente abitata già in epoca Paleolitica (III millennio a.C.). Un altopiano collinare terrazzato, ricco di boschi, pascoli e selvaggina costituiva per i primitivi abitatori una sicura attrattiva. I ritrovamenti archeologici, nelle contrade Grofoleo, Badessa, Monte del Forno ed altre, fanno pensare che la Valle fosse sicuramente abitata già nell'età del Bronzo finale (fine del II millennio) da comunità iapige e messapiche.

Nel IV-III secolo a.C. l'influenza di Roma dapprima su Taranto, poi su l'intero territorio, si avvertì forte, per consolidarsi in seguito con la suddivisione dell'agro in centuriazioni e la sua consegna ai soldati, veterani di tante battaglie. Sotto la giurisdizione Romana si incrementarono la viticoltura, la cerealicoltura e l'allevamento. Nel periodo imperiale, diventate Brindisi ed Egnazia rilevanti porti commerciali a discapito di Taranto, e con la realizzazione dell' Appia e della Minucia-Traiana che la escludevano dalle più notevoli vie di comunicazione, l'importanza sociale ed economica della Valle d'Itria si affievolì inesorabilmente.



Un periodo di torpore che durò fino al V secolo d.C., quando, sospinti ed impauriti dalle orde barbariche (Goti) che invadevano l'anfiteatro tarantino ed il litorale adriatico, modesti gruppi di Bizantini, sfuggiti ai massacri, alle scorrerie ed alle epidemie, vennero a rifugiarsi sulla impervia, ma sicura Murgia. Forse fu allora che i profughi, costretti ad adattarsi ad una nuova vita, non cittadina, ma agreste, svilupparono lentamente una nuova realtà economica, creando i primissimi nuclei di comunità agrarie che con pochi mezzi, tanta tenacia e tantissimo lavoro, crearono le premesse per la costituzione di una civiltà contadina tipica della Murgia.

Con la dominazione longobarda (VI-VII secolo) si consolidarono i primitivi nuclei agrari; in questo sistema organizzativo, invero abbastanza chiuso, intorno all'VIII-IX secolo s'innestò la ventata culturale innovativa del Monachesimo Basiliano. Quest'ultimo apportò allo statico consorzio della Valle d'Itria un certo rinnovamento culturale e religioso con nuove tecniche agrarie. La ventata innovativa orientale migliorò il modus vivendi della popolazione murgiana incentivandone soprattutto l'agri-coltura e la pastorizia con la creazione delle prime masserie (dal tardo latino, massa: insieme di fondi, terreni), e da ciò ne trassero giovamento anche gli scambi economici e i rapporti di comunicazione. Seguirono alterne vicissitudini belliche sulle coste, con invasioni saracene e controffensive longobarde e bizantine: di questo periodo sono le distruzioni di Brindisi (838), Bari (847) ed infine di Taranto (928), che costrinsero nutriti gruppi di popolazioni rivierasche a rifugiarsi sulla boscosa Murgia. Con questi apporti demografici si rivitalizzarono i nuclei abitati più antichi e se ne crearono di nuovi, da cui sarebbero sorti, nei secoli successivi, i primi Casali.



Le vicende storiche, sociali ed economiche che riguardano Locorotondo per tutto il primo Millennio sono tuttora oscure, per questo si è creduto opportuno occuparsene tenendo ben presente che in quegli anni il destino storico del loco, anche per la esiguità di popolazione e per la scarsità di vie di comunicazioni, era comune a quello di quasi tutti i piccolissimi nuclei che si affacciavano sulla Valle d'Itria.

Sulle remote origini di questa cittadina due studiosi locali del secolo scorso, Padre Serafino Tamborrini di Ostuni (1784-1869) e il medico locorotondese Angelo Convertini (1771-1831)(3), ci hanno tramandato ricostruzioni storiche troppo spesso condite di mitologia.

Entrambi ne fanno risalire la fondazione a parecchi secoli prima di Cristo, ad opera di una colonia di greci Locresi: il primo, basandosi sulla corrispondenza tra le parole Locorotondo e Locros-Tonos, ovvero forti locresi, afferma che un gruppo di questi, reduci dalla guerra di Troia, si sia qui stabilito dopo essere approdato sulle coste pugliesi a causa di un naufragio; l'altro chiama in causa Periandro Locrese fondatore, appunto, della città di Locreuse, ossia Locorotondo.

Lo storico Sanpietro, invece, la ritiene sorta, unitamente agli altri casali vicini, ad opera delle popolazioni sfuggite alla distruzione dell'antica città di Egnazia avvenuta nel 545. Comunque sia, le numerose tombe trovate nel 1840 durante lavori di scavo fanno pensare a una frequentazione antichissima.



Dagli scritti dello storico Giuseppe Baccari, il quale si rifa' agli scritti dello storico martinese Abate Chirulli, apprendiamo che, incoronato Carlo Magno Imperatore nel Natale dell' 800 da Papa Leone III, "... nell'anno 803 fu convenuto che all'Impero Romano di Occidente rimanesse tutto ciò che Carlo aveva occupato in Italia, insieme con la Corsica, Sardegna, ed altre Isole; ed all'Impero Greco di Oriente tutto il Regno di

Napoli coll'isola di Sicilia, e con alcune città dell'Istria e Dalmazia. La città di Venezia rimase totalmente libera, e fu posta per limite di ambedue gl'Imperi. Restando dunque i Greci possessori dei due Regni d'Italia e di Sicilia, accadde nell'anno 827 che un potente capitano dell'Impero Greco (Eufemio) in Sicilia, innamoratosi d'una religiosa claustrale, la rapì dal monastero. Saputo ciò l'Imperatore Greco Michele Balbo lo fece richiamare a Costantinopoli per punirlo; ma egli fuggì in Africa e congiurò cogli Africani per assalire la Sicilia. Da qui la calata dei Saraceni, i quali si resero padroni di quasi tutta la Sicilia, di parte di Terra di Lavoro, della Puglia e Calabria.”

Dunque, in seguito alla calata dei Saraceni in Puglia, lo storico Baccari pensa che alcuni guerrieri Greci, sfuggendo alle orde barbare, vennero a stabilirsi in collina, lontano dalle spiagge e in luogo elevato per vigilare. E così costituirono a poco a poco il Casale che, guerrieri essi, posero sotto la protezione ideale di altro guerriero, S. Giorgio, che nell'era dei martiri era stato martirizzato da Diocleziano (anno 303).

Nell' XI secolo l'Italia meridionale cadde progressivamente in mano ai Normanni, i quali suddivisero il territorio affidandone la gestione a potenti casate. A Goffredo della famiglia degli Altavilla toccarono i possedimenti di Nardò, Brindisi, Lecce, Montepeloso, Polignano e Monopoli, di cui faceva parte il Casale S. Giorgio. Egli stesso si era proclamato Conte di Conversano e Dominatore di Monopoli. Tanto il Conte Goffredo che la moglie Sicelgaita ed i figli Roberto, Alessandro e Tancredi hanno lasciato in ognuno dei loro possedimenti opere di fede e di pietà cristiana dalle quali omettiamo la menzione.

Mai nulla, circa le origini di Locorotondo è stato tramandato per iscritto, nè nell' archivio comunale vi sono documenti storici sull' argomento i più antichi risalgono all' incirca al 1750), come non ve ne sono nell' archivio parrocchiale, che conserva atti solo a partire dal 1600: il resto del patrimonio documentario fu distrutto da un Cancelliere del Clero che, dilettante di lavori in cartapesta, li mandò al macero .

Le più antiche notizie attendibili relative a Locorotondo risalgono al 1086. All'epoca, il Conte di Conversano fondava la badia di Santo Stefano presso Monopoli, e le donava in feudo, insieme ad altri casali, il Casale San Giorgio , e cioè l' attuale Locorotondo.



Quest'ultimo era all' epoca costituito da un aggregato di case che poteva contare un centinaio di famiglie. Il più antico documento esistente risale al 1195 e fa espressa menzione del luogo detto Rotondo e della sua Chiesa di S. Giorgio.

Verso la metà del '200 l'originario feudo crebbe gradualmente, fino a diventare un vero e proprio casale che rimase sottomesso alla giurisdizione del monastero di Santo Stefano fino al 1385.

Durante quegli anni Locorotondo venne coinvolta nelle turbolente vicende che compromisero la stabilità del monastero, entrato in lite col confinante Principato di Taranto che spingeva gli abitanti dei casali ad affrancarsi dalle dipendenze dei monaci.

Nel 1314 i Benedettini alla guida di Santo Stefano furono rimpiazzati dai Cavalieri Gerosolimitani che fecero di quella sede un vero e proprio fortilizio. Verso la metà del '300 Locorotondo, insieme ad altri casali di Santo Stefano, venne occupata da Gualtieri VI di Brienne, duca di Atene, divenuto famoso per le sue imprese politico-militari tra cui il breve governo di Firenze dal 1342 al 1343.

Riottenuto il feudo locorotondese nel 1358 i Gerosolimitani lo tennero fino al 1385 circa. Dalla fine del '300 a gran parte del '400 Locorotondo divenne possedimento di una delle più grandi famiglie dell'epoca nel meridione, i Del Balzo Orsini, il cui dominio su di esso si arrestò con Aghelberto, coinvolto nella cosiddetta "congiura dei baroni" (1486) tramata ai danni della corte Aragonese. In tale occasione, in seguito ad una ridistribuzione dei feudi, il paese fu donato a Pirro Loffredo, di un'altra potente e nobile famiglia napoletana. Dopo pochi anni, nel 1499, la cittadina passò ai Carafa; probabilmente fu in questo periodo che vennero eretti le mura e il castello, opere rimaste intatte fino alla metà dell'800. Ma nel 1530 ai Carafa, infedeli agli aragonesi, succedettero nuovamente i Loffredo. Questi governarono solo su metà del paese; l'altra metà fu tenuta prima dai Figueroa e quindi dai Borrassa, i quali nel 1604 comprarono anche la restante parte.



A sentire Edgardo Noya di Bitetto, i Borassa sono di origine probabilmente veneta; in ogni caso, essi appartengono alla nobiltà di Monopoli. Per Giovanni Battista Pacichelli, anzi, il loro posto è tra i nobili di prima piazza.

Non si conoscono, almeno allo stato attuale delle ricerche, episodi della signoria dei Borassa su Locorotondo. Né si ha traccia di interventi che possano qualificare in senso positivo tale signoria. Probabilmente si è trattato di una signoria di rapina: tesa a sfruttare le poche risorse che il piccolo feudo poteva offrire. E sicuramente i Borassa non erano persone pacifiche. È nota, infatti, l'inimicizia tra i Borassa e Francesco Surgente, vescovo di Monopoli dal 1640 al 1651; è noto, ancora, l'episodio a seguito del quale la moglie di un tale Giovanni Battista Borassa incorre nella scomunica.

La fine del dominio dei Borassa su Locorotondo è però ingloriosa. Infatti nel 1645 i Borassa sono costretti ad alienare il feudo di Locorotondo per debiti contratti con l'Ospedale e Banco della Santissima Annunziata di Napoli: un grosso ente, quest'ultimo, che amministra un ospedale di duemila letti, un monte di pietà, un banco di deposito, un brefotrofo ed un conservatorio e che possiede in Terra di Lavoro otto Comuni a titolo feudale. Ed è proprio questo ente che pone all'asta il feudo di Locorotondo.

Il debito è antico e risale almeno al 1604 quando, così come si legge nel documento del 29 marzo 1645 relativo all'acquisto della baronia di Locorotondo fatto dal duca di Martina Franca Francesco I Caracciolo, "Donato Antonio de Loffredo, Duca de la nocara, havea venduto, et alienato a Gio: Jacovo Borrassa la metà della terra di Loco Rotundo sita nella Provincia di Bari per prezzo di docati ducidimila quali esso Gio: Jacovo de volontà del detto Sig. Duca della nocara promette pagare quandocumque et interim corrispondere l'interesse a ragione d'otto meno un quarto per cento a Isabella Carbone vidua del quondam Scipione Loffredo".



Isabella Carbone, però, designa quale suo erede universale l'Ospedale e Banco della Santissima Annunziata (almeno a quanto si legge nello strumento del 1645 ora in esame) e nel contempo dispone che la metà dei 12.000 ducati venga assegnata alla duchessa di Bisaccia (3.000 ducati), a una tale Gratiola (1.000 ducati), a un tale Sibilia (1.000 ducati) e al Monastero di Santa Maria delle Grazie (1.000 ducati).

I Borassa, per loro sfortuna, non riescono a pagare nè gli interessi nè il capitale. E la questione va avanti fino al 1643 quando “fu ordinato che detto Francesco Borrassa Barone di detta Terra di Locorotondo fra giorni dieci pagasse a detto S. Hospedale le quantità debite per Capitale, e terze, et che elasso detto termine si procedeva alla vendita di detti beni”, e cioè del feudo di Locorotondo.

Francesco Borassa non tiene conto dell'intimidazione e l'Ospedale e Banco della Santissima Annunziata non può far altro che richiedere la vendita della baronia di Locorotondo. Il duca di Martina Franca, Francesco I Ca-racciolo, per mezzo di tale Francesco Cannalunga, forse suo agente in Napoli, offre 17.000 ducati. “Sopra la quale offerta fù ordinato, che s' allumasse la candela, et quella accesa, et dopo estinta detta terra di Locoroton-do rimase, e fù liberata a detto Francesco Cannalunga, per ducati dicessettemilia con patto di retrovendendo frà quattro anni, et servatis servanda”. Il razionale Giovanni Bruno, anzi, specifica che il prezzo pagato da Francesco I è di ducati 17.316:3:3; in seguito lo stesso duca, per altri ducati 6.683:1:17, acquista dai Borassa anche i diritti di “ricompra”. Locorotondo, quindi, passa dalla signoria dei Borassa a quella dei Caracciolo.



Riepilogo ...

- **IX-IV sec. a.C.**, numerosi reperti archeologici fanno pensare a una frequentazione antica del sito, sia collinare sia di fondovalle, ma non è provata l'origine greca.
- **1195**, risale al tempo della dominazione sveva il primo documento in cui è citato il *luogo detto Rotondo* con la sua chiesa di S. Giorgio, quale feudo del monastero benedettino di S. Stefano, situato sulla vicina costa adriatica, nei pressi di Monopoli. Da allora e fino a tutto il Trecento, con gli Angioini in terra pugliese, Locorotondo assume la fisionomia di casale.
- **XV sec.**, il possesso feudale passa dai monaci ai baroni: prima ai Del Balzo-Orsini, poi ai Loffredo (1486) e ai Carafa (1499), sotto i quali vengono eretti le mura e il castello, distrutti a metà Ottocento.
- **XVI-XVIII sec.**, benché dotato di autonomia municipale, il paese continua a soffrire la presenza di feudatari, di provenienza napoletana o spagnola (Figueroa, Borrassa, Caracciolo), che si succedono per altri

tre secoli. Solo verso la metà del Cinquecento, con il riscatto delle terre circostanti e la conseguente formazione di un proprio territorio comunale (1566), si assiste a un timido miglioramento delle condizioni di vita, con un aumento di popolazione e la costruzione di nuovi edifici di culto.

- **1799**, seppure per pochi giorni, Locorotondo viene coinvolta nel tumultuoso rivolgimento che segna il Meridione all'indomani della Rivoluzione Napoletana.



Le “cummerse”, i caratteristici tetti aguzzi fatti di lastre calcaree.

La bianca Locorotondo è il più bel balcone della Murgia dei Trulli. Dal suo belvedere si ammira un territorio che è a tratti emozionante: un mosaico di piccoli vigneti segnati da muretti a secco, macchie di bosco mediterraneo e argentei uliveti che circondano antiche masserie, migliaia di trulli sparsi nelle contrade. In più, il piccolo nucleo antico di Locorotondo, racchiuso nella sua perfezione circolare di pietre e calcine, un tempo segnato dalle mura, sembra sospeso tra sogno e realtà: il bianco della calce avvolge ogni cosa, fa da abbagliante sfondo alle architetture barocche in pietra locale, esalta le macchie di colore intenso dei balconi fioriti. I caratteristici tetti aguzzi fatti di grigie “chiancarelle” di pietra, le *cummerse*, fanno svettare

in alto le facciate delle case, che all'interno presentano ambienti dalle tipiche volte a stella. Nel borgo storico non ci sono particolari emergenze architettoniche, ma tutto è grazioso e intimo, e un senso di ordine, di rispetto, di matura civiltà contorna i piccoli scrigni di fede e arte. Dalla piazza Vittorio Emanuele, dove due grandi pilastri ottocenteschi individuano l'antica Porta Napoli, si snoda il percorso lungo il quale si trovano il palazzetto del Comune ora **Biblioteca Comunale** (fine Settecento), il barocco **Palazzo Morelli**, con lo splendido portale e i balconcini con ringhiere in ferro battuto a petto d'oca e, più avanti, la **Chiesa Madre**.

Dedicata a San Giorgio, la chiesa, eretta tra il 1790 e il 1825 sul sito di altri tre precedenti edifici dedicati allo stesso santo, ha una facciata in stile neo-cinquecentesco e una pianta articolata, a croce greca. All'interno conserva 42 formelle lapidee a bassorilievo di fine Cinquecento, con storie del Nuovo e Vecchio Testamento, alcuni altari barocchi a intarsi marmorei policromi (1764) e una serie di tele del napoletano Gennaro Maldarelli (1838-41). Nella cripta si osservano resti di sepolture ottocentesche e un tesoretto di argenti e reliquiari.

Accanto alla Chiesa Madre si trova l'ottocentesca chiesetta dell'Annunziata, sorta su un oratorio del 1633, che conserva all'interno alcune statue di legno e cartapesta. Più rilevante è la **Chiesa della Madonna della Greca**, sulla cui origine non si hanno notizie certe. Il primo documento che la cita risale al 1520, sebbene una serie di elementi architettonici, come la volta a semibotte, facciano pensare a una fondazione più antica (XII-XIII sec.). Ha un impianto a tre navate con le basi e i capitelli delle colonne ornati di motivi medievali. Proviene da un'antica cappella della Chiesa Madre il ricco apparato scultoreo in pietra, tra cui spiccano il polittico dell'altare maggiore e il gruppo scultoreo di san Giorgio (1559).

Originale è la piccola **Chiesa di San Nicola** (1660) con la sua copertura in chiancarelle, tipica dei trulli. All'interno presenta le volte affrescate e un antico bassorilievo in pietra della Crocifissione. La **chiesetta dell'Ospedale**, infine, situata fuori del centro storico, viene fatta risalire alla metà del Cinquecento. Ha una graziosa abside impreziosita dai resti di un affresco raffigurante una supplica rivolta al Cristo.



I prodotti tipici

La secolare vocazione vitivinicola del borgo ha favorito la produzione di vini bianchi di elevata qualità, come il famoso Bianco Locorotondo Doc (foto sopra): fresco, leggero, asciutto, dal bouquet delicato, ideale per gli antipasti, ottimo con crostacei e pesci.



I piatti tipici

La cucina tradizionale locorotondese è chiaramente improntata ai sani principi dell'antichissima cucina mediterranea. Tutto ciò che ci resta della tradizione gastronomica locorotondese appartiene alla cucina popolare e contadina che, tutto sommato, ha sempre rappresentato la stragrande maggioranza della culinaria locale; la pingue cucina padronale, riservata a pochi, ci riguarda assai relativamente perchè poco interessante ed accomunata alla realtà gastronomica nazionale.

In genere, il mangiare contadino, seguiva regole severe ed essenziali dettate dalla dura realtà sociale, nelle quali versavano le classi meno abbienti. La conoscenza di alcuni ingredienti base, ci permetterà di apprendere alcune ricette della cucina locale. Il grano è il primo di questi ingredienti.

L'ampio utilizzo del grano, nelle varietà tenere e dure, è ampiamente accertata nella cucina paesana, sia nel confezionamento di paste alimentari casalinghe, sia nella preparazione di pane casereccio e di squisite focacce e sia direttamente come nell'antica ricetta detta: U Rijène Spugghiète. Con la farina di grano tenero viene preparato il pane e con la pasta del pane le ottime friselle, le fragranti focacce (a jarie de furne nella versione pomodoro, olio ed origano ed in quella con sale grosso ed origano) con l'aggiunta di patate lesse si preparano focacce ripiene alla cipolla porraia (spunzèle).

Sempre con la farina di grano tenero, la tradizione ci tramanda i dolci delle grandi festività: i ficazze fracete (fagottini di pasta, ripieni di marmellata di cotogne ed uva, cotti al forno) i tarallini bolliti ed i grossi taralli pasqualini alle uova avvolti da dolcissimo giulebbe (scehppc), le croccanti incartellate e le soffici pettole cosparse di miele o di profumato sapa (mirecuite) usato già dai latini mescolato a neve fresca. Una curiosità: per la gioia dei più piccoli in occasione della Pasqua veniva preparato con la pasta dei taralli alle uova un dolce, a ciambella intrecciata, nel quale venivano inseriti una o più uova fresche quindi cotte al forno e ricoperto di giulebbe e granella multicolore, il cosiddetto curruculu, dall'etimo oscuro.

Nel confezionamento di paste alimentari casalinghe vengono tuttora usate tre tipi di farina: la semola di grano duro, la farina integrale ('u rîusse) e farina di grano tenero in aggiunta alle altre. Le paste comunemente usate sono: le tagliatelle (a sagne) gustate con ragù o con il sugo di baccalà o con i ceci; i cecolini (frecidde) cucinati per lo più con i legumi; il particolarissimo tridde, tipico del sud barese.

U TRIDDE, caso raro nella gastronomia locale, sembra appartenere alla opulenta cucina borghese di qualche tempo fa, almeno per due ottime ragioni: la ricchezza degli ingredienti e le particolari ricorrenze nella quale la pietanza veniva preparata.

Il Tridde, altrimenti detto Maltrito è una pasta casalinga frutto di una preparazione lunga e meticolosa. Con della semola di grano duro si impastano alcune uova intere, e alcune generose cucchiainate di pecorino locale (per chi non lo gradisce, parmigiano) grattugiato, si aggiunge una copiosa manciata di prezzemolo tritato finemente, sale quanto occorre. La pasta va lavorata lentamente, senza aggiungere acqua e dovrebbe risultare morbida ma consistente, quindi con un jalanère (specie di matterello) tirate una sottile e porosa sfoglia. Lasciata ad asciugare per qualche tempo, con molta pazienza si staccano dalla sfoglia minuscoli e difformi pezzettini che verranno fatti asciugare un altro po' di tempo e quindi cucinati normalmente, infine conditi con del buon brodo di tacchina caldo e spolverati con del formaggio grattugiato.

In passato, questa singolare pietanza, veniva consumata in determinate occasioni; tristi, allegre, sacre: il Natale, la Pasqua ma specialmente, secondo le testimonianze dei più anziani, il tridde, per la sua sostanziosa delicatezza, era particolarmente indicato per il quinzio (dal latino conso, consolatio: il frugale pasto offerto da amici o conoscenti agli affranti parenti del defunto). Ma vi erano anche occasioni allegre per preparare il tridde: certa sembra essere l'antica usanza di offrire alla puerpera, dopo un recente e felice parto, un piatto della squisita e delicata pietanza condita però con il brodo di due colombi donati generosamente dalla madrina del nascituro



L'ORECCHIETTA appartiene alla storia della cucina pugliese, è una pasta fresca preparata nell'ambito familiare, anche se da qualche tempo viene prodotta industrialmente, con dubbi risultati. Per la forma si distinguono in orecchietta (réccbietèdde) propriamente detta a mo' di cupoletta graziosa ed efficace; infatti la superficie convessa, esterna e ruvida, assorbe gli umori ed i sottili sapori dei vari sughi e condimenti; la

parte concava più liscia accoglie le parti più solide e non assimilabili dalla pasta; ecco perché le massaie appena fanno una orecchietta, che inizialmente ha la parte concava ruvida, s'affrettano a rivoltarla con la semplice pressione del pollice. Si prepara con semola di grano duro, acqua e sale. Gradisce quasi tutti i sughi e i condimenti: al pomodoro fresco, alla crudaia, alla ricotta, al ragù d'agnellone, al ragù di coniglio, al ragù di braciole di cavallo.

Ma le vere antenate delle orecchiette sono le popolari chiancarelle (strascenète) perché richiamano con la loro forma ovale schiacciata le chianche, ovvero le lastre della copertura dei trulli, dette nel vicino brindisino staccje o staccjódde. Più grandi e più schiacciate delle orecchiette, vengono preparate con farina di grano tenero (in parte) oppure nella originaria versione con farina integrale (riusse); non avendo la caratteristica farina a cupoletta, la chiancarella grazie alla particolare porosità della pasta privilegia determinati condimenti: cime di rape (broccoletti), pomodoro e cacioricotta, ricotta e ricotta forte (ricotta askuante).



A CIALLÉDDE. E' un piatto della cucina contadina povera di altri tempi, ma il fatto d'essere nutriente, leggero e fresco lo rende estremamente attuale. Evoca profumi e sapori ormai dimenticati, si rende adatto per le serate estive. In una capiente coppa si mette dell'acqua fredda, e vi si schiacciano dei pomodori, quelli piccoli e dolci, un tenero gambo di sedano tritato, un'abbondante presa di solare origano, sale quanto basta; facoltativi sono il pepe o il peperoncino e l'aglio. Rimestare il tutto, quindi immergere nella coppa del pane casereccio raffermo e precedentemente spezzettato e nuovamente rimestare lentamente affinché il pane possa assorbire l'intruglio saporoso nel quale verseremo per ultimo una sostanziosa quantità di olio extravergine d'oliva, ovviamente crudo.

GNUMERÈDDE SUFFUCHÈTE. Il fatto che le interiora degli animali fossero una prelibatezza culinaria non dovrebbe far storcere il naso agli increduli; infatti è ben noto, sin dall'antichità classica, quanto i nostri cugini greci amassero le frattaglie degli animali; per questo quando immolavano le vittime sacrificali (bovini ed ovini) ai loro dei, appena sventrata la tenera bestia, arrostitavano le ancora fumanti viscere sui carboni ardenti consumandole avidamente, mentre ironia della sorte, lasciavano bruciare tutto il resto della carcassa.

I gnumerèdde suffuchete si preparano con trippa, ed interiora di agnello adulto (agnellone), ridotte in piccole porzioni avvolte in un riquadro di trippa e legate a mo' di gomito da un segmento di budella (difatti gnumerèdde significa appunto gomito, involtino); all'interno si inseriscono alcune foglie di prezzemolo.

Oggi gli involtini non si preparano più fra le pareti domestiche, ma si possono acquistare nelle molteplici macellerie del paese, puliti e preparati a regola d'arte; ovviamente prenotandoli con buon anticipo, data l'enorme richiesta.

L'originaria ricetta contadina prevede, quale recipiente di cottura, una capiente pignata in creta dove verranno messe a dimora diverse grosse cipolle tagliate a fette (in quantità pari a quella dei gnumerèdde), e

quindi, i gnumeredde con l'aggiunta di scaglie di pecorino, qualche pomodoro, sale ed un pizzico di peperoncino, poi ancora cipolle a coprire fino al bordo.

Due importantissimi accorgimenti: il primo mettere la pignata nel cammino ad una certa distanza dal fuoco in modo che possa sobbollire lentamente; il secondo coprire la pignata con una ciotola di acqua, che di tanto in tanto verrà adeguatamente rabboccata.

La funzione della ciotola piena d'acqua è quella di far raffreddare il vapore che naturalmente si crea durante la cottura, e di farlo ricadere sotto forma d'acqua sulla stessa pietanza. Se tutto questo viene svolto a puntino non serviranno altri liquidi, se non quelli sprigionati naturalmente dagli ingredienti, si gusteranno, quindi, degli ottimi gnumeredde suffuchète, soffocati, è ovvio dalle cipolle.



MACCO CON VERDURE. Per questo piatto è necessaria una sia pur breve introduzione che ci spieghi l'importanza sociale di questa semplice ed antichissima pietanza. Pare che fosse già nota nel IV-III millennio a.C. in Egitto e che già allora venisse consumata con le verdure; sicurissima è la presenza in Grecia. attestata nella mitologia, con Ercole (si dice che ne abbia fatto largo uso durante le celebri dodici fatiche) ed anche da "Teseo", che di ritorno da Creta, in mancanza di cibo si sfamò con le fave e le residue verdure.

Avvenimento questo in seguito celebrato nel settimo giorno del mese di Pyanepsione (fine ottobre) che prendeva il nome dalle fave, perchè durante le feste (Pyanòpsie) venivano trangugiate enormi quantità di fave cotte con verdure.

Attualmente il piatto viene chiamato purea di fave bianche, o semplicemente fave bianche, fino a qualche anno fa si usava chiamarlo incipriata (da ingraminata = cioè con verdure) ma il suo vero remoto nome (d'origine tardo latina) ed a noi poco noto è macco con verdure, a riprova di ciò si ricorda che una delle tante contrade del paese porta il significativo nome di Macco Macco, certamente non estraneo a tale faccenda.

Questo vetusto e celebre piatto di cui sono notorie le innumerevoli virtù salutari ed alimentari soprattutto con le erbe spontanee, viene preparato mettendo in una pignata di creta una buona qualità di fave cottoie, sgusciate e tenute a bagno sin dalla sera precedente; viene aggiunta acqua fino a completa copertura quindi con adeguato coperchio si mette a cuocere nel camino a fuoco lento (o fuoco medio sul fornello).

Si avrà cura di tanto in tanto d'asportare la schiuma e le impurità di superficie, salare verso fine cottura. A questo punto, le fave ormai ridotte ad una informata poltiglia vengano ammaccate vigorosamente con un robusto cucchiaino di legno irrorandole con una generosa dose di olio extravergine di oliva fino a farle diventare una cremosa purea.

La pietanza già così è eccellente però per il suo naturale completamento necessita che sia accompagnata da alcune verdure spontanee, tipiche di queste zone, prima fra tutte la cicoriella, la cicerbita, il tarassaco (Bonefogghie), ed altre che vanno lessate in acqua salata e condite con purissimo olio d'oliva ed adagiate

accanto alla purea di fave. Vanno così consumate accompagnate anche da altri piatti: insalate di cipolle e rucola, peperoni fritti, orobanche lesse, 'a spórchje, (Orobanche crenate) melanzane fritte ed anche uva. Le fave non consumate, vanno poi scaldate in padella e prendono il nome di fave rosse.

LEGUMI E ALTRO. Poi ci sono fagioli e ceci, mangiati da soli o con le tagliatelle casarecce (crusciole); non scordiamo i piselli e le lenticchie e le ormai dimenticate doliche. Ortaggi a bizeffe: peperoni, melanzane e zucchine cucinati in mille modi; ripieni, al forno e fritti. Poi i pomodori soprattutto quelli piccoli e sapidissimi che esaltano le cialledde o le friselle, da non dimenticare i teneri carciofi. Una menzione a parte meritano le verdure eduli, spontanee: le cicorielle selvatiche, salutari e deliziose; o la tipica varietà pugliese di lampascioni (Muscari Racemosum) dal gusto amarognolo gustose da soli o come contorno. Cosa dire della parassita orobanche (sporchje) che l'ingegno contadino ha trasformato da nemica delle fave ad amica della tavola; è una meraviglia lessa con olio, aglio e mentuccia. Un'autentica delizia del palato rappresenta l'asparago selvatico, che spontaneo cresce nei nostri boschi; sia come frittata sia come ingrediente nel risotto dal delicatissimo sapore.

Non scordiamo un umile ortaggio, la cipolla porraia indispensabile nelle focacce ripiene, nelle insalate crude o nelle saporitissime frittate, magari un pò pesantucce... Per le calde giornate canicolari si consigliano rinfrescanti e salutari insalate a base di portulacchia (Portulaca olearacea) o di rucola (Erlca satina) dalle accertate virtù officinali.

La produzione lattiero-casearia si è sempre mantenuta a livello artigianale, oltre le rinomate specialità murgesi come le mozzarelle, i fiordilatte, i caciocavalli e le scamorze dobbiamo annoverare quelle tipiche come la ricotta ed il cacio pecorino, soprattutto il cacioricotta (ottimo quello di latte caprino), formaggio fresco a grana tenera consumato nel periodo estivo, usato nel binomio inscindibile pomodoro fresco e basilico, e la ricotta forte, detta ricotta askquante, ottenuta da uno speciale pro-cesso fermentativo che la rende piccante addolcita dall'aggiunta d'olio d'oliva; il suo uso è superlativo, spalmato sul pane abbrustolito, nei panzerotti o aggiunto al sugo per condire le strascinate integrali.

Una importantissima funzione sociale ed economica ha svolto in passato la grande produzione casalinga di fichi secchi. Era interessante, fino a qualche decennio or sono, vedere esposti al caldo sole di agosto e di settembre numerosi cestoni di fichi tagliati per metà, sulle lamie e sui trulli nelle campagne od addirittura sulle cummerse paesane.

Ma dagli anziani apprendiamo che ancor più lontano nel tempo (quando di fichi secchi si riempivano robusti capasoni olezzanti d'alloro) con qualche manciata di fichi secchi, un pezzo di pane e pochi pomodori, generazioni di manovali, di zoccori, di braccianti si sono sfamati per giorni interi. Per molti anni, i fichi secchi sono stati la croccante delizia dei bambini; una volta tagliati e seccati, i fichi venivano fatti combaciare due a due dopo averli farciti internamente con mandorle o gheriglio di noce, quindi passati in forno e consumati nelle grandi festività. Dolci, oltre quelli precedente-mente citati non ve ne sono, una menzione merita però la copeta o cupiète torrone caratteristico preparato in occasione di Natale e della Pasqua, con mandorle tostate, zucchero caramellato o miele in forma di ciambella guarnito con gra nella di zucchero colorato.

Sulle bevande il vino bianco sembra essere la bevanda locale prediletta anche perchè in zona raggiunge livelli qualitativi di eccellenza; a tale proposito assai gratificante risulta essere il delizioso connubio fra l'ottimo vino bianco fresco con le profumate percoche locali; mondate e tagliate a piccoli tocchi si tengono immerse per qualche minuto nel suddetto vino quindi ambedue consumate, dando la precedenza al frutto. E' un ottimo chiudi-pasto. Una rilevanza decisiva riveste l'ingrediente principe dei condimenti: l'olio extravergine d'oliva, tra i migliori di Puglia. Nella cucina locorotondese, l'olio svolge un ruolo di capitale importanza; molti sughi e le tipiche insalate non avrebbero ragione di esistere senza l'olio di oliva.

E ancora la carne al fornello, cotta in forni a carbone al riverbero del fuoco vivo; il tridd, pasta fatta a mano a base di semola di grano duro e uova, un po' di pecorino e prezzemolo tritato, servita in brodo di tacchino; le focacce paesane da forno.



Sagre e Manifestazioni da non perdere ...

Buona parte della vita sociale del paese con le sue usanze, le tradizioni e i riti religiosi si accentrano grosso modo in due periodi: quello che riguarda i festeggiamenti del Santo Patrono di Locorotondo: san Giorgio Martire e quello del suo Santo Protettore: san Rocco.

Le manifestazioni folkloristiche, culturali e sportive coprono all'incirca l'epoca primaverile-estiva, quando l'aumentato periodo di luce e le migliorate condizioni climatiche permettono il normale svolgimento all'aperto delle manifestazioni.

San Giorgio Martire

Il culto di san Giorgio, morto il 23 aprile del 303 d.C., il giorno nel quale viene festeggiato anche oggi, affonda le radici in arcaici riti pagani, egizi e persiani, che implicano simbolici significati astrometereologici (Cardone).

Il martire cappadoce, ripreso dalla religione cristiana del primo Medio Evo è rappresentato come un intrepido cavaliere che trafigge l'immondo drago e salva la fanciulla; in breve tempo la sua agiografia si arricchisce di leggendari ed incredibili episodi, gli si accreditano ben tre morti e tre resurrezioni e moltissimi portentosi prodigi. Probabilmente il culto del Santo fu introdotto nella nostra Murgia tra il VI e il VII secolo dai Longobardi, con altri santi quali san Martino e san Michele; tutti santi guerrieri (Pizzigallo). Non v'è dubbio sull'attecchimento del culto di questo santo nella zona, lo riprova l'esistenza di casali, chiese e località che portavano o portano lo stesso nome; ciò dimostra che il Santo venne subito venerato dagli abitanti del luogo e ben presto assurse al ruolo di patroni loci del nascente paese. Se antichissimi sembrano essere la devozione ed il culto per San Giorgio, altrettanto lo sono le manifestazioni legate alla festa, sappiamo, ad esempio che fin dall'inizio del '600 la fiera dedicata al santo era importantissima e durava otto giorni. Anche la cerimonia del "Dono" che ha subito qualche piccola variazione, pare attinga da un lontano passato.

IL DONO.

La cerimonia del Dono si svolgeva, come testimoniano antichi documenti con riti solenni nei quali si offrivano le chiavi della città congrue somme di denaro per il sostenta-mento della stessa chiesa, oppure sostanziosi doni in natura. Seguiva la grande processione con il simulacro del Santo e le sacre reliquie con canti e benedizioni. Infine la festa vera e propria. Meno di un secolo fa la cerimonia del Dono si è arricchita di un nuovo episodio; per riappacificare due grosse fazioni sociali, i Senussi e i Beduini, rappresentati rispettivamente dalla Società Operaia di Mutuo Soccorso e dalla Società Unione Operaia, che praticamente dividevano in due il paese e che si combattevano aspramente, non solo a paro-le; fu concesso dalle Autorità di far partecipare al corteo per la Cerimonia del Dono i due sodalizi con le proprie bandiere, previa solenne e pubblica riappacificazione, per essere magari clamorosamente disattesa già dopo pochi giorni. Le fazioni paesane, fortunatamente non esistono più, la consuetudine è giunta fino ai nostri giorni stemperata nel significato origina-rio, e come allora, inizia dinanzi alla sede della Società Operaia, il giorno precedente la festa, con il bacio delle bandiere. Quali sono i significati che il Dono a san Giorgio, ieri come oggi, simbolizza? Declinando una poco probabile spiegazione rituale-propiziatoria propendiamo per una spiegazione più realistica e razionale che chiama in causa il rapporto tra comunità (l'Università) e la Chiesa (il Capitolo): la prima con il regalo in natura od in denaro intendeva garantire il suo interesse concreto alle necessità materiali della Chiesa; con il dono delle chiavi, invece, assicurava la difesa dei valori di fede e di cristianità da parte di tutta la comunità compatta; in cambio, tramite il patronato del Santo e la sua intercessione, si auspicavano i favori celesti, (benefici divini) su tutta la popolazione.



San Rocco.

La festività del santo Protettore, per molteplici motivi, non ultimo il periodo nel quale si festeggia, (16 agosto) coinvolge a tal punto la cittadinanza, che i locorotondesi residenti all'estero, per l'occasione, fanno di tutto per ritornare al proprio paese.

Il santo di Montpellier visse la sua breve, ma intensa esistenza nell'Italia del XIV secolo, in vita non compì miracoli però acquisì straordinaria fama di prodigi contro la peste dopo la morte, peste che lo aveva colpito, in vita, e dalla quale era uscito indenne.

Ben presto il culto e la venerazione del Santo s'allargarono a macchia d'olio, in tutta Italia nei secoli successivi, e giunsero anche dalle nostre parti all'inizio del '500, forse introdotti dalla Repubblica di Venezia; di quel periodo è l'edificazione a Locorotondo di una piccola chiesetta dedicata al santo protettore dalla peste. Culto e devozione s'accrebbero per la mancata peste del 1691 e così rafforzati sono giunti sino a noi. Il periodo ferragostano pullula, quindi, di numerosissime iniziative e manifestazioni, ne segnaleremo un paio particolarmente attraenti e significative: la prima a Diène per le genuine ed arcaiche suggestioni che riesce ad evocare; la seconda, la Sagra Pirotecnica per l'effimera bellezza di un'arte minore.

La festa vera e propria abbraccia tre giornate: il 15, il 16 ed il 17 agosto. Tutto il paese avverte già qualche giorno prima, con l'arrivo dei forestieri e dei paesani residenti all'estero, il crescente fermento che coinvolge un pò tutta la popolazione. Il 15, ferragosto, prova generale, il paese è addobbato da una variopinta illuminazione, da tantissime bancarelle e da una folla multiforme propria delle sagre paesane.

La popolazione si prepara al giorno del Santo, che inizia nel primissimo mattino con la Diana, poi in chiesa con i solenni riti religiosi e per le strade con le lunghe processioni, fino a tarda notte con le bande musicali ed i fuochi d'artificio. Tradizionalmente il 16 agosto è il cosiddetto san Rocco dei locorotondesi, una festa tutta delicata ai paesani che scorre a ritmi più blandi, più intimi.

Il ciclo festivo si conclude a tavola con la caratteristica scorpacciata di gnumerèdde rosse ed agnellone al fornello, una gustosa specialità locorotondese.

La Diana (A Diène)

Un indubbio fascino esercita questa singolare manifestazione del folklore locale. Nelle primissime ore di giorno 16, giorno dedicato a san Rocco, alcuni componenti della locale banda musicale, un tamburo e qualche clarino intonano, percorrendo le vie dell'abitato, una dolcissima nenia, dai ritmi cantilenanti, pregna di lievi ed ammalianti sonorità mediterranee. Durante il percorso il piccolo corteo s'accresce rapidamente con un codazzo vocante di curiosi mattinieri. La gran parte della gente, sprofondata nel proprio letto, appesantita dalla stanchezza, avverte nel dormiveglia il soave e delicato richiamo musicale e tenta di guadagnare una finestra od un balcone, però quando lo fa è già troppo tardi; la Diana è sparita con tutta la rumorosa baraonda. In origine la Diana era un motivetto musicale adibito alla sveglia dei soldati; ecl è forse seguendo questa falsa riga che un ignoto musicante locorotondese del secolo scorso (Donato Fumarola o Vincenzo Calella) compose questo "andante sostenuto" desideroso che i propri concittadini principiassero con solerzia e buonumore il giorno dedicato al santo Protettore. Se questo sia stato il suo vero scopo, c'è riuscito in pieno.



La Sagra Pirotecnica

Nella notte fra il sedici ed il diciassette agosto, si svolge la gara pirotecnica assai attesa dai locorotondesi e dalle migliaia di entusiasti spettatori che ogni anno accorrono da ogni parte.

La gara, l'incruenta sparatoria, s'ingaggia in genere fra tre o quattro rinomati fuochisti, nomi di grido dell'arte pirotecnica meridionale che si sfidano all'ultima calcasse per ricevere sì il premio, ma soprattutto il fragoroso e gratificante applauso che l'enorme folla tributa calorosamente al vincitore.

Quando nella cassa armonica, la banda musicale conclude intonando le ultime note delle immortali arie operistiche, tutta la gente, ovunque si trovi, come attratta da un irresistibile richiamo, con passo svelto si porta in via Nardelli (Lungomare) e mentre nel paese si smorzano le luminarie, nell'aria della notte rintonano i primi botti di richiamo.

La Valle d'Itria è il suggestivo sfondo per questo spettacolo da non perdere, anche se il sonno e la stanchezza si fanno sentire; una gradevole brezza notturna rinfresca e rinfranca la fiamma di gente che ormai ha preso posto.

Negli ultimi anni, il forte afflusso di persone forestiere ha finito per rendere inadeguato la pur lunga via Nardelli, ma il providente troverà opportunamente posto nei vialetti adeguatamente approntati che tagliano obliquamente il pendio della collina fino a raggiungere la chiesetta di San' Anna e quindi via Martina Franca.

La soddisfazione per lo spettacolo concilierà il sonno ristoratore. L'indomani, però, troverà i più esperti a discutere sulla musicalità degli spari o sulla cromaticità di alcune rose.

Sagra Gnumerèdde Suffuchète - agosto - Locorotondo - Enogastronomia e musica saranno i protagonisti della prima domenica d'agosto lungo l'incantevole scenario della Valle d'Itria, rappresentato dalla Villa Comunale e dal cosiddetto "lungomare" (via Nardelli) di Locorotondo. Una serata in cui a fare da padrone sarà la tradizione, che unisce un piatto tipico riconosciuto a livello europeo e la musica bandistica. La Pro Loco Locorotondo in collaborazione con macellai e ristoratori locali, permetterà a cittadini e visitatori di degustare gli "gnumerèdde suffuchète", ovvero gli involtini di trippa di agnello cotti in brodo, specialità locale, che sarà accompagnata dalla degustazione di fegatini cotti al fornello e dall'immane vino della Cantina Sociale di Locorotondo.

In collaborazione con la Pro Loco, la sezione locale della Confcommercio contribuirà a allietare la serata con un concerto bandistico, per celebrare la "Festa del Commerciante".

L'appuntamento nei pressi della Villa Comunale e lungo via Nardelli. Per info: 080 4313099 oppure info@procolocorotondo.it



Festa del vino novello - novembre - La manifestazione è stata organizzata dal Comune di Locorotondo-Assessorati all'Agricoltura e al Turismo, in collaborazione con la Cantina del Locorotondo, il Consorzio di tutela del Vino DOC "Locorotondo", la Pro Loco, l'Associazione In Campagna, il Centro Anziani, il Paese delle contrade e Eventus. La degustazione dei vini presenti sarà offerta all'interno di "jusi", piccoli locali tipici del centro storico locorotondese.

Questo il programma dell'iniziativa:

ore 18.30 in piazza Vittorio Emanuele

Consegna del Vitigno d'Oro

A seguire, nel centro storico si potranno degustare i vini novelli che le cantine di Puglia offriranno per l'occasione, accompagnati dai prodotti tipici locali.

Nei locali del Centro Sociale Anziani, in piazza Vittorio Emanuele, sarà possibile visitare la mostra fotografica "Sguardi di...vino" a cura dell'Ecomuseo di Valle d'Itria.

La serata sarà allietata dall'esibizione di un gruppo musicale.

In caso di pioggia la manifestazione si svolgerà nei saloni della Cantina del Locorotondo, in via Madonna della Catena.

Locorotondo(Bari) - Centro Storico - ore 18:30 - ingresso libero - Info. 0804315658



Dove mangiamo ?

U CURDUNN - Via dura, 19 - 70010 - Locorotondo (BA) - cucina pugliese, vicoli locorotondo, ricetta nonna

TRATTORIA LA TAVERNA DEL DUCA - Via papatodero 3 - 70010 - Locorotondo (BA) - polpette fritte, tortini di zucchine, lampascioni fritti, fornello di gnumarieddi, salsicce e bombette

CENTRO STORICO - Via eroi di dogali, 6 - 70010 - Locorotondo (BA)

RISTORANTE LA GREPPIA DEL FRATE - Via alberobello 264 - 70010 - Locorotondo (BA)

RISTORANTE CASA MIA - Via cisternino km.2,700 - 70010 - Locorotondo (BA)

LA MANGIATOIA - Via serra, 5 - 70010 - Locorotondo (BA) - carne arrosto, antipasti, rustico

LA TANA DELLA LEPRE - Contrada casalini 178 - 70010 - Locorotondo (BA)

GRAN CAFFE' DEI F.LLI MAGGI - Via pastore giulio 40 - 70010 - Locorotondo (BA)

RISTORANTE L'AFFRESCO - Via nardelli 25 - 70010 - Locorotondo (BA)

CARDONE GIUSEPPE - Via recchia dottor 44 - 70010 - Locorotondo (BA)

OTTOMANO FRANCESCO - Via dura 17 - 70010 - Locorotondo (BA)

OSTERIA IL GRILLO - Via de gasperi alcide 122 - 70010 - Locorotondo (BA)

LUSVERTI FELICE - Via gorizia 39/41 - 70010 - Locorotondo (BA)

Dove sostare ...

Aree Attrezzate – Punti Sosta – Camping Service :

PS – **LOCOROTONDO** : Punto sosta in Piazza Mitrano, vicino scuola media, centrale, venerdì mercato.

PS – **LOCOROTONDO** : Punto sosta in Via Giulio Pastore, piazzale campo sportivo.

Camping/Agricampeggi/Agriturismi nel Borgo e dintorni :

Valle dei Trulli - Via Madonna della Catena 58 - Telefono: 080 4310098 - Fax: 080 4311825 - Web: www.valledeitrulli.it

Il Ciliegeto - Cda Cerrosa, 70 - Telefono: 080 4317911 - Cellulare: 339 1112676 - Web: www.agriturismoilciliegeto.it

Masseria Aprile - SC 31 Cda Grofoleo, 25 - Telefono: 080 4311205 - Cellulare: 339 3576527 - Fax: 080 4311649 - Web: www.masseriaaprile.it



Info Turistiche ...

Pro-Loco: piazza Vittorio Emanuele II 27, tel. 080 4313099.

Fonti ...

Borghi d'Italia – Comune di Locorotondo - Cantine Locorotondo – Puglia.it – Agriturismi.it – 2spaghi.it.

