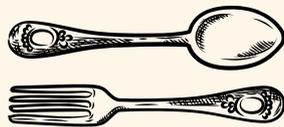




Celebrating Puglia



"In cucina funziona come nelle più belle opere d'arte:
non si sa niente di un piatto
fintanto che si ignora l'intenzione che l'ha fatto nascere."

Daniel Pennac



Famiglia Stivala



Donata Rizzo, Chef

Da tre generazioni, la storia imprenditoriale della Famiglia Stivala racconta l'amore per la propria Terra, il Salento, e la voglia di condividere e far vivere le sue bellezze e tradizioni. Tradizioni che si esprimono anche attraverso l'arte culinaria, riflesso dell'animo di un popolo umile, fatto di contadini, agricoltori e allevatori..

C'è un taglio povero nella cucina che va trasformato in "essenziale" in una terra povera di acqua con una storia ultra millenaria che ci ha tramandato i suoi gusti senza tempo. Una cucina che qui, a Le Cinque Vele, racconta le tradizioni gastronomiche del popolo salentino per farle rivivere a chi va alla ricerca di vecchi sapori, quelli delle ricette della nonna, che sembravano ormai dimenticate nei comò e che invece rivivono grazie alla nostra Chef, Donata Rizzo.

“La cuoca di casa”, come ama definirsi, che con esperienza racconta e trasmette i suoi ricordi da bambina, quando sedeva accanto al “focalire” di casa, ad osservare le donne di famiglia intente a cucinare e preparare le pietanze fatte con gli ingredienti poveri di questa terra generosa. Gestì, sensazioni, profumi e sapori che rivivono ad ogni preparazione: un'esperienza cognitiva, emotiva e sensoriale.



STORIE DI PESCATORI

Direttamente dal mare

Antipasti

Il polpo cuoce con la sua stessa acqua. Questa è la regola degli antichi pescatori salentini che nelle "pignate" coccolavano il loro pescato del giorno...

Primo

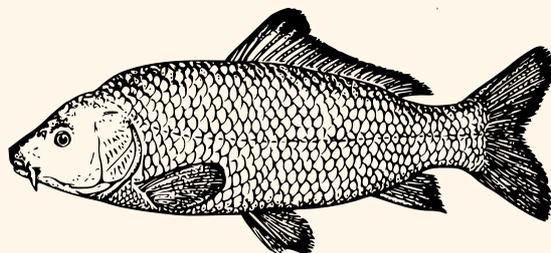
...e considerato il notevole impegno per potersi alzare nelle notti fredde e partire per la navigazione, ciò che faceva più piacere era l'unire il freschissimo pescato, ai legumi o alla pasta fatta in casa con il grano duro per creare un piatto ricco e sostanzioso...

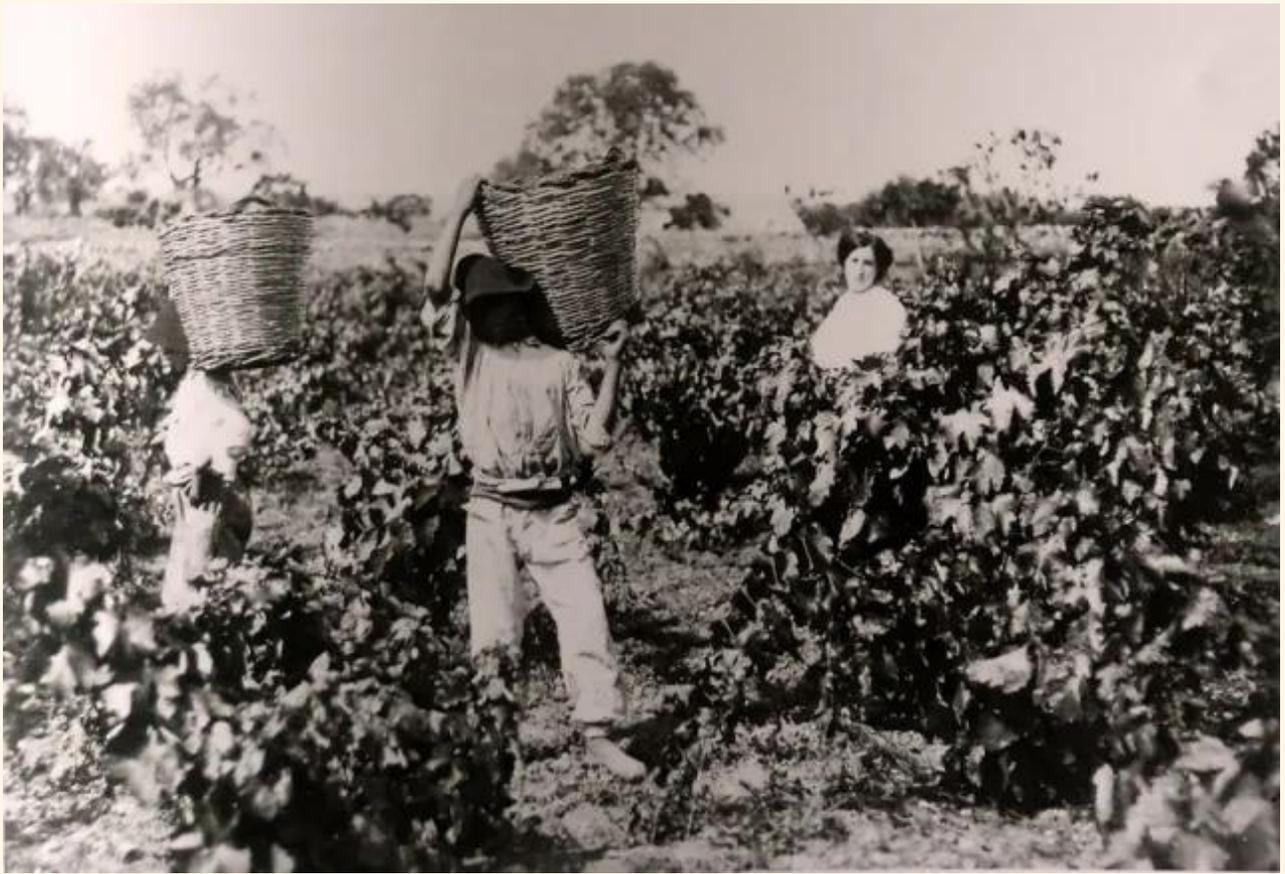
Secondi

...e per nobilitare pesci semplici ma gustosi si usava la "quatarà", un antico pentolone in rame che ancora oggi viene utilizzato e dal quale ha preso il nome il "quataro", una ricca zuppa di pesce, mitili, crostacei e verdure...

Vino

e quando **tradizione** di **antichi sapori**, **passione** e duro **lavoro** di gente umile si intrecciano a ricerca, innovazione e dedizione nascono vini nobili, freschi e sapidi come il mare del Salento, che rendono unica questa esperienza nata dalla storia di umili pescatori





STORIE DI CONTADINI

Dalla Terra alla Tavola

Antipasti

“Subbrataula” del contadino c'erano i prodotti poveri della terra. Zucchine, melanzane, peperoni che le massaie riuscivano a trasformare in piatti gustosi con la sola aggiunta di una “croce d'olio”, aglio e menta...

Primo

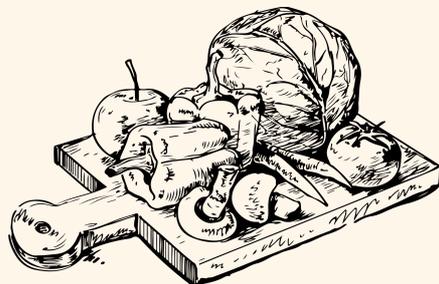
..povera era anche la farina integrale utilizzata per preparare le frise, la “marena” del contadino, le orecchiette, le sagne torte al sugo di pomodoro fresco, e la trya, pasta fritta che accompagnava i ceci cucinati nelle “pignate” accanto al fuoco acceso per riscaldare la casa..

Secondi

..i contadini dicevano che i legumi “ntostano”, (rafforzano) le ossa. Per questo ne mangiavano in abbondanza, per affrontare le giornate in campagna che andavano “te sule an sule” a zappare e seminare per riempire i “panari” di frutta e verdura, sotto il caldo infuocato di questa terra rossa..

Vino

...una terra rossa come il vino Primitivo o Negroamaro che racchiude tutti i colori del mediterraneo e il sapore caldo, sontuoso, intrigante e avvolgente dei pomeriggi assoluti della controra, accompagnati dal suono cantilenante delle cicale.





STORIE DI ALLEVATORI

Dalle Masserie, i sapori antichi

Antipasti

C'era un tempo in cui i profumi di prodotti semplici si percepivano camminando per la campagne puntellate qua e là da antiche Masserie, dove gli allevatori mettevano i salumi ad essiccare e i formaggi a stagionare nelle “fiscelle” di giunco su travi e panche in legno..

Primo

..dalle conche delle scogliere raccoglievano il sale marino per la salatura della giuncata e del primo sale che non mancavano mai sulle loro tavole.

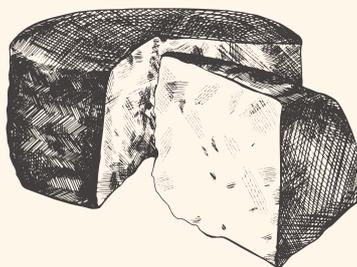
La carne, invece, era il cibo dei ricchi. L'allevatore teneva per sé i ritagli che, una volta macinati, si impastavano con molto formaggio pecorino e uova per preparare delle sfiziose polpette al sugo..

Secondi

..e le frattaglie dei vitelli diventavano sfiziosi involtini da cuocere lentamente allo “sguero de inchi”, alla brace di rami di ulivo, accompagnati da gustose conserve di verdure.

Vino

Gli allevatori portavano le loro capre e i vitelli a pascolare nei campi paglierini a tratti colorati dai fiori che riempivano l'aria di fragranze inebrianti miste all'odore di salsedine, piacevolmente fresche e persistenti come un bicchiere di vino rosato, sapido e fruttato che esalta i sapori dal gusto mediterraneo





"Il vino è poesia imbottigliata"

R. Stevenson

I nostri vini





LEONE DE CASTRIS
1665

La tradizione vitivinicola della Cantina Leone De Castris nasce nel 1665, a Salice Salentino, quando il nobile Oronzo Arcangelo Maria Francesco dei Conti di Lemos, si innamora del Salento e decide di vendere parte dei suoi possedimenti in Spagna per dare vita all'azienda. Nel 1925, Piero e Lisetta de Castris imbottigliano le prime vendemmie col proprio marchio. Oggi la Leone de Castris è retta da Piernicola, nipote di Piero e Lisetta e figlio di Salvatore Leone de Castris. Si sviluppa su una superficie di 250 ettari con una produzione annuale di circa 2,5 milioni di bottiglie. I lavori in vigneto e in cantina si svolgono seguendo pratiche convenzionali e si coltivano diversi vitigni, tra cui i rinomati Negroamaro, Salice Salentino, Aleatico, Primitivo e Susamaniello, vini con carattere, fini ed eleganti.



DAL 1065
DUCA CARLO GUARINI

L'Azienda agraria Duca Carlo Guarini, di Scorrano, è una realtà vitivinicola storica del Salento, che da sempre punta sulla qualità e sui vitigni autoctoni. La famiglia discende da Ruggero Guarini, cavaliere normanno giunto nel Salento nel 1065, che prese parte alla prima crociata. Alcune etichette più rappresentative dei loro vini parlano degli avi e dei personaggi illustri che i Guarini hanno ospitato nei secoli passati. Oggi la famiglia Guarini continua a possedere e coltivare nel Salento tenute e masserie per circa 700 ettari. I vigneti, che si estendono per 70 ettari, sono tutti concentrati tra Brindisi e Lecce e accolgono soprattutto varietà autoctone: Negroamaro, Primitivo, Malvasia nera, Bombino.





Dal 1998, la filosofia produttiva di Tormaresca si basa sulla qualità dei suoi prodotti in relazione alle tradizioni più radicate del territorio. La tenuta pugliese degli Antinori nasce dalla consapevolezza di quello che è l'enorme potenziale qualitativo che le zone di Castel del Monte e del Salento sono capaci di esprimere. I 300 ettari di vigneti di cui l'azienda si compone sono coltivati con quelle che sono le varietà più tipiche della zona, alcune delle quali risalenti addirittura alla lontana civiltà della Magna Grecia: il Primitivo, il Negroamaro, il Fano, l'Aglianico e il Nero di Troia, vini semplicemente eccezionali.

Fondata nel 1936 da Arcangelo Palamà, da sempre, la cantina produce vini noti per l'alto livello qualitativo. I vigneti si trovano principalmente a Cutrofiano e a Matino, nel Salento, e si estendono su una superficie complessiva di sei ettari. Grazie all'approccio sincero e onesto verso il territorio, le piante sono allevate nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura. Le uve prettamente autoctone vengono lavorate senza mai snaturarne l'essenza. Nascono in questa maniera etichette simbolo della migliore Puglia: Verdeca, Negroamaro e Primitivo, nel segno della più alta qualità appartenente alle terre pugliesi.





L'Astore
MASSERIA

L'Astore Masseria è un'azienda agricola di proprietà della famiglia Benegiamo-Di Summa dal 1930. Con circa 100 ettari tra vigneti, fin dagli anni '40, il nonno Oronzo produceva vino destinato al nord Italia e ai mercati esteri.

Dopo un'interruzione trentennale, alla fine degli anni '90, il padre Achille e i figli Paolo, Stefano e Luca Benegiamo hanno deciso di continuare la storia dell'azienda. Da sempre, la produzione vitivinicola di Masseria L'Astore valorizza gli antichi vitigni autoctoni come il Negroamaro, la Malvasia Nera, la Malvasia Bianca Antica, il Susumaniello ed il Primitivo.

MOCAVERO®

Immersa nella natura e incorniciata da alberi di ulivo secolari, Cantina Mocavero, sorge ad Arnesano, nella cosiddetta Cupa: il cuore del Tavoliere di Lecce. L'azienda, nata nel 1950, ha un'estensione di terreno di 65 ettari, di proprietà di Francesco e Marco Mocavero, la cui passione e tradizione per il vino di qualità è stata tramandata dal padre. La loro filosofia si basa sul costante bilanciamento tra tradizione e innovazione. Un equilibrio racchiuso in vini come il Santufili, il Puteus, il Tela di Ragno e il Curti Russi. Vini caratterizzati dal giusto tenore zuccherino e alcolico e da buona acidità fissa, che contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.





CANTELE



La storia della Cantina inizia con il viaggio di Giovanni Battista Cantele che nel secondo dopoguerra decise di trasferirsi nel Salento insieme ai due figli Augusto e Domenico e alla moglie Teresa Manara – alla cui memoria è dedicato l'omonimo vino – originaria di Imola. Nel 1979 Augusto fondò le Cantine Cantele, tra Guagnano e Salice Salentino, insieme a suo padre e a suo fratello Domenico. Oggi sono i figli di Augusto Cantele, Gianni e Paolo, e i figli di Domenico, Umberto e Luisa a portare avanti la storia e la tradizione di questa famiglia. E a curare i 200 ettari di vigneti, prevalentemente vitigni locali come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Verdeca e Malvasia ma anche Chardonnay che nei nostri ambienti pedoclimatici riesce a offrire una complessità aromatica unica.

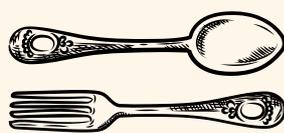
La storia enologica di Claudio Quarta inizia nel 2005, quando decide di abbandonare la sua brillante carriera da imprenditore farmaceutico per entrare nei panni del vignaiolo e raccontare il territorio con una filosofia tutta sua, attraverso la ricerca e la reinterpretazione dei vini del territorio racchiusa nelle bottiglie di Tenuta Eméra, tra Lizzano e Mandura, Sanpaolo ad Avellino e Cantina Moros, a Guagnano. I vitigni sono quelli autoctoni del Primitivo, Negroamaro e Fiano. Ma anche internazionali come il Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Chardonnay.





Donna Oleria è il nome della azienda agricola olivicola che nell'antichità si estendeva per decine di ettari, a Monteroni di Lecce, e continua, ancora oggi, a produrre extravergine di oliva di altissima qualità. Francesco e Grazia Barba, compagni di vita, hanno deciso di recuperare gli uliveti delle proprie famiglie di origine per intraprendere un percorso di "vita agricola" rispettoso dell'ambiente e delle produzioni, e ricreare il legame con il territorio in cui sono nati con uno spirito moderno.

Consapevoli di vivere in un territorio eccezionale, curano le piante con il rispetto e l'attenzione necessari per la vita degli ulivi.



Le Cinque Vele Beach Club