



19 Taranto-Monopoli

PIANETA TRULLO

IL VIAGGIO IN CIFRE

Distanze in km

COMPLESSIVI	91,2
TAPPE	
TARANTO-MASSAFRA	14,6
MASSAFRA MARTINA FRANCA	27,7
MARTINA FRANCA ALBEROBELLO	14,7
ALBEROBELLO PUTIGNANO	13,4
PUTIGNANO-MONOPOLI	20,8
TEMPO DI PERCORRENZA	
1 ORA E 45 MINUTI	
Soste escluse	

DA NON PERDERE

- **A Taranto:** il centro storico, che sorge su un'isoletta collegata alla terraferma da alcuni ponti; la cattedrale di San Cataldo, la più antica di Puglia (cattedraletaranto.it); il Castello Aragonese (castelloaragonese.it).
- **A Massafra,** la gravina di San Marco con la chiesa rupestre di Santa Marina e, sul versante occidentale, quella della Madonna della Candelora; la gravina della Madonna della Scala, dove si trova l'omonimo santuario.
- **A Martina Franca,** la sontuosa via Cavour, la basilica di San Martino (basilicasanmartino.it) e, a Palazzo Ducale, il Museo del parco delle pianelle (tel. 0804836279).
- **A Locorotondo,** il centro storico a pianta circolare, in posizione sopraelevata sulla Valle d'Itria.
- **Ad Alberobello,** i rioni Monti e Aia Piccola, con i loro splendidi trulli.
- **A Castellana Grotte,** le Grotte di Castellana (grottedicastellana.it).
- **A Monopoli:** il Castello di Carlo V (tel. 0809303014), con il Museo archeologico; la chiesa di Santa Maria Amalfitana (XI secolo); il Giardino botanico Lama degli Ulivi (lamadegliulivi.it).

Poche curve, mille emozioni. La rettilinea statale 7 porta a Massafra, addossata su una profonda gravina nelle cui pareti tufacee si aprono antichi insediamenti rupestri. La visita di questo stupefacente mondo sotterraneo è d'obbligo: poi si riparte seguendo la statale 581, si costeggia la Riserva naturale Murge Orientali e si entra a Martina Franca, città che seduce per i suoi eleganti palazzi barocchi e rococò. La tappa successiva è Locorotondo, con un bel centro storico a pianta circolare; appena otto chilometri più avanti, la magia dei trulli di Alberobello esplose in tutta la sua bellezza. Spiccano, sulla collina occidentale della cittadina, il Trullo Sovrano,

alto 14 metri, e la cosiddetta Casa Pezzolla. E i trulli, talvolta semi nascosti negli uliveti, accompagnano il viaggio anche lungo la s.s. 172 per Putignano, centro che precede di cinque chilometri le meravigliose Grotte di Castellana. Qui la folla di visitatori è garantita, ma lo spettacolo offerto da questo fantastico mondo sotterraneo fa passare in secondo piano eventuali disagi. La statale 377 accompagna quindi a destinazione: l'ambiente a bordo strada non ha più molto di romantico e il traffico aumenta. Ma ormai si è arrivati e, dopo aver visitato il Castello di Carlo V e la chiesa romanica di Santa Maria Amalfitana, si va alla ricerca di una spiaggia per tuffarsi nell'Adriatico: nel territorio comunale se ne contano 25. Le più belle sono quelle di Capitolo e Santo Stefano e la Cala di Torre Incina.



Vista aerea di Putignano, adagiata su tre colli a 375 metri di altitudine; per oltre sette secoli questa località è stata sotto il diretto dominio dei papi, esercitato attraverso i benedettini e i Cavalieri di Malta

L'inconfondibile profilo dei trulli di Alberobello, Patrimonio Mondiale dell'Umanità per l'Unesco in virtù della «eccezionale tipologia, continuità abitativa e sopravvivenza di una cultura costruttiva di origine preistorica», come recitano le motivazioni redatte nel 1996



La Porta di Santo Stefano, a Martina Franca: è di origine medievale, ma l'attuale aspetto barocco risale alle modifiche introdotte nel 1764

← Il porto di Monopoli: la parte meridionale, più antica e suggestiva, è riservata alle imbarcazioni da pesca, mentre quella settentrionale è adibita al traffico commerciale. Un tempo esistevano anche due canali, che arrivavano in centro



Taranto, punto di partenza dell'itinerario, è ricca di attrattive, a partire dal quattrocentesco Castello Aragonese



GLI INDIRIZZI GIUSTI

PER DORMIRE

Histò San Pietro Sul Mar Piccolo

Via Sant'Andrea, Circummarpiccolo, Taranto
Tel. 0994721188
Prezzo medio: €€€
relaishisto.it

Relais Casabella

Via Tiro a Segno 6, Martina Franca
Tel. 0804303647
Prezzo medio: €€
casabellabb.it

Truddhi Casa e Cucina di Puglia

S.p. 226, contrada Trito 161, Locorotondo
Tel. 0804431326
Prezzo medio: €
trulliresidence.com

Masseria Rosa Trulli Relais

S.s. 172 dei Trulli, km 37,500, Alberobello
Tel. 0802075055
Prezzo medio: €€
masseriarosa.com

Masseria Santa Teresa

Contrada Santa Teresa 44, Monopoli
Tel. 0806900835
Prezzo medio: €
masseriasantateresa.it

PER MANGIARE

Il Poeta Contadino

Via Indipendenza 21, Alberobello
Tel. 0804321917
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 70 euro
Materie prime di pregio, cucina in continua evoluzione, cantina di considerevole spessore. Piatto forte: orata marinata con burrata, pomodori secchi e polvere di liquirizia.

Menelao a Santa Chiara

Via Sedile 46, Turi
Tel. 0808911897
Chiuso: mercoledì
Prezzo medio: 60 euro

Un convincente mix di tradizione e creatività in una bella struttura nel cuore del paese.

Pashà

Piazza Castello 5/7, Conversano
Tel. 0804951079
Chiuso: martedì
Prezzo medio: 70 euro
Caffetteria, gelateria, wine bar, ristorante. Meglio telefonare prima, perché potrebbe essere in corso di trasferimento.

Angelo Sabatelli della Masseria Spina

Viale Aldo Moro 27, Monopoli
Tel. 080802396
Chiuso: lunedì
Prezzo medio: 60 euro

Lo straordinario incontro tra i prodotti della Puglia e le suggestioni orientali.

Tuccino

Via Santa Caterina 69, Polignano a Mare
Tel. 0804241560
Chiuso: lunedì a pranzo
Prezzo medio: 70 euro
Cucina di mare, importante cantina (oltre mille etichette) e servizio d'altri tempi in un ristorante, con ormai quasi mezzo secolo alle spalle, affacciato sul mare.

DA COMPRARE

Bar Pasticceria Adua

Via Paisiello 60/62, Martina Franca
Tel. 0804807034
Da Adua si va soprattutto

per gustare il bocconotto e per la pasticceria di mandorle, ma anche per una copiosa granita di caffè con panna.

Macelleria Romanelli

Via Valle d'Itria 8/12, Martina Franca
Tel. 0804805385
Capocollo di Martina Franca, soppressata e tutti i prodotti caseari della Murgia.

Enoteca il Tralcio

Via Manin 33, Monopoli
Tel. 0809301366
Una delle più fornite enoteche della zona, con referenze non soltanto nazionali, ma anche mondiali. E si può far scorta pure di oli di frantoio, mieli e confetture.

IL POSTO DELLE COZZE

● **VARIE LEGGENDE** e – purtroppo – alcune verità riguardano le famose cozze di Taranto: i mitili neri che brillano per qualità eccelsa e capacità di regalare felicità a tavola sia con una semplice impepata sia a completamento di varie preparazioni. Conosciuta da secoli – chi dice addirittura da millenni –, la mitilicoltura è una delle attività produttive di contorno più importanti della città pugliese. Gli ambienti protetti del Mar Piccolo e, seppur in misura minore, del Mar Grande hanno consentito lo sviluppo di tecniche artigianali collaudate e ripetute, con i pali di castagno confitti nel fondale e le barche appositamente costruite. Il mito delle cozze filtratrici che prosperano e migliorano il loro sapore nell'acqua torbida ha subito un grosso arresto con i problemi d'inquinamento degli anni scorsi: ora un attento monitoraggio dei bacini d'acqua e dei "pergolai" ha riportato la produzione ai livelli precedenti e la garanzia di qualità e pulizia è assoluta. L'impepata (foto a destra) è una preparazione semplicissima, che perciò richiede ingredienti perfetti: per quattro persone conviene ammolare un chilo di cozze nere in acqua fredda per un'ora o più, dopo averle grattate esternamente con una lama o con una spazzola di acciaio e una volta tolto a forza il "bisso", cioè il filamento che fuoriesce dalle valve e che tiene il mollusco aggrappato a un sostegno esterno. Dopo aver

cambiato l'acqua un paio di volte e aver ben scolato i mitili, converrà passarli in un tegame alzando la fiamma per qualche minuto senza ulteriore condimento, fino a quando saranno tutti aperti. Quindi verranno serviti in una capace insalatiera con il liquido rilasciato durante l'apertura, abbondante pepe e, a piacere, olio, prezzemolo e aglio. Il pasto può essere completato da un paio di fette del famoso capocollo di Martina Franca, da un assaggio di formaggi della Murgia oppure, per gli stomaci più robusti e per i palati più avventurosi, da un piatto di "gnummareddi", una sorta di gomitolli – da cui il nome – attorcigliati d'interiora di agnello o capretto, passati alla griglia e aromatizzati con prezzemolo e finocchietto.

