Vacanze nel Salento: ad agosto 11 sagre tutte nel Capo di Leuca

Famoso per il sole, il mare cristallino, la natura, gli eventi di piazza e i beach party fino all'alba, il Basso Salento Ã anche terra di buoni sapori. Per chi Ã in vacanza da queste parti, ecco 11 sagre, da lunedÃ 7 a venerdÃ 21 agosto, tutte nel Capo di Leuca, occasioni ghiotte anche per scoprire i bei paesi dell'entroterra. Ã

I ritardatari, stuzzicati da queste gustose manifestazioni, possono approfittare delle sensazionali offerte last minute di case vacanze nel Salento, nella zona del Capo di Leuca.

Scoprile tutte qui >>

Sagre oggi in Puglia

Ecco 11 sagre del Capo di Leuca, che accontentano davvero tutti i gusti.Ã

1. LunedÃ 7, CORSANO, Sagra agreste

In sintonia con il territorio circostante e le tradizioni, la Sagra agreste di Corsano offre piatti preparati con ingredienti semplici e legati alla cultura contadina: pasta fresca fatta in casa, stufati, carni arrosto, frittore di pesce e, soprattutto, la âœpaparottaâœ, il piatto forte della festa, con verdure, legumi e pane raffermo. Musica di qualitÃ , con Antonio CastrignanÃ², t cantori piÃ¹ celebri del Salento, voce della Notte della Taranta.

Ã

Ã

2. MartedÃ 8, MORCIANO DI LEUCA, Sagra de li diavulicchi

A Morciano, la piÃ¹ âœpiccanteâœ delle sagre estive del Salento Ã dedicata ai âœdiavulicchiâœ, stuzzicanti e irresistibili per rossi. Oltre allo stand dedicato a âœdiavulicchi e sfizierieâœ dove notevole successo riscuote la âœsalamura cottaâœ, prepa pomodori, peperoni e piccante. Si possono gustare anche pizze rustiche, friselle, âœpittuleâœ e dolci e limoncello. E poi balli e canti fino a notte fonda, con Ã i Sud Recall e Indiano Salentino

3. MercoledÃ 9, SANTA MARIA DI LEUCA, Sagra dei sapori di mare sotto la Cascata monumentale

Appuntamento con i sapori di mare a Santa Maria di Leuca, in piazza Marinai d'Italia. Alla Sagra dei sapori di mare sotto la Cascata monumentale si possono assaggiare prelibatezze come pasta fresca alla pescatora o ai gamberi, frittura di pesce, polpo alla pignatta, insalata di mare, âœpittuleâœ alla marinara e cocktail di frutta. Due gruppi musicali completano il programma: i Cardisanti e i Supermario. L'occasione Ã buona per ammirare la cascata monumentale in funzione, un evento ormai raro.Ã

Ã

4. GiovedÃ 10, SALIGNANO (Castrignano del Capo), Sagra sotto le stelleÃ

Ha un titolo che non lascia dubbi: alla sagra di Salignano si mangiano cose buone sotto le stelle. Ci si trova all'ombra della torre, risalente al 1550, simbolo del paesino, per assaporare pietanze come pasta casereccia, pasta e ceci, la tradizionale âœcisciucellaâœ, pietanza a base di polpette di pane cotte nel sugo, pesce, pitte di patate, parmigiane e focacce. I vino rallegra gli spiriti insieme alla degna comare, la musica popolare, proposta dai Kamafei.

5. Sabato 12, CASTRIGNANO DEL CAPO, Sagra de li piatti nosci

La Sagra â€œde li piatti nosciâ€• di Castrignano del Capo diffonde profumi irresistibili che ammaliano i visitatori e i golosi nello splendido scenario di Borgo Terra. Cibi semplici e genuini, come pasta fatta in casa al pomodoro o con le rape, carne arrosto, i legumi, le verdure selvatiche e le melanzane al forno. A far da companatico, ci pensa la musica popolare salentina.

6. LunedÃ¬ 14, MONTESARDO (Alessano), Sagra della pasta casereccia e de lu porcu paesano pri pri

Vale la pena arrivare a Montesardo per scoprire la grazia di questo piccolo paese frazione di Alessano, e approfittarne per fare una scorpacciata di bontÃ¬ in una delle sagre piÃ¹ antiche del Salento. Due i piatti da provare assolutamente: la pasta fatta in casa e il maiale paesano, dalle carni tenere e saporite. Non mancano altre pietanze a base di prodotti della terra, nÃ© la musica popolare che fa ballare la piazza: quella degli Ariantica.

7. MercoledÃ¬ 16, TIGGIANO, Sagra delle 4 pignate

Sono quattro i rioni di Tiggiano, circa tremila i suoi abitanti, mentre non si possono quantificare i profumi e le pietanze che si possono gustare alla Sagra delle 4 pignate. Interamente dislocata nel centro storico, tra case a corte e vicoli, la sagra presenta la caratteristica delle â€œ4 pignateâ€•, e cioÃ¬ dei piatti preparati a fuoco lento nella pentola di terracotta. La musica popolare permette di smaltire le calorie lanciandosi in pista a ritmo di pizzica.

8. GiovedÃ¬ 17, DEPRESSA (Tricase), Sagra de la pasta fatta a casa

A Depressa, frazione di Tricase, la Sagra de la pasta fatta in casa porta buoni sapori e allegria. Ai piedi del castello, basta poco a riempire il minuscolo centro di profumi e gustosi odorini. I sapori antichi sono quelli della pasta fatta in casa, accompagnata da â€œciciriâ€• o cavoli, con il sugo, o le cime di rapa. Solo per i palati piÃ¹ audaci, la ricotta forte. Oltre alla pasta fresca, completano il menu altri sapori della tradizione salentina, piÃ¹ la musica popolare che fa ballare e cantare fino a notte.

Ã

9. VenerdÃ¬ 18, SANTA MARIA DI LEUCA, Sagra del pesce fritto

Pasta con il sugo alla pescatora, frittura mista di paranza e molluschi, e perfino le â€œpittuleâ€• hanno il sapore del mare, nella Sagra del pesce fritto che con il suo menu â€œa baseâ€• di Ionio invita gli appassionati di cucina marinara a scendere lungo il Tacco fino alla sua punta, a Santa Maria di Leuca. Completano il menu, i dolci tipici e la musica popolare suonata dal vivo.

10. Sabato 19 e Domenica 20, ANDRANO, Sagra dell' arte culinaria salentina

Ad Andrano, il â€œmangiar beneâ€• salentino per genuinitÃ¬ e tradizione Ã¬ chiamato per nome, nella Sagra dell'arte culinaria salentina. PerchÃ© d'arte, opere d'ingegno e fantasia si tratta, se si pensa che da ingredienti semplici, frutto della terra e del lavoro dell'uomo nascono prelibatezze come pasta fatta in casa, â€œmaremma e massaâ€•, legumi con verdure, bruschette dolci di tradizione, vino e tanto altro ancora, il tutto accompagnato per due serate dalla musica popolare salentina.

11. LunedÃ¬ 21, SALVE, Sagra della taranta

Morsi assicurati, di tutti i tipi, alla Sagra della taranta di Salve. La musica, giÃ dal titolo, Ã assicurata, con i canti e i balli della tradizione, che si abbinano alle delizie del menu. â€œPittuleâ€•, antipasti caserecci, â€œpezzettiâ€• di cavallo al sugo e carne arrosto, pasticceria tipica, freschi e cremosi spumoni, con il vino che spegne la sete e invita al ballo, nella piazza che riecheggia dei ritmi popolari della pizzica.