

DARIA RIZZELLO

111

LUOGHI

DELLA PUGLIA

CHE  DEVI

PROPRIO

SCOPRIRE

emons:

17—La chiesa nel pozzo

Che male fa un gocchetto?

Nel 1705 don Domenico Tanzella, parroco del paesino di Capurso, si ammalò di una malattia incurabile. Una notte, però, di fronte a lui apparve la Madonna, che gli promise un'immediata guarigione se avesse bevuto l'acqua del pozzo di Santa Maria e avesse fatto costruire una chiesetta con annesso convento. Gli abitanti del paese si mobilitarono per procurare prima possibile l'acqua al parroco malato e, poco tempo dopo, don Domenico ottenne effettivamente la guarigione sperata. Poche settimane più tardi, il 30 agosto, l'ex ammalato si sentiva così bene che decise di recarsi al pozzo miracoloso, insieme a suo fratello e ad altri due uomini.

I quattro amici si calarono uno dopo l'altro all'interno del pozzo, ma a un certo punto le candele che illuminavano loro la via caddero e finirono in acqua. Continuarono tuttavia a bruciare anche da sommerso, permettendo al gruppetto di proseguire la discesa. Quando i quattro posarono finalmente i piedi sul fondo, notarono un'immagine della Madonna sulla parete interna del pozzo. Il dipinto si staccò lentamente dalla pietra e galleggiò sulla superficie fino a raggiungere don Tanzella, che l'accorse con gioia. Poi, con tutta la dovuta cautela, il parroco portò l'affresco in paese e lo collocò nella sacrestia della chiesa che stava facendo costruire in ossequio al suo voto. Dal 1778 il dipinto della Madonna del Pozzo è appeso sopra l'altare maggiore della basilica di Capurso, di cui consigliamo caldamente la visita.

L'interno a navata singola della più piccola delle due chiese del paese è decorato con dieci quadri che raffigurano i dieci miracoli più importanti compiuti dalla Madonna del Pozzo. Una scala a chiocciola illuminata conduce proprio al pozzo della leggenda, sulla cui parete interna si vede la cavità nella quale un tempo si trovava il dipinto. A destra c'è un altare, a sinistra una vasca di pietra con quattro rubinetti, dai quali sgorga un'acqua santa, che si può bere sul posto oppure portare via come souvenir.

Indirizzo Largo Piscine 57, 70010 Capurso | **Come arrivare** 11 km a sud di Bari, SS100, uscita Triggiano/Capurso, poi proseguire lungo SP240 | **Orari** Tutti i giorni 8-12:30 e 16-20, da giugno ad agosto 16:30-20:30 | **Un suggerimento** Sulla via per Capurso si può ammirare la cosiddetta Astronave. È lo stadio San Nicola, costruito per i mondiali di calcio del 1990, tappa consigliata a tutti gli appassionati di architettura e/o di calcio.



20 La Fondazione

“Il caldo amor, la chiara vista”

Carolina de Viti de Marco nacque nel 1863 a Casamassella. Suo fratello, l'economista Antonio, sposò l'americana Harriett Lathrop Dunham, in Italia meglio conosciuta come Etta de Viti de Marco. Queste due donne si diedero come obiettivo di vita quello di offrire una prospettiva a donne e bambini svantaggiati, e a questo scopo fondarono nel 1901 la Scuola di Tessitura di Casamassella.

In questo modo la tessitura, attività tradizionale delle donne di questa zona, trovò finalmente un riconoscimento e assunse anche un valore economico, aspetto che senza dubbio favoriva l'indipendenza femminile.

Già all'inizio del XX secolo, la scuola era in grado di offrire a diverse centinaia di lavoratrici un'occupazione e una reputazione onorevole. Anche ai giorni nostri il laboratorio è gestito da sole donne, e dai loro telai affiorano motivi sempre diversi per federe, scialli, tovaglioli, tappeti e borse. È in questo ambiente che è nato il modo di dire dialettale *ogni cannata è pintu*: al telaio, persino gli errori diventano la base per inventare un nuovo disegno.

La realizzazione di ogni prodotto di artigianato termina con l'apposizione di un'etichetta con il logo. Su di essa è scritto anche il nome della Fondazione, il luogo e la data in cui essa è costituita, e la frase: “Il caldo amor, la chiara vista”. Basta farsi un giro sul terreno dove sorge la Fondazione Le Costantine per comprendere il riferimento alla *Divina Commedia* di Dante, per la precisione al XIII canto della terza cantica: i circa trenta ettari di natura incontaminata che circondano la Fondazione sono davvero un piccolo paradiso.

La Fondazione Le Costantine ha raggiunto la fama internazionale nel 2020, grazie a una sfilata tenuta a Lecce. In quell'occasione furono realizzati per la casa di moda Dior dei tessuti di *haute couture*, da allora sempre molto richiesti. Chiara Ferragni ha spesso sfoggiato delle borse fatte a mano che non sono state prodotte né a Parigi né a Milano, ma sono *made in Casamassella*.

Indirizzo Via Costantine, 73020 Casamassella, tel. 0836 812110, www.lecostantine.it | **Come arrivare** 7 km a nord di Otranto, SP358 e SP300. Una volta a Casamassella, seguire le indicazioni per La Gramola/Le Costantine | **Orari** Maggio-ottobre: lun-sab 9-12:30 e 16:30-19; novembre-aprile: lun-sab 9-13 | **Un suggerimento** Sul terreno della Fondazione si trova il ristorante La Gramola e il B&B La Casa di Ora, che mette a disposizione per il pernottamento 12 camere accessibili senza barriere architettoniche, in un contesto isolato e tranquillo (tel. ristorante: 380 6488352; tel. B&B: 0836 812110).



29 — I Giardini di Pomona

Seicento fichi e un cachi di Nagasaki

Ad accogliere il visitatore nella biblioteca ci sono Paolo Belloni e un dipinto di Pomona, divinità romana dei frutti. È da qui che Paolo comincia la sua visita guidata, accennando per prima cosa ai suoi storici predecessori, collezionisti di frutta dei secoli passati, tra i quali spicca per esempio Cosimo III de' Medici.

Nel 1994 questo signore milanese fondò nella Valle d'Itria, anche detta Valle dei Trulli, il suo Conservatorio Botanico, che si prefigge di preservare il più possibile la biodiversità per le generazioni a venire. Con entusiasmo e slancio, Paolo ci racconta dei 1.200 alberi da frutta che da allora ha collezionato e radunato su questo terreno. I visitatori possono poi godersi una deliziosa degustazione di vari tipi di fichi, potendo fare affidamento sui controlli quotidiani che Paolo effettua personalmente sugli alberi, verificando anche il grado di maturazione dei diversi frutti.

Tra un fico bosniaco e uno del Lago di Garda, Paolo lascia cadere qua e là delle denominazioni latine e sensibilizza sull'urgente necessità di una relazione sostenibile con il nostro pianeta. In primo piano ci sono tre temi principali: evitare lo spreco di acqua, lottare contro la siccità e la steppificazione dei terreni, promuovere la biodiversità in agricoltura.

Nel frattempo i visitatori passeggiano tra alberi di pistacchio e di mandorle, sempre in compagnia di Paolo, che li conduce, infine, in un luogo molto particolare: il labirinto di lavanda. Tra le macerie della città di Nagasaki, distrutta dalla bomba atomica nell'agosto del 1945, fu rinvenuto un albero di cachi ancora intatto, che i biologi si premurarono di conservare, finché negli anni Novanta le condizioni della pianta peggiorarono.

Al centro del labirinto lilla, circondati da un profumo che stordisce, gli ospiti troveranno un delicato alberello: è un diretto discendente del cachi di Nagasaki e svetta dritto come un fuso nel punto più fertile dei Giardini di Pomona, come simbolo di pace.

Indirizzo Conservatorio Botanico, contrada Figazzano 114, 72014 Cisternino | **Come arrivare** 60 km a nord di Brindisi, SS16 e poi SP91 in direzione Locorotondo, infine seguire le indicazioni per Figazzano | **Orari** Tutti i giorni (tranne il giovedì) 9-13 e 16-al tramonto | **Un suggerimento** Da Zio Pietro, una macelleria in via Duca D'Aosta 3, si possono gustare specialità pugliesi di carne che si scelgono direttamente al bancone e vengono grigliate al momento.



36 — La pasticceria Ascalone

Un delizioso pasticcio

A Lecce e nei dintorni, la mattina si sente spesso aleggiare nell'aria un profumino di dolci appena sfornati. Non si tratta, però, dei cornetti, o brioche che dir si voglia, che in tutta Italia si gustano con il cappuccino. No, qui in Salento la mattina si fa colazione con il pasticciotto.

Ormai non è difficile trovare un po' dappertutto un'ampia scelta di questi dolcetti di pastafrolla, il cui ripieno può variare dalla classica crema pasticciera, alla Nutella, fino alla marmellata di fichi con noci. Il pasticciotto originale, però, è quello di Galatina.

Siamo nel 1745, e la giornata di lavoro di Nicola Ascalone sta per concludersi. Gli sono avanzati, però, un bel po' di impasto e di crema. Per non sprecarli, Nicola modella una forma ovale, la riempie di crema e la copre con un altro strato di impasto. Il risultato, almeno a giudicare dall'aspetto, non fu un dolcetto raffinato, ma qualcosa che assomigliava piuttosto a un pasticcio.

Un vicino, attirato dal profumo, fu la prima persona in assoluto ad assaggiare il pasticciotto. Entusiasta della nuovissima creazione, ne ordinò altri in occasione di una festa familiare e così inaugurò inconsapevolmente la tradizione della tipica colazione del leccese.

Oggi la pasticceria è gestita dall'undicesima generazione degli eredi di Nicola. Nel cuore degli appassionati di pasticciotti è rimasto in particolare Andrea Ascalone, che vendeva questi dolcetti solo quando erano tiepidi, perché per lui era il modo più giusto, nonché unico, di gustarli. Ai clienti che volevano un pasticciotto fresco chiedeva di avere pazienza, spiegando che la pastafrolla non si può apprezzare bene se la crema pasticciera è così calda da bruciare la lingua.

Andrea era contrario anche all'idea dei pasticciotti *a portar via*, nonché alla loro esportazione. La pastafrolla fredda, infatti, non ha assolutamente lo stesso sapore. E dunque meno male che negli ultimi tempi tante pasticcerie in tutta Italia hanno cominciato a offrire i pasticciotti leccesi.



Indirizzo Via Vittorio Emanuele 17, 73013 Galatina | **Come arrivare** 25 km a sud di Lecce, seguire SS101, uscire a Galatina e proseguire su SP18 | **Orari** Mar-dom 9-13:30, per ordinare in anticipo tel. 0836 566009 | **Un suggerimento** A Cutrofiano si esaudiscono i desideri, o almeno così si dice nel sud del Salento. E si esaudiscono con la terracotta! Diversi laboratori locali vendono ceramiche tipicamente pugliesi, tra cui i *pumi*, decorazioni a forma di boccio.

48 — Il Museo Faggiano

Dovevano essere semplici lavori...

Luciano Faggiano aveva un sogno: fare lo chef in un ristorante di sua proprietà. Sembrava tutto assolutamente realizzabile. Nel 2001 la famiglia Faggiano avviò i lavori per esaudire il suo desiderio di aprire un locale nel cuore di Lecce. Per prima cosa bisognava sistemare il malandato sistema di scarico dell'acqua, e tutta la famiglia si mise all'opera per dare una mano in prima persona. I figli di Luciano constatarono, tuttavia, che i tubi erano collocati più in profondità di quanto pensassero e, scavando per raggiungerli, s'imbattono in alcuni reperti archeologici.

A quel punto la famiglia decise di mettere da parte il sogno di Luciano e proseguire gli scavi, con la supervisione delle autorità, per riportare alla luce il patrimonio archeologico. I lavori durarono sette anni.

Emerse, dunque, che nel corso dei secoli, moltissimo tempo prima dei Faggiano, dove oggi sorge l'edificio avevano abitato donne e uomini appartenenti a diversi popoli antichi. La loro eredità è visibile nel museo che ha aperto i battenti in questo ex palazzo residenziale nel 2008. Nei vari piani si possono ammirare dipinti a parete, iscrizioni, bassorilievi e vetrine con diversi reperti. Simboli, cisterne e passaggi segreti raccontano circa duemila anni di storia della città di Lecce.

Alcune caratteristiche del suolo suggeriscono che questo luogo fosse abitato già in epoca messapica, cinquemila anni prima di Cristo. I magazzini per i cereali forniscono informazioni sulla Lecce medievale e le iscrizioni religiose testimoniano l'utilizzo dell'edificio come monastero fino al XVI secolo. Due punti della casa suscitano particolare emozione: in alto la vista dalla terrazza sui tetti della città barocca, in basso il pozzo profondo otto metri, sul fondo del quale scorre il fiume sotterraneo di Lecce, l'Idume.

Insomma, invece di un ristorante Luciano ha avuto un museo. Ma questo posto rimarrà impresso nella memoria dei visitatori molto più di un piatto di pasta, per quanto lui sia bravo a cucinarla.

Indirizzo Via Ascanio Grandi 56, 73100 Lecce | **Come arrivare** 40 km a sud di Brindisi, su SS613, pochi minuti a piedi da piazza Sant'Oronzo | **Orari** Tutti i giorni 9:30-20 (tel. 0832 300528 o 360 722448) | **Un suggerimento** Nei pressi della vicina Porta San Biagio c'è la gelateria Agricola, gestita da Marco, uno dei figli di Luciano. Il suo gelato senza lattosio è prodotto con latte di mandorla o di capra, non perdetevi i suoi sorprendenti gusti in cono o in coppetta (viale Francesco Lo Re 28).



62 Il Sentiero delle Orchidee

Fiori invece di libri

Quasi sempre chi non è del posto supera senza accorgersene l'inizio di questo sentiero, che a onor del vero è piuttosto difficile da individuare, soprattutto se si è concentrati sulla guida. Ma non c'è problema, all'agriturismo Monte Sacro si può tornare indietro e i dipendenti sono abituati a dare indicazioni per raggiungere il Sentiero delle Orchidee. Insomma, l'importante è non aspettarsi di trovare un cartello in evidenza che lo segnali.

Il sentiero è più o meno in corrispondenza di una curva e s'inerpica per 874 metri di ripida salita, passando accanto a fiori colorati e mucche al pascolo. Ma cosa sono questi fiori così singolari? Nei mesi primaverili qui cresce una fitta distesa di orchidee selvatiche. Tra le rocce grigie e il verde compatto dei prati, gli escursionisti possono scorgere i loro petali colorati. Circa a metà della salita c'è una statua della Madonna presso cui fare una sosta.

La prima parte del cammino non è particolarmente faticosa, anche perché si è distratti dalla ricerca delle piante, ma da questo punto in poi si perde il supporto del cellulare e l'ascesa al Monte Sacro si fa ancora più scoscesa. Chi ha le scarpe adatte e una buona condizione fisica può avventurarsi fino alle rovine dell'ex convento, agli altri consigliamo di mettersi comodi nell'area picnic.

La parte alta del sentiero è meno colorata e il fogliame degli alberi fruscia a ogni passo. L'abbazia della Santissima Trinità si avvicina. Ancora un paio di gradini e qualche metro più avanti i resti del complesso di edifici, che un tempo doveva essere enorme, appaiono al visitatore. Sulla parete di quello che una volta era il vestibolo, sormontato da una cupola, si riconoscono gli ultimi frammenti colorati di un affresco, mentre i capitelli in cima alle colonne sorreggono ancora i resti di soffitti e pareti.

Difficile immaginare che nel Medioevo questo convento benedettino, grazie alla sua fornitissima biblioteca, fosse tra i più importanti centri culturali di tutta la Puglia.

Indirizzo Strada Contrada Stinco, 71030 Mattinata | **Come arrivare** Sulla costa sud del Gargano, 55 km a est di Foggia, lungo SS89 | **Un suggerimento** L'unica possibilità per dare un'occhiata ai famosi faraglioni che spuntano dal mare è farlo dalle barche che nella stagione estiva partono dal porto di Mattinata. Invece, l'unico modo per godersi la meravigliosa spiaggia della Baia delle Zagare è prenotare una stanza nell'omonimo hotel. Incluso nel prezzo c'è l'utilizzo dell'ascensore incastonato nella roccia.



87—La piscina sulfurea

Che puzza!

Santa Cesarea è un piccolo paese della costa adriatica che accoglie visitatori tutto l'anno. La stagione qui dura ben più a lungo che nelle altre località balneari pugliesi e per questa particolarità il comune deve ringraziare le sorgenti termali. Lungo la costa rocciosa ci sono, infatti, quattro diverse grotte da cui scaturisce acqua sulfurea. Si chiamano Fetida, Gattulla, Sulfurea e Solfatarà, si estendono fin sotto all'abitato e sono in parte accessibili. All'interno la temperatura dell'acqua va dai 22 ai 33 gradi e viene impiegata per alimentare la piscina dello stabilimento termale.

Guardando l'orizzonte dalle sdraio a bordo vasca si vede soltanto la distesa dell'Adriatico. Prima di scendere i gradini e immergersi bisogna mettere la cuffia e togliersi eventuali gioielli. Il primo accorgimento è un obbligo, il secondo un ottimo consiglio elargito da un premuroso bagnino. Quest'acqua, infatti, fa benissimo alla pelle e alle ossa, ma ha due svantaggi: puzza di uova marce e fa annerire l'argento. Responsabile di entrambi i fenomeni è lo zolfo.

L'acqua lattiginosa della piscina è calda, quasi troppo calda per i giorni estivi, nei quali la doccia obbligatoria, da fare prima e dopo l'immersione, offre un agognato refrigerio. Anche un tuffo in mare aiuta, ma è una faccenda un po' più complicata, come constatarono i soldati americani del Fifteenth Air Force che nel 1945, nel giro di un solo mese, costruirono sopra le rocce questa piscina all'aperto, in uso ancora oggi.

Le date sono incise su una lastra di pietra vicino alla vasca. Affacciandosi da qui e guardando il mare si vedono i nuotatori sparire uno dopo l'altro nella grotta sottostante, e allora non si può fare a meno di scendere le scalette adiacenti e seguirli. Arrivati sugli scogli rimane un'unica possibilità: tuffarsi e poi andare a fare una breve visita alla statua della Madonna custodita nella grotta. I soldati americani che hanno voluto la piscina, avranno mai saputo che cosa si sono persi?

Indirizzo Viale Terme, 73020 Santa Cesarea Terme | **Come arrivare** 17 km a sud di Otranto, su SP87 e SP358 | **Orari** 1° maggio-30 settembre, in alta stagione 9-19. Per info consultare www.termesantacesarea.it | **Un suggerimento** Dalla terrazza dell'hotel Est, in via Pola 16/A, si può ammirare il panorama dell'Adriatico gustando una bevanda fresca.



91 Il Museo delle Luminarie

Lumini in aria

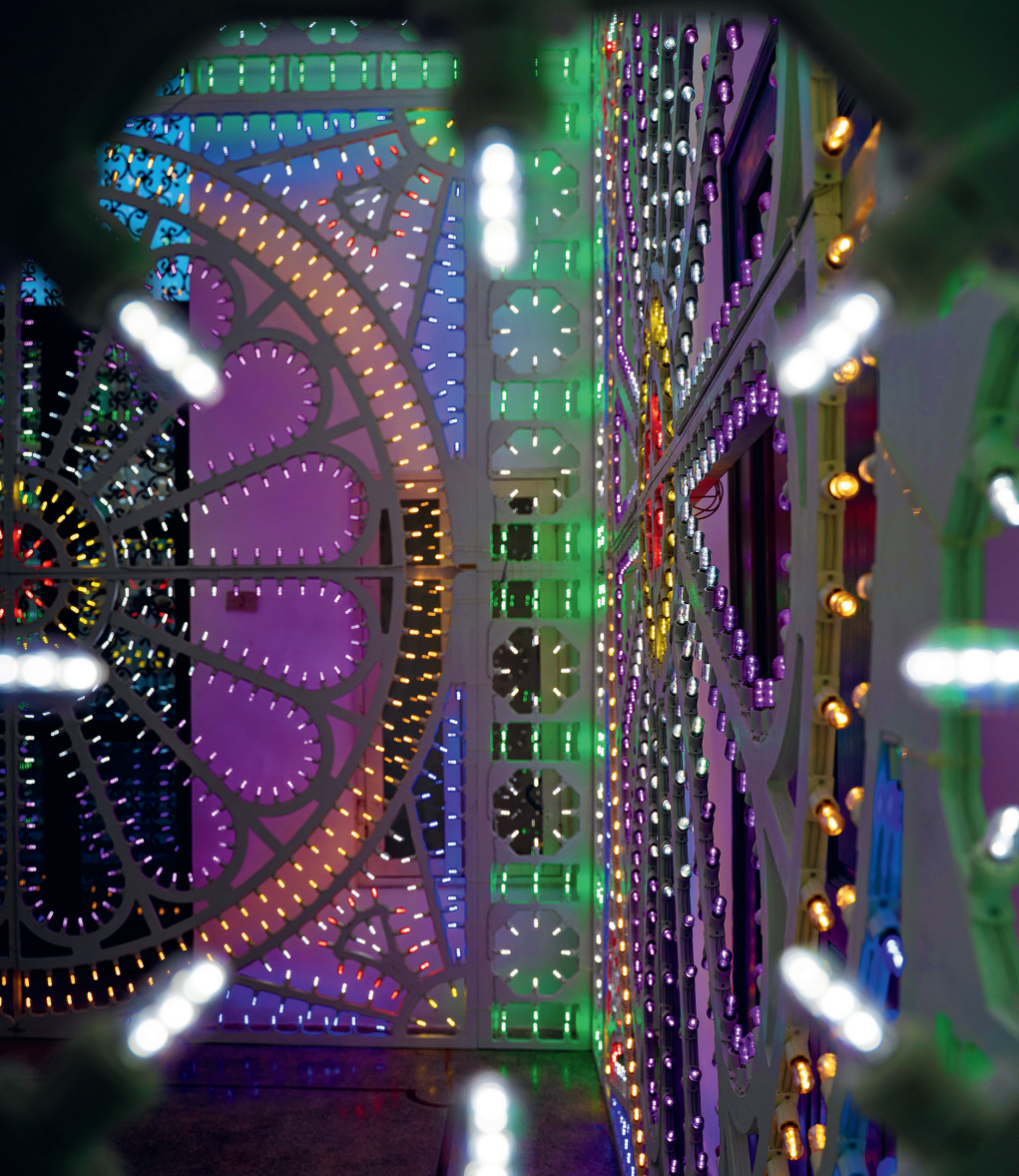
I camioncini arrivano in piazza e gli uomini cominciano di gran lena a scaricare. La maggior parte di loro, in piedi sulle scale intenti a posizionare dei pali di legno, indossa pantaloncini corti, magliette chiare e un casco.

Nel centro di tanti paesi e città di tutto il Sud Italia si vedono pali e archi di questo genere, decorazioni delle giornate di festa. Ma questa è solo la struttura a cui si agganciano migliaia di lampadine colorate, che completano gli addobbi e illuminano la notte durante i festeggiamenti. Tutto intorno alla piazza c'è un vero e proprio recinto di luci, alto qualche metro, mentre le vie circostanti che confluiscono nel centro sono trasformate in gallerie luminose. A adornare il cielo notturno, simili a pietre preziose, vi sono le luminarie, *lumini in aria*, secondo una fantasiosa etimologia nata da una leggenda.

Si narra, infatti, che all'origine di questa tradizione vi sia santa Domenica. Nel 1600, durante un'epidemia di peste, la martire di Calabria sarebbe apparsa a una donna di Scorrano, promettendo la guarigione dei malati. Per testimoniare l'avvenuto miracolo, gli abitanti del paese dovevano mettere un lumino alla finestra. Tutta Scorrano s'illuminò e Domenica ne divenne la santa patrona.

La storia di questa usanza e delle decorazioni di luce è raccontata nel Museo delle Luminarie. I pezzi esposti vanno dalle antiche lampade a olio che venivano appese ad arcate di legno, alle valigie imbottite di paglia in cui si trasportavano le lampadine, fino alle luminarie moderne. Da qualche anno sono molto richieste quelle in formato mini. Che sia per nostalgia o perché ormai sono diventate oggetti di design raffinato, questa variante delle lampadine tradizionali oggi è usata anche come decorazione di pareti e mobili.

Ogni anno riparte la competizione tra i produttori pugliesi, che consiste nel creare l'installazione più spettacolare per la festa della patrona. Particolarmente d'effetto è la danza delle luci, coreografata su una musica scelta appositamente.



Indirizzo Piazza Vittorio Emanuele 13, 73020 Scorrano | **Come arrivare** 20 km a ovest di Otranto, prendere SS16 fino a Maglie, proseguire su SS275 in direzione Santa Maria di Leuca e uscire a Scorrano | **Orari** Visite su prenotazione (tel. 320 2106341), la festa patronale si tiene dal 5 al 9 luglio | **Un suggerimento** Nella chiesa Madre di Santa Domenica, in via Chiarello 25, c'è la statua della santa, che a luglio viene portata in processione per le strade del paese.

93 — La bottega Cazzato

Filtri decorativi

Nella bottega della famiglia Cazzato si producono *fisculi* – filtri per la produzione dell'olio d'oliva – fin dal 1890. A partire da materie prime naturali, come fibra di cocco e rattan, s'intrecciano due dischi con un foro al centro, che vengono cuciti lateralmente l'uno all'altro. Nei frantoi ci si mette dentro la pasta d'olive, li si pressa, e poco dopo si vede l'olio sgocciolare tra le fibre.

A cominciare la produzione di fisculi fu il bisnonno Santo, mentre oggi c'è Antonio, che a quasi novant'anni aiuta ancora attivamente suo figlio Adolfo.

Gli acquirenti principali non sono più i frantoi di zona, ma gastronomi, privati cittadini e anche star del cinema. Dopo la moria di ulivi causata dall'epidemia di xylella, pochissimi dei fisculi prodotti dalla famiglia Cazzato vengono davvero usati come filtri per l'olio, anche perché ormai quasi nessun produttore di *oro verde* li usa. Una volta questi grandi dischi rotondi erano ammucchiati ovunque nella bottega, oggi invece ci sono solo le nuove creazioni appese alle pareti, accanto alle foto di famiglia.

Trasformare i fisculi in accessori è stata un'idea di Adolfo, che ha trovato un'ottima risposta in ambiti molto lontani da quello dell'originario impiego. Ora si usano per realizzare tappeti, sottobicchieri e cestini, fatti a mano con strumenti che si sono conservati nei decenni. Un tempo i filtri erano tutti marroni, invece i nuovi articoli sono di vari colori, grazie ai diversi materiali usati.

Naturalmente i membri della famiglia non si fanno sfuggire l'occasione di presentare questi manufatti dall'aria così esotica. Il più giovane, Antonio junior, ha spiegato cos'è un fisculo all'attrice inglese premio Oscar Helen Mirren. Lei e il marito, il regista Taylor Hackford, girano spesso per il Salento. Hanno comprato una masseria nel paese di Tiggiano e si spendono molto per quella che considerano ormai una seconda patria. Non c'è da stupirsi quindi che abbiano fatto una capatina anche alla bottega Cazzato.



Indirizzo Via Armando Diaz 28, 73040 Specchia | **Come arrivare** 52 km a sud di Lecce, su SS16 e SS275 | **Orari** Da concordare al 320 5707848 | **Un suggerimento** La Farmacia Balboa, in piazza Giuseppe Pisanelli, nel vicino paese di Tricase, non vende più medicine ma raffinati cocktail dai nomi ispirati al mondo del cinema. Dietro a questo progetto ci sono Taylor Hackford, marito di Helen Mirren, e Francesco Winspeare, vignaiolo e fratello del regista Edoardo Winspeare.

107 — La parafarmacia

Una fiala al profumo di Puglia

Nelle parafarmacie si acquistano rimedi per una vasta gamma di dolori, a patto che non abbiano bisogno di ricetta. Siccome anche la nostalgia può essere molto dolorosa, Paola ed Elia, farmacisti di Vieste, hanno approntato un apposito medicamento profumato.

Chi non vorrebbe riportarsi a casa dalle vacanze il fresco odore della brezza marina, per poterne annusare un fugace alito anche nel tran tran quotidiano? In molte località balneari, anche meno spettacolari di questa, si trovano ormai spesso fialette vuote con l'etichetta "aria di vacanza". Ma se fosse davvero possibile imbottigliare l'aria della Puglia? Paola ed Elia hanno avuto esattamente questa pensata e, a partire dal 2016, la loro azienda Aquapulvia produce profumi ispirati agli aromi del tacco d'Italia.

Le essenze *Cristalda* e *Pizzomunno* sono legate alla leggenda della roccia calcarea che ha reso famosa Vieste. Il profumo da donna rappresenta il caldo abbraccio di Cristalda, che accoglie il suo pescatore tornato sulla terraferma, quello da uomo è caratterizzato, invece, da un bouquet di intense note di legno, che rimandano alle braccia forti di Pizzomunno, mentre ritira le reti e rema vigoroso sul mare. Un altro profumo, *Secondo Federico*, è dedicato al *Puer Apuliae*, il figlio della Puglia. Secondo Paola ed Elia, infatti, Federico II aveva un carattere un po' rock e bohémien. Le sfumature di mandarino di Rodi Garganico lo legano al territorio, gli aromi di cuoio e legno richiamano le passioni dell'imperatore, il governo e la caccia, entrambe attività a cui si dedicò ampiamente qui in Puglia.

Ma torniamo alla brezza marina. Le due amiche sono giunte alla conclusione che il contatto più intimo con il sale e con le onde si sperimenti in riva al mare e, dunque, hanno creato l'ariosa essenza chiamata *Trabucco*. Il nome viene dalle palafitte per i pescatori che punteggiano le coste pugliesi, sfidando vento, intemperie e onde... proprio come una fiala di Aquapulvia sfida la salata nostalgia di chi ha fatto ritorno a casa.

