



Carovigno, viaggio nel borgo pugliese per godersi mare, cultura e buona cucina

L'enogastronomia come nuova forma del turismo culturale. È la sfida del Consorzio Albergatori di Carovigno per destagionalizzare l'interesse verso il borgo brindisino. Vi proponiamo un nostro itinerario sulla base di quanto abbiamo scoperto grazie al Tour Puglia Food Ambassadors, finanziato dall'Agenzia del Turismo Pugliapromozione



Un particolare del borgo di Carovigno (Foto © Enzo Radunanza).

La Puglia vanta una moltitudine di borghi che si ripopolano soprattutto durante l'estate ma che, in realtà, hanno un potenziale inestimabile da sfruttare tutto l'anno. **Carovigno**, in provincia di Brindisi, è uno di questi esempi. Conosciuto soprattutto per il turismo balneare e per la produzione di un **eccellente olio di oliva**, l'antica *Carbina* ai tempi dei Messapi, è una destinazione che sorprende per le sue tante bellezze.

Viaggio a Carovigno, il borgo brindisino tra terra e mare

Siamo tra la fine della Valle d'Itria e il Salento, a circa 30 Km dalla pittoresca Ostuni. Dalla sua posizione panoramica su un colle delle Premurge, **Carovigno** domina un panorama fatto di lunghe **distese di ulivi secolari** e di una **scenografica costa merlata**, con spiagge da Bandiera Blu. Ma non è tutto perché a soli 6 km, la località di **Torre Santa Sabina** ha siti geologici e paleontologici importanti, oltre a riserve naturali terrestri e marine.



La Torre aragonese di avvistamento, a Santa Sabina (Foto © Enzo Radunanza).

Turismo enogastronomico a Carovigno come opportunità di rilancio

Per favorire la destagionalizzazione dell'offerta e creare opportunità occupazionali più stabili, il **Consorzio Albergatori di Carovigno**, diretto da Enzo Di Roma, sta puntando sul **turismo enogastronomico** come fattore attrattivo per un pubblico ampio e diversificato. A tale scopo ha ideato il tour **Puglia Food Ambassadors**, finanziato dall'[Agenzia del Turismo Pugliapromozione](#) e organizzato da **Dabby Tour Operator** e **Tu in Puglia**.

«Dal 2019, il Consorzio – dichiara il Presidente Di Roma – si impegna a valorizzare e promuovere l'immagine turistica della Puglia Centrale e, nello specifico, dell'agro di Carovigno. Tra la Marina e la collina, esistono sono 34 strutture alberghiere e 110 extralberghiere, oltre a circa 80 ristoranti che lavorano benissimo in estate. Tuttavia, dopo due anni di pandemia, abbiamo ritenuto necessario creare un nuovo sistema turistico che si basi anche su enogastronomia, arte e cultura. Su questa linea si inserisce la proposta del tour "Puglia Food Ambassador" che speriamo ci aiuti a far conoscere questi ulteriori elementi di attrazione per destagionalizzare l'offerta e garantire un'occupazione costante perché non vogliamo che i nostri cittadini debbano trasferirsi altrove per lavorare».



Alessandra Boccuzzi
(Pugliapromozione)

Enzo Di Roma
(Consorzio Albergatori di Carovigno)



Gli fa eco la dott.ssa **Alessandra Boccuzzi di Pugliapromozione**, l'agenzia che tanto bene sta lavorando per raccontare la regione in ogni sfaccettatura, facendo conoscere anche i borghi meno toccati dal turismo di massa e le attività meno popolari.

«Non è un segreto che cibo e vino consentano di scoprire moltissimo di un territorio, della sua storia e della sua cultura. – spiega la dott.ssa Boccuzzi – È per questo motivo che abbiamo accolto positivamente la proposta del Tour che non coinvolge solo Carovigno ma anche il territorio circostante, toccando la promozione del paesaggio, le produzioni di olio e latte, delle persone che l'hanno abitato e che lo abitano nonché delle realtà artistiche e sociali».



Gli organizzatori del Tour Puglia Food Amassadors: Davide Tateo di Dabby e Marina Roma di Tu in Puglia (Radunanza).

Cose da vedere e fare a Carovigno: la nostra guida

Per il viaggio a Carovigno vi proponiamo un **itinerario enogastronomico** con alcuni **ristoranti da provare** e **aziende agricole** che producono le eccellenze locali, tramandando saperi e tradizioni. Prima, però, vi raccontiamo **cosa vedere nel borgo e nei suoi dintorni**.

Visita al centro storico tra chiese, antiche torri e un antico maniero

I resti delle antiche mura del XII secolo che circondano Carovigno ne attestano le antiche origini. Durante la dominazione degli Japigi sul territorio brindisino, la città era un centro fiorente che basava la sua ricchezza sulla coltivazione della vite e delle olive. Le quattro torri, delle quali ne sono sopravvissute solo tre (la torre civile, la Giranda e “delli Brandi”), servivano proprio a proteggersi dalle invasioni provenienti dal mare e a evitare saccheggi.

Alla città si accedeva, e si accede, attraverso i due ingressi principali (la **Porta Brindisi** o la **Porta Ostuni**) oppure dai più defilati “**Arco del Prete**” e “**Purticedda**”.

Da segnalare, tra le case dipinte di calce bianca, la **Chiesa Madre dell’Assunta** (XIV secolo) e la **Chiesa di Sant’Anna**

(XVIII secolo), oltre al maestoso **Castello Dentice di Frasso**.



Il centro storico di Carovigno, con le sue case bianche (Foto © Enzo Radunanza).

Il Castello Dentice di Frasso, tappa obbligata del viaggio a Carovigno

Sulla parte più alta del paese, il **Castello Dentice di Frasso** si fa notare per la sua pianta triangolare e la **torre lanceolata o “a mandorla”**, probabilmente opera dell’architetto senese **Francesco di Giorgio Martini**.

Non si hanno testimonianze certe sulle origini del castello ma si ritiene che il primo nucleo risalga all’epoca normanna, nell’XI secolo, come fortezza militare per il controllo del territorio. Nel tempo, l’edificio ebbe diversi proprietari che ne aumentarono gradualmente le dimensioni, dai principi **Del Balzo** (dal 1396 al 1440) ai **Padula** (nel ‘500), dai **Serra** – che nel ‘600 lo resero una dimora di lusso – fino alla famiglia **Dentice di Frasso**.

Nel 1791, **Alfredo Dentice di Frasso** lo ricevette in dono dal fratello Luigi in occasione delle nozze con la contessa austriaca **Elisabetta Schlippenbach**. Gli spazi furono ristrutturati e ampliati con la costruzione del piano superiore, del porticato, dell’orto botanico e di un parco ispirato a quelli delle sontuose regge europee. Un cunicolo sotterraneo, ancora presente, collegò il parco al giardino adiacente al castello.

Si può visitare tutti i giorni dalle 09.30 alle 13.00 e dalle 16.30 alle 19.30. Info:
www.castellodicarovigno.it



Il Castello Dentice di Frasso, nel centro di Carovigno (Foto © Enzo Radunanza).

Esplorare la Riserva Naturale di Torre Guaceto e l'Area Marina Protetta

La **Riserva Naturale di Torre Guaceto**, dal nome dell'omonima torre cinquecentesca, si trova tra le città di Carovigno e Brindisi. Siamo in un'oasi in cui la bellezza ambientale si sposa con la sostenibilità, la mobilità eco-compatibile, la storia e l'archeologia ma anche con le **tipiche coltivazioni locali** come la vite, l'ulivo e il [pomodoro Fiaschetto](#), presidio Slow Food.

Molti dei produttori, i cui terreni ricadono nella Riserva, hanno aderito al progetto di agricoltura biologica "**Oro del parco**" e ottengono un marchio di qualità che attesta il rispetto di regole precise per la salvaguardia dell'ambiente e della garanzia di tracciabilità della filiera.



Riserva Naturale di Torre Guaceto con vista della torre aragonese (Foto © Enzo Radunanza).

Nella zona a sud della Riserva, la biodiversità dei fondali favorisce la convivenza di numerose specie e ha fatto in modo che l'**Area Marina di Torre Guaceto** fosse inserita nella lista delle **Aree Specialmente Protette di Importanza Mediterranee** ([ASPIM](#)), per la conservazione della biodiversità. La costa rocciosa sommersa, crea delle tane-rifugio per varie specie di pesci che spesso si affacciano con la testa tra le pietre, incuriositi dai visitatori.

Se nei primi metri sotto la superficie del mare si trova un “**manto erboso**”, con alghe che forniscono riparo e cibo a molti organismi, è scendendo più in profondità che si scopre un ambiente spettacolare, con **praterie di Posidonia oceanica** e con il **Coralligeno**.



Area Marina di Torre Guaceto (Foto © Enzo Radunanza).

La fascia settentrionale della Riserva comprende tre ambienti naturali terrestri: la **zona litoranea**, con 8 km di costa tra Punta Penna Grossa e gli scogli di Apani, la **tipica macchia mediterranea** e la **zona umida** dove vivono anfibi, uccelli e numerose famiglie di insetti.

Una gestione efficiente ha trasformato il sito in un luogo che la comunità può vivere pienamente, sempre nel rispetto della natura. Dalle **visite guidate** (da [prenotare qui](#)) agli incontri di **didattica ambientale**, dal **trekking** alle **passeggiate in bicicletta**, dagli sport subacquei al **seawatching**, la Riserva Naturale di Torre Guaceto è davvero una risorsa per tutte le età.

Da non trascurare la **valenza archeologica e geologica**, dal momento che sono stati tanti i ritrovamenti di fossili e di antichissime tombe, anche in tempi recenti. Informazioni:

www.riservaditorreguaceto.it

Centro Recupero Tartarughe Marine “Luigi Cantoro”

Da non perdere la visita al **Centro Recupero Tartarughe Marine**, situato a **Punta Penna Grossa** e inaugurato nel 2016. Gestito dal **Consorzio di Torre Guaceto** con la collaborazione del WWF, ha preso il nome da **Luigi Cantoro**; lo storico attivista brindisino del WWF è scomparso prematuramente nel 2011 ma si era speso moltissimo per la difesa di Torre Guaceto.

Il Centro si occupa della **tutela e conservazione delle tartarughe Caretta Caretta**, anche

attraverso il recupero, la cura e la riabilitazione degli esemplari in difficoltà. Non solo i bambini saranno affascinati dalle grandi vasche con le tartarughe che nuotano; una da 1.000 litri è preposta alla prima accoglienza, due da 2.500 litri allo svolgimento di eventuali terapie e un'altra da 10.000 litri alla riabilitazione. Info: www.riservaditorreguaceto.it



Una Caretta Caretta nel Centro Recupero Tartarughe Marine (Foto © Enzo Radunanza).

Visita alla piana degli ulivi millenari della riserva di Torre Guaceto

Non lontano dalla Riserva di Torre Guaceto, tra i comuni di Ostuni, Fasano, Monopoli e Carovigno, si estende la scenografica **Piana degli ulivi secolari e millenari**. Un concentrato di piante dalle forme eterogenee che hanno la stessa età della via Traiana, il percorso romano inaugurato nel 113 d.C e che dall'**antica Egnazia** (nel territorio di Fasano) arriva fino alle colonne romane del porto di Brindisi.



Un albero monumentale nella piana degli ulivi di Carovigno (Foto © Enzo Radunanza).

La città di Carovigno ha una solida **tradizione olearia** e produce l'**olio extravergine di oliva "DOP Collina di Brindisi"**, dalla cultivar **Ogliarola Salentina**. In realtà la pianta di ulivo non solo ha una valenza quasi sacra ma caratterizza l'intero **paesaggio pugliese**; non è un caso che lo stesso **stemma regionale** comprenda una **corona e uno scudo, con un albero di ulivo** nel corpo centrale.

Una guida consigliata: Marina Roma di Tu in Puglia

Non poteva esserci guida migliore di **Marina Roma**, studiosa appassionata del territorio e fondatrice dell'agenzia "**Tu in Puglia**" (tuinpuglia.it) che si occupa di **turismo esperienziale**, facendo conoscere storia, realtà, bellezze ed eccellenze agroalimentari del territorio di Carovigno e della provincia brindisina.



Maroina Roma, durante la visita alla piana degli ulivi di Torre Guaceto (Foto © Enzo Radunanza).

Marina – che è anche un'esperta sommelier dell'olio e "oleologa" – ci ha condotti indietro nei secoli, ricordando come questo paesaggio e i suoi alberi siano rimasti praticamente intatti fin dai Messapi, Greci e Romani che hanno beneficiato dei frutti di piante generose, da cui ricavavano olio e preparazioni medicamentose.

Quando un ulivo è monumentale e secolare?

La **legge regionale n. 14 del 2017** ha messo sotto tutela gli ulivi secolari e ne ha vietato l'espianto, stabilendo i requisiti di **monumentalità e secolarità**. Un ulivo è monumentale quando ha una dimensione importante e un alto valore per la comunità mentre, per stabilirne la secolarità, la Regione Puglia ha adottato un metodo preciso che consiste nel misurare la circonferenza dell'albero a un metro e mezzo dal suolo, stabilendo che a un metro di circonferenza corrispondano 100 anni.

Passeggiata nel sito paleontologico e geologico di Torre Santa Sabina

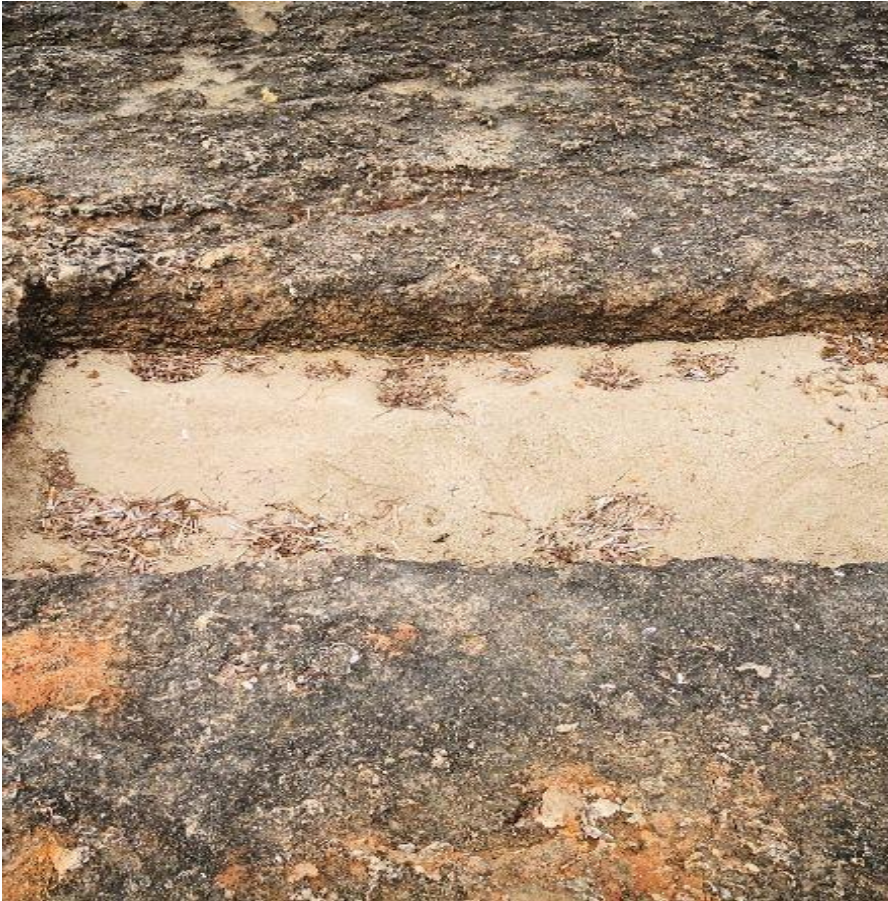
Un altro luogo interessante nel **viaggio a Carovigno** è il sito paleontologico e geologico nella frazione di Torre Santa Sabina, che abbiamo visitato sempre al seguito di **Marina Roma**. Un luogo di grande suggestione, incorniciato da una costa frastagliata e “merlata” dove il profumo del mare si mescola ai **sentori tipici della macchia mediterranea**, in uno scrigno di biodiversità vegetale e animale.



Sito paleontologico e geologico di Torre Santa Sabina (Foto © Enzo Radunanza).

La conoscenza dei siti di Torre Santa Sabina, così come quello di Torre Guaceto, non può prescindere da alcune informazioni sull'**archeologia del paesaggio costiero** e dei suoi **processi di antropizzazione**.

Oggi la fascia lungo la costa adriatica pugliese, nella provincia di Brindisi tra Ostuni e Carovigno, ha un aspetto molto diverso da quello con cui si presentava tra 5 e 10 milioni di anni fa, nell'era Mio-Pleistocenica. I reperti fossili e archeologici che sono stati ritrovati, nonché la conformazione delle rocce sedimentarie, testimonia di un **livello dell'acqua molto più alto e di un eco-sistema tropicale**, con la presenza di delfini e altre specie ormai assenti.



Ritrovamenti di fossili a Torre Santa Sabina (Foto © Enzo Radunanza).

Studiare i cambiamenti intervenuti nei secoli, è importante perché racconta la storia del posto e fa prevedere cosa potrà accadere in futuro.

«La natura continuerà a cambiare – spiega Marina Roma – e date per certe nuove variazioni, si potrà orientare di conseguenza la politica di promozione e valorizzazione del territorio».

Tra le particolarità di Torre Santa Sabina, ci sono i **resti di un abitato dell'età del Bronzo**, associato a un **sepolcreto a tumulo costituito da 25 tombe a pianta rettangolare** che contavano, al momento del loro rinvenimento, ceramiche indigene e micenee.

Una delle attrazioni più appassionanti per i turisti, è sicuramente la **grotta azzurra**. Così chiamata per i riflessi cromatici creati dalla luce che si rifrange nell'acqua, dall'esterno appare come un cratere pieno di acqua ma – se ci si tuffa – si scoprono cunicoli segreti fino a quello principale che conduce al mare.



La grotta azzurra, con un cunicolo che conduce al mare aperto (Foto © Enzo Radunanza).

La cucina di Carovigno, espressione identitaria del territorio

La [cucina pugliese](#) non delude mai per qualità e varietà della materia prima ma anche per la fantasia con cui pesce, carne, verdure, formaggi, pane, pasta, olio extravergine di oliva ed erbe aromatiche vengono combinati in ricette succulente, spesso dalla disarmante semplicità.

Il vino pugliese, poi, negli ultimi decenni è protagonista di una rivalutazione notevole per merito di vignaioli illuminati che si impegnano a puntare più sulla qualità che sui grandi volumi. Proprio a Carovigno, ad esempio, si è riscoperto il [Sususamaniello](#), un antico vitigno che rischiava l'estinzione.

Se volete sapere **dove fermarvi a mangiare durante il tour a Carovigno**, ecco qualche ristorante che abbiamo testato e da inserire nei vostri appunti di viaggio.



Un tipico piatto locale: le cozze ripiene (Foto © Enzo Radunanza).

Dove mangiare a Carovigno: ristoranti sul mare, ma non solo

A Carovigno e dintorni ci sono una ottantina di ristoranti, con un'offerta variegata nella composizione e nei prezzi. Ne abbiamo provati diversi e di seguito vi riportiamo una nostra personale scelta.

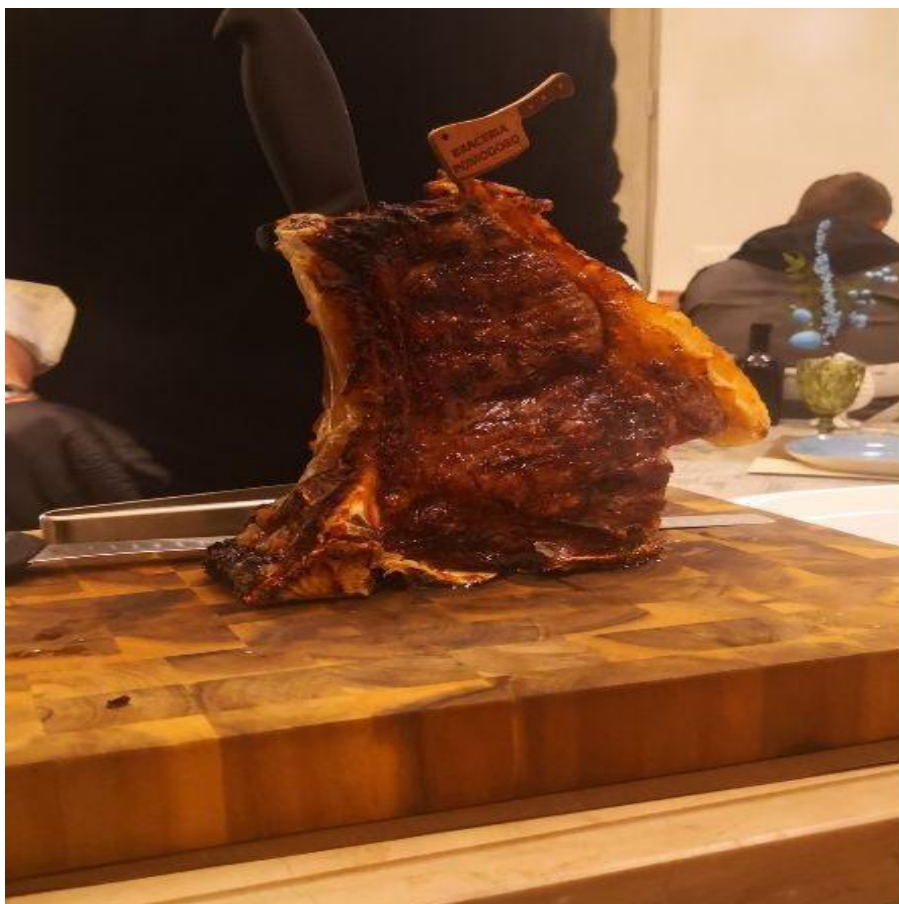
Braceria Pomodoro: la buona carne nel centro di Carovigno

Iniziamo dal centro storico il nostro tour tra i **ristoranti a Carovigno**. La **Braceria Pomodoro**, in Corso Vittorio Emanuele 103, è una tappa per chi ama la carne che qui è di qualità e ben cucinata. Il banco frigo posizionato all'ingresso rivela la varietà delle preparazioni e la rapidità con cui viene sostituita, segno che non ci sono lunghi tempi di conservazione del prodotto fresco.



Il bancone della carne all'ingresso della Braceria Pomodoro (Foto © Enzo Radunanza).

Da provare le **bombette pugliesi**, i fagottini di capocollo di maiale tipici della Valle d'Itria con un ripieno di formaggio, sale e pepe. Il menù propone anche salsiccia, polpette fritte e al sugo, costate di diversa frollatura, i "Maretti di agnello" o "Turcinieddi" e gli squisiti straccetti di scottona, oltre ad una miriade di contorni a base di verdure, ortaggi e carne. Consigliatissima la **tagliata di Mazury** e la **scottona prussiana**. Porzioni generose, servizio cortese e prezzi onesti.



Solo tre dei moltissimi piatti di Braceria Pomodoro (Foto © Enzo Radunanza).

Braceria Pomodoro

Corso Vittorio Emanuele, 103, – Carovigno (BR)

Informazioni: [Facebook Braceria Pomodoro](#)

Osteria Già sotto l'Arco: lo stellato sotto le stelle della piazza

Si resta nel romanticismo del borgo per un ristorante di alta cucina che ha conquistato **1 stella Michelin**. È l'**Osteria Già Sotto l'Arco**, al primo piano di un palazzo settecentesco affacciato su una piazza da cartolina.

I coniugi **Teodosio Buongiorno** e **Teresa Galeone** lo gestiscono dal 1989, il primo in sala con l'assistenza della figlia Antonella e la seconda in cucina, dove esprime una personalità carismatica, in equilibrio tra i riferimenti alla tradizione e una creatività misurata ed elegante.



Il tavolo privato in terrazza dell'Osteria Già Sotto l'Arco (Foto © Enzo Radunanza).

Vi avevamo già raccontato in queste pagine (qui la recensione del locale) sia della cucina della chef che della squisitezza di Teodosio, un anfitrione perfetto e ottimo conoscitore di vini. La cantina dell'Osteria Già Sotto l'Arco, infatti, custodisce etichette italiane e internazionali di pregio, unitamente a una linea che porta il nome di famiglia, "**I Buongiorno**", di cui abbiamo apprezzato il Susumaniello e la Malvasia del Salento.



Alcune preparazioni della chef Teresa Galeone (Foto © Enzo Radunanza).

Osteria Già Sotto l'Arco

Corso Vittorio Emanuele, 71 – Carovigno (BR)

Informazioni: www.giasottolarco.it

Hotel Ristorante Mirage a Torre Santa Sabina

Sul mare, a pochi chilometri dal centro storico di Carovigno, il **ristorante dell'Hotel Mirage** offre una buona cucina di mare e un piacevole affaccio sulla spiaggia e sulla Torre Aragonese. Una proposta identitaria con specialità mediterranee, dalle insalate di mare alle crudité, dalle frittiture di paranza ai primi piatti di pesce e di terra, passando per la pizza cotta nel forno a legna.

La gestione familiare è attenta e premurosa, segno di una lunghissima esperienza nell'ospitalità. Sono disponibili anche delle camere ai piani superiori e una bellissima terrazza.



Ristorante Mirage a Torre Santa Sabina, sotto l'albergo omonimo (Foto © Enzo Radunanza).

Hotel Ristorante Mirage

Via Dei Tulipani – Torre S. Sabina – Carovigno (Br)

www.hotelmiragepuglia.it

Ristorante Miramare da Michele, molto più di una buona cucina

Il **Ristorante Miramare da Michele**, a Torre Santa Sabina, è uno di quei posti che conquistano per la buona offerta gastronomica ma soprattutto per il valore umano. Michele e sua moglie sono un pezzo di storia della ristorazione locale, fin da quando gestivano un semplice ritrovo di pescatori oltre cinquant'anni fa.

È appassionante, tra una portata e l'altra, godere della simpatia di Michele e rivivere la sua storia fatta di passione per questo lavoro, ma si apprezza anche la sua professionalità che non è stata acquisita in una scuola ma avendo cura e attenzione al benessere dei clienti.

Oggi il locale è un elegante chalet praticamente adagiato sull'acqua, con ampie vetrate che creano continuità con il paesaggio e spazi ampi che possono ospitare anche grandi gruppi. Nel menù troviamo pesce crudo e cotto, frutti di mare, grigliate e pesce al forno, paste artigianali al torchio e dolci casalinghi. Tutto è molto buono, senza vezzi e inutili sofisticazioni.

Se volete **prenotare il Miramare da Michele** è necessario telefonare al 338 243 0001, non

troverete un sito web né pagine social: qui la tradizione è una cosa seria!



Ristorante Miramare da Michele, a Torre Santa Sabina (Foto © Enzo Radunanza).

Miramare da Michele

Via della Torre – Torre Santa Sabina (BR)

Tel. 338 243 0001

La Baia: il regno del polpo alla brace si trova a Torre Canne

È uno degli street food pugliesi che dà più soddisfazione perchè il **panino con il polpo alla brace** coinvolge davvero tutti i sensi. Basta fare pochi chilometri da Carovigno e si raggiunge **La Baia**, un chiosco sulla spiaggia dove preparare questa pietanza è un'arte fondata su una ricetta di famiglia.

Siamo a Torre Canne, frazione di Fasano, e dal 1975 il pescatore **Carlo Cofano** conquista tutti con la bontà di un prodotto tenero e saporito servito in croccanti panini. Il segreto risiede anche nell'insaporitore segreto a base di olio, aceto, limone ed erbe aromatiche con cui viene accarezzato il pesce durante la grigliatura. Oltre al polpo, La Baia serve anche pesce spada, tonno alla brace, patate fritte e una frittura mista da competizione.



Il panino con il polpo a Torre Canne, presso La Baia (Foto © Enzo Radunanza).

La Baia

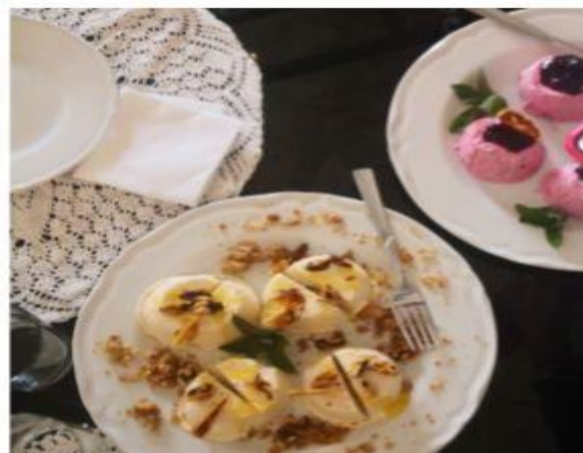
Via Eroi del Mare s.n. – Porticciolo di Torre Canne, Fasano (BR)

Informazioni: www.labaia.it

Agriturismo Masseria Carrone

Un altro indirizzo interessante per **mangiare bene a Carovigno**, ma anche per apprezzare una vera fattoria con animali, coltivazioni locali e per visite didattiche, è la **Masseria Carrone**. Un agriturismo con una **cucina a km zero** in cui la signora Maria Greco prepara le tipicità della tradizione pugliese e svolge corsi di cucina sulla pasta e altre ricette locali.

40 ettari di pascoli e ulivi secolari, circondano una proprietà risalente alla seconda metà del '600 oggi gestita da Maria e dalle figlie Wanda, Carlotta e Camilla Andrea. Allo stato brado vivono bovini, ovini e animali di bassa corte per la cui alimentazione viene coltivato quasi tutto internamente. L'azienda agricola, inoltre, produce l'olio extravergine bio "Olivamara", formaggi, salumi, confetture e liquori da erbe aromatiche.



Piatti della signora la signora Maria Greco alla Masseria Carrone (Foto © Enzo Radunanza).

Masseria Carrone

C.da Carrone s.n. – Carovigno (BR)

Informazioni: www.masseriaccarrone.com

Altre aziende agricole a Carovigno: prodotti agricoli, olio e vino

Masseria Correo a Carovigno: passione e autosufficienza produttiva

Restiamo a Carovigno, in un'altra azienda gestita da giovani titolari che hanno deciso di proseguire l'attività intrapresa dai nonni. Alla **Masseria Correo** si torna indietro nel tempo, quando le giornate iniziavano prestissimo per governare gli animali, coltivare i campi e molti processi produttivi non erano ancora meccanizzati.

I fratelli **Francesco e Maria Ferrante** gestiscono la fattoria non nascondendo l'impegno che essa richiede ma con grande passione e tenacia, come se fosse la cosa più naturale del mondo sostenere ritmi che pochi giovani sono disposti ad accettare.



La preparazione del formaggio di Maria Ferrante (Foto © Enzo Radunanza).

Correo è un microcosmo con una quasi totale autosufficienza del ciclo produttivo, senza sprechi e dove tutto viene riutilizzato internamente. Dai **30 ettari di oliveti e terreni dedicati al pascolo di 400 animali** (pecore, capre, mucche, maiali, cavalli, galline e conigli) si producono formaggi, carne, pane casareccio, pasta fresca, taralli, frise e biscotti.



Gli animali della Masseria Correo, anche Fattoria didattica (Foto © Enzo Radunanza).

L'azienda ha anche ottenuto il riconoscimento di **Masseria Didattica all'Albo Regionale** e accoglie scolaresche e gruppi di visitatori alla scoperta del lavoro agricolo, della mungitura e delle altre numerose attività agricole svolte. Non mancano i laboratori dove si può sperimentare l'arte casearia partecipando alla produzione del formaggio.

Correo società agricola s.r.l.

C.da Correo – Carovigno (BR)

Informazioni: www.masseriaccarrone.com

Azienda Agricola Macchia Grande: olio e farine

Se si desidera conoscere di più sulla coltivazione delle olive a Carovigno, può essere interessante una visita all'azienda **Macchia Grande**, della famiglia De Cillis. Questa realtà storica del territorio possiede **trenta ettari di proprietà con olivi secolari** con le varietà Leccino, Ogliarola Salentina, Cima di Melfi, Coratina e Cellina di Nardò ma anche antiche cultivar di grano. Nel negozio interno all'azienda si possono acquistare direttamente sia l'olio che le farine prodotte.



Visita e degustazione di olio all'azienda Macchia Grande di Carovigno (Foto © Enzo Radunanza).

Azienda Agricola Macchia Grande

SS16 per San Vito 72012 Carovigno

Informazioni: www.macchiagrande.com

Cantine Tenute Rubino e il recupero del Susumaniello

È sicuramente una delle imprese vitivinicole di maggiore successo e respiro internazionale della provincia brindisina e sicuramente, per i wine lover, merita una trasferta durante il viaggio a Carovigno. Fondata negli anni '80 da Tommaso Rubino a Brindisi, oggi **Tenute Rubino** sono condotte dal figlio Luigi che, insieme alla moglie **Romina Leopardi**, ha confermato la valorizzazione dei vitigni autoctoni da cui ottiene diverse linee di vini vendute in Italia e all'estero, con un nuovo stabilimento in fase di realizzazione.

Uno dei meriti di **Luigi Rubino** è stato il recupero e il rilancio del **Susumaniello**, un'antica varietà a bacca nera dalle probabili origini balcaniche ma che nel brindisino ha trovato il giusto ambiente pedoclimatico. Il suo nome deriva da *Zuzomaniello* perchè è una pianta dalla grande produttività e i suoi grappoli pesanti la **caricano come un somaro**.

Nonostante la resistenza alle avversità climatiche e agli agenti patogeni, il Susumaniello ha rischiato di scomparire prima che la cantina di Brindisi lo recuperasse, esaltandone la versatilità e facendone il simbolo della propria produzione, con circa 115 ettari ad esso riservati.

Tenute Rubino è anche titolare della vinoteca “**Numero Primo**”, situata sul Lungomare di Brindisi, dove si possono degustare tutte le etichette azioendali, abbinata ad una selezione di piatti e prodotti gastronomici del territorio.



Alcune etichette di Tenute Rubino, a Brindisi (Foto © Enzo Radunanza).

Azienda Agricola Dott. Luigi Rubino

via Enrico Fermi, 50 – Brindisi

Informazioni: www.tenuterubino.com

Dove dormire a Carovigno: hotel, resort e strutture extra-alberghiere

Per cercare una struttura ricettiva si può fare riferimento, tra le varie fonti online, al sito del Consorzio Albegatori di Carovigno dove ciascuna struttura contiene una descrizione con foto e i recapiti da contattare per la prenotazione.

Nel nostro viaggio a Carovigno abbiamo soggiornato al [Riva Marina Resort](#), un **villaggio quattro stelle** tra i più grandi e attrezzati della provincia. Situato a pochi minuti dalla Riserva Naturale e

dall'Area Marina Protetta di Torre Guaceto, il resort offre spazi ampi, piscine, bar e ristorante, giardini ben curati e camere spaziose di diversa tipologia.

Riva Marina Resort 4****

Via della Pineta – loc. Specchiolla, Carovigno (BR)

Informazioni: www.cdshotels.it

Guarda il video VIDEO su Carovigno sul canale La Gazzetta del Gusto Channel

Data di creazione

26/07/2022

Autore

enzo-radunanza