

GAZZETTA WEEKEND

TRONY

NON CI SONO PARAGONI.

BARI 3 PDV - CASARANO - FOGGIA - FRANCAVILLA F. - LECCE - TARANTO - TRANI

Dagli «jazzi» della Murgia materana alle montagne di Castelluccio (Pz)

Con l'Ente Parco della Murgia materana escursione domenica, al Parco dei Monaci con visita agli «jazzi» (ovili) in grotta, a Pandona e ai terrazzamenti sulla gravina. Partenza alle 9 da piazza Matteotti con Angelo Lospinuso, guida del Parco. Escursione non indicata per bambini.

Il percorso inizia dal Guado Passarelli per poi proseguire lungo il corso della Gravina.

Prima tappa alle cave nei pressi di Parco dei Monaci, grancia appartenuta all'Abbazia benedettina di S. Michele di Montescaglioso fino alle leggi napoleoniche del 1806.

Si attraverserà l'uliveto di Parco dei Monaci impiantato dai benedettini nel

XVIII secolo. Altra tappa è ad una cava dove si praticavano forme di coltivazioni in ambienti aridi.

L'escursione terminerà a Jazzo Pandona, struttura semirupestre in una stretta depressione affluente alla Gravina di Matera. Il complesso, difeso da un muretto a secco, è costituito da due ovili grotta e dalla piccola residenza del pastore. Tel. 0835-336136.

• Meta di domenica con il Cat (Club amici del trekking) di Bari, è Monte La Spina nel territorio di Castelluccio superiore, in provincia di Potenza. L'altura ha la cima a forma di piramide e ci si arriverà attraversando boschi di faggio misto a pino loricato con splendidi scorci sui monti della Lucania e della

Calabria. Lunghezza dell'escursione nove chilometri con un dislivello di 450 metri. L'escursione, secondo gli organizzatori, è un cocktail inebriante di boschi, cime, calanchi. Eventuale partenza da domani. Colazione al sacco. Tel. 080-5241491/338-3097258.

• Il Get (Gruppo escursionistico trekking), invece, sempre per domenica, ha organizzato un'escursione attraverso il massiccio degli Alburni. Meta della camminata, facile e aperta a tutti, una zona di estese faggete e sorgenti. Consigliabile portarsi la macchina fotografica. Partenza da Bari domani alle 14 da parco due Giugno con auto proprie. Per informazioni 080.523.23.60 oppure get@virgilio.it.

Partire dalle 17,30, sagra delle caldarroste, vino locale, formaggi e musica folk

castagne & cuccagna

San Marco in Lamis anche l'albero dei premi

Visita al convento di San Matteo, tra i ruderi del monte Celano: da non perdere il bellissimo chiostro, la biblioteca con oltre 100 volumi, il reliquiario del '600 e una straordinaria collezione di ex voto

cento e una straordinaria collezione di ex voto.

L'attuale forma maestosa del monastero è da attribuire ai Benedettini cui il complesso fu affidato nel 567. Oggi è sede dello Studio Liceale dei Frati Minori della Puglia e del Molise e sede d'incontri, ritiri e congressi di carattere spirituale.

Da visitare a San Marco in Lamis: la Chiesa Matrice, originaria del '400 e più volte rimaneggiata, il Palazzo Badiale oggi sede del Municipio (tel. 0882.833987), il Convento-santuario di S. Maria di Stignano dove è custodita una Madonna con Bambino di matrice bizantina, la chiesa della Collegiata, il Bosco Difesa, la «Dolina Pozzatina», grandioso anfiteatro carsico, sulla strada che collega San Marco a Sannicandro Garganico, il

«Sentiero Fajarama», Borgo Celano popolato soprattutto in estate perché in luogo fresco e ameno.

San Marco in Lamis è molto conosciuta dagli speleologi che nel suo territorio esplorano le «grave» di Campolato (la più profonda cavità del Gargano), di «Zazzano», di «Pallapalla», la grotta «Montenero», la dolina «Iampiccio».

Ristoranti e alberghi a San Marco in Lamis: «Celano» tel.816551, da «Caterina» tel.831015, «Villa serena» tel. 834473, «La Pineta», «Sombro» tel. 832192, «Padre Pio Residence» 816433. Prefisso telefonico 0882.

San Marco dista da Foggia 37 km e si raggiunge percorrendo la SS89 poi la Sp 26 fino al bivio per San Marco.

Vittorio Stagnani

A LEVERANO

Con la «Gazzetta»

Per festeggiare il vino Novello

A Spinazzola per i cardoncelli

Fine settimana a Leverano, nel Salento, per partecipare al battesimo del vino Novello 2004. La festa inizierà a mezzanotte fra oggi e domani quando, secondo una rigida normativa, si svolgerà il rito del *deblocage*, si potrà cioè stappare la prima bottiglia di questo vino tanto apprezzato dai giovani. I lettori della *Gazzetta* parteciperanno all'ultima giornata delle manifestazioni, domenica, seguendo il suggerimento di «Scopri Puglia & Basilicata», iniziativa del giornale. Sono già giunte 170 prenotazioni, altre ne arriveranno stamattina: basta telefonare allo

anche un tour nel centro storico con le guide assicurate dalla Pro Loco, con soste nella Torre e alla chiesa di S. Maria nella quale è stata allestita una mostra di cartapesta del maestro Antonio Malecore. Durante la giornata (ma anche sabato), come abbiamo informato, sono previsti esibizioni di artisti di strada, spadaccini, musiche e danze salentine e greche. (F. Ambruosi)



080/5470403 dalle 10 alle 13. Cento gitanti raggiungeranno Leverano su due pullman, altri in auto. Troveranno ad accoglierli una città imbandita per l'occasione già dalle porte d'ingresso: insegne che richiamano il Novello ed una fontana che getterà vino (in realtà acqua colorata). Il benvenuto sarà dato dal sindaco Cosimo Durante e dalla Banda locale. Il centro sarà caratterizzato da stand carichi di vino novello (alla manifestazione parteciperanno cantine di venti cittadine pugliesi) e gastronomia locale. Si potranno visitare il salone del Novello allestito nel chiostro del Convento e le cantine locali. Per i lettori è previsto

Tappa a Spinazzola domenica per la sagra di «Sui sentieri del fungo cardoncello», saporiti dell'Alta Murgia edizione del 2004, organizzata dall'associazione «Amici del fungo cardoncello». La carovana del gusto sarà accolta dal presidente della Pro loco, Rocco La Nubile che guiderà i convenuti nei vicoli del centro storico. È prevista una visita guidata ad una grande quercia del 1400, nei pressi della masseria «Longano». Nei ristoranti, trattorie e agriturismo saranno proposti (a prezzi d'eccellenza come i saporiti), piatti a base di ceci e cicerchie coltivate biologicamente da Carmine Saracino mentre il massaro Pasquale Di Tonno preparerà ricotta, formaggio di pecora, delicatezze servite con i «lampascioni» alla Renzo Arbore in una padella gigante. Per prenotazioni tel. 329-5650896.

(V.Stagn.)

Gazzetta 5/11/04