

IN BARCA



Durante la navigazione nella Puglia meridionale, è fondamentale disporre di un **tender**. Per esplorare spiaggette e grotte sommerse

Sopra, navigazione con il vento in poppa sulle coste orientali. Qui dominano i venti da nord e da ovest, ma il più temibile è lo scirocco, capace di insinuarsi nelle insenature.

abbrabbiata sulla roccia striata dalle mareggiate. Qui un vecchio stabilimento termale preleva le acque curative proprio dalla grotta sottostante. Mezzo miglio più a sud, il piccolo approdo di **Porto Miggiano**, in una vecchia cava di pietra candida, è segnalato dall'omonima torre. Accanto all'avamposto saraceno, **Lu Baretto** è il ritrovo dei naviganti per l'happy hour. Poco più giù uno spuntone di roccia spezza una minuscola baia d'acqua trasparente. Trovare posto a **Castro Marina** (l'ancoraggio è a sudovest di Pizzo Mucurune) è un'impresa; ma vale la pena, anche solo per il pranzo all'**Aragosta** (tel. 0836943289, ristorantearagosta.it, menu da 30 euro) o alla **Grotta del Conte** (tel. 0836943349, grottadelconte.it, menu da 25 euro). Elegante il primo, famoso per i frutti di mare l'altro, entrambi sono segnalati in *Stelle di Mare*, guida ai "top restaurant sur l'eau" di Sessa Marine (sessamarine.com). Seguendo poi il profilo delle pareti alte e rocciose fino a **Gagliano del Capo**, oltre lo stretto **Fiordo del Ciolo**, **Santa Maria di Leuca**, ora, è a poche miglia. Ancorate

MY LIST ➔



ANTONIO CAPRARICA

«Il Salento è la mia patria, il mio luogo dell'anima». **Antonio Caprarica**, storico corrispondente Rai da Londra, è un leccese doc. «È a **Santa Maria di Leuca**», spiega, il "finis terre" che divide due mari, con le sue scogliere che battono Dover per i colori, che ritrovo me stesso ad ogni ritorno. Pochi anni fa ho portato mia moglie Jolanta nel **fiordo del Ciolo**, poche miglia a Nord-Est di **Leuca**, una stretta gola scavata nella roccia da cui, nei giorni tersi dopo il maestrone, si intravedono l'Abania e le prime isole greche. E a **Marina di Novaglie**, villaggio ventoso dove i pescatori hanno aperto una fenditura nella roccia per farne un approdo sicuro, ho il mio ritrovo dei sensi: **Lo Scalo**, dove Pippi e Maria esaltano i sapori semplici; i loro antipasti crudi di gamberetti con frittelle di alghe e carciofi fritti sono solo un preludio (tel. 0833533488, ristoranteloscalo.it, menu da 30 euro). E nella mia cambusa non mancano mai il **Bolina bianco** o il **Verdeca salentino IGT**.