

Le Salento émotionne aussi les Journalistes Français - Succès de « Salento mon amour à Paris »

Avec la Municipalité de Salve et de nombreux entrepreneurs du tourisme et de l'œnogastronomie.



Le Salento fait battre aussi le cœur des Parisiens.

Succès de « Salento mon amour à Paris », qui a eu lieu pour la troisième année consécutive dans la Ville Lumière.

Alors que les Aeroporti di Puglia enregistrent une hausse de +24% des arrivées en provenance de la France entre janvier et mai, selon les données publiées par l'assessorat régional au tourisme, des journalistes experts en œnogastronomie et tourisme, des entrepreneurs parisiens et des professionnels italo-français ont accueilli la délégation du Salento, dirigée par l'assesseur au tourisme de la commune de Salve, **Francesco De Giorgi**, au restaurant **Epifani à Paris**, dont le propriétaire est un Salentin doc.

L'événement a été organisé par le Magazine du tourisme et de la culture de la **Méditerranée Spiagge**, dirigé par **Carmen Mancarella** en partenariat avec la **municipalité de Salve** (www.comune.salve.le.it), **Pro Loco de Salve** (www.prolocosalve.it), avec la chaîne hôtelière CDSHotels (www.cdshotels.it), le

Residence Oasi Salento (www.oasivacanze.it), Escursioni Nemo (www.escursioninemo.it), **l'Agence immobilière Grimaldi** (www.grimaldiservice.net), **Villa Torricella** (villatorricella@gmail.com), le **Residence Casa Vacanze Petrachi** (www.casavacanzepetrachi.it) et le **B&B Tenuta Calitre** (www.tenutacalitre.com).

Les produits typiques que les journalistes ont dégustés, et qui sont les grands Ambassadeurs du territoire, ont été très appréciés : les vins de negroamaro **Cantalupi de Conti Zecca** (www.contizecca.it), l'huile d'olive extra vierge de l'entreprise didactique Villa Buontempo (www.villabuontempo.it), les fromages de la **Masseria Cinquesanti** (www.masseriacinquesanti.com), dont la Marzotica est très appréciée, assortie à la Gelotta, la ricotta au goût de fruit, inventée par la **Masseria Cinquesanti**, le Friscous, la rencontre entre la frisella, le pain typique du Salento et le couscous, défini parmi les cinq super aliments au monde pour ses qualités anti-oxydantes et anti-cancérigènes (www.petramare.it), et les desserts typiques du Salento à la pâte d'amande, créés par la pâtisserie **Eros Bar de Galatina**, qui a récemment breveté le Tipicciotto, c'est-à-dire le « **pasticciotto** » des origines, préparé avec de la farine moulue avec des meules en pierre et utilisée depuis le XVIIIe siècle dans le Salento (erosbar@libero.it - FB Eros Bar). Les intervenants : l'assesseur au tourisme de la Municipalité de Salve, **Francesco De Giorgi** ; **Rita Carissimo Lupo**, propriétaire de l'entreprise didactique Villa Buontempo qui a présenté l'huile d'olive extra vierge et en même temps a salué **les Inner Wheel** de Paris et **Giovanni Grimaldi**, propriétaire de l'agence immobilière homonyme du Salento, traductrice et interprète **Sylvie delle Rose**, modératrice la Journaliste **Carmen Mancarella**.

À l'aide de photos et de vidéos, les intervenants ont enthousiasmé les Journalistes Français. « **Salve, Ruggiano et ses littoraux sont d'une beauté sauvage** », déclare l'assesseur au tourisme de la municipalité de Salve, **Francesco De Giorgi** « *Nous avons la chance de vivre sur notre territoire, où vous pouvez venir en vacances toute l'année, pas seulement en été, pour profiter d'une mer cristalline qui baigne des plages de sable doré, mais aussi au printemps, en automne et en hiver pour profiter de longues promenades, en pleine nature, apprécier les vestiges archéologiques et le patrimoine culturel et surtout savourer la bonne nourriture. Les rythmes de la vie quotidienne sont lents et très relaxants. Les gens sont accueillants et courtois. Dans nos villages, nous nous connaissons tous, les gens sont chaleureux et aiment accueillir ceux qui viennent de loin* ».

Pour la deuxième année consécutive, **Villa Buontempo** représentait à Paris l'huile d'olive extra vierge: « *Villa Buontempo - explique Rita Carissimo Lupo, propriétaire de l'entreprise, avec ses filles et son mari, Alcibiade - est une ancienne maison de campagne, entourée de 10 mille oliviers centenaires et de bois. Nous produisons une excellente huile d'olive extra vierge en utilisant la technique de pressage mécanique et à froid afin de préserver les propriétés organoleptiques de l'huile, qui est si bonne pour la santé et qui a également été recommandée pour l'alimentation des enfants* ». Les journalistes parisiens ont participé à une dégustation professionnelle d'huile d'olive extra vierge très appréciée. « Nous accueillons nos amis dans une petite villa indépendante située à 700 mètres de la plage de Pescoluse », commente **Giovanni Grimaldi** de l'agence homonyme. « Mais si vous avez l'intention d'acheter une maison dans le Salento, nous avons de nombreuses propositions pour tous les goûts et tous les budgets ».

Lors de la conférence de presse, la journaliste **Carmen Mancarella** a présenté un voyage idéal dans le Salento, qui parle du territoire, de sa magnifique mer et de ses villes d'art,

mais aussi des nombreuses entreprises d'excellence qui offrent une hospitalité toujours plus authentique et raffinée.

Les journalistes français seront accueillis lors d'un prochain Educational qui se déroulera entre Salve, Ruggiano et Caprarica pour qu'ils puissent vérifier sur place ce qui leur a été proposé lors de la conférence de presse : le Salento mérite d'être aimé, mais pour l'aimer davantage, il faut avant tout le vivre.

OÙ DORMIR

OÙ S'AMUSER ET OÙ TROUVER DES PRODUITS TYPIQUES

VOICI QUELQUES ADRESSE UTILES

Élégance, raffinement et classe ne font qu'un pour la chaîne d'hôtels **CDSHotels** (www.cdshotels.it) dont la directrice commerciale est Ada Miraglia. Avec 2045 chambres et 7000 lits, CDSHotels est le premier groupe hôtelier entre les Pouilles et la Calabre. Allant de trois étoiles à cinq étoiles Superior, l'offre mer-amusement & bien-être est sa spécialité. À partir de cette saison, il signe également un important village en Sicile, le **CDSHotels Città del Mare - Terrasini**, célèbre pour ses toboggans les plus grands d'Europe.

En ce qui concerne la réceptivité, voici à **Torre dell'Orso Oasi Salento**, dirigé par les frères De Giorgi, où la sympathie, les services d'excellence et le professionnalisme sont les trois mots-clés. Les appartements du village profitent de la piscine, des espaces verts et du service d'animation et donnent la possibilité de cuisiner chez soi ou bien de déjeuner et de dîner dans le restaurant voisin OstariaSalento (www.oasisalento.it www.oasivacanze.it)

Fotogallery en italien et en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/component/content/article/2-site-information/341-oasi-salento>

Pour ceux qui aiment la tranquillité et l'intimité, voici à deux pas de la mer **Villa Torricella** à Leverano, enveloppée dans le luxe, avec une piscine au milieu des oliviers et mobilier de design italien (villatorricella@gmail.com). Fotogallery en italien et en français <http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/347-villa-torricella-fr>

Entre mer et campagne, le choix se portera sur le B & B Tenuta Calitre qui, entouré de majestueux oliviers centenaires, propose des chambres spacieuses et une magnifique piscine (www.tenutacalitre.com). Fotogallery en italien et en français <http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/346-tenuta-calitre>

À deux pas des « Maldive del Salento » sur la plage splendide des Pescoluse, voici Villetta Iaculizzi avec un grand jardin et des chambres spacieuses où vous pourrez passer d'agréables vacances en famille ou entre amis (www.grimaldiservice.net). Fotogallery en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/351-villa-iaculizzi>

Et pour se divertir du matin jusqu'au soir sans jamais quitter la mer, le meilleur choix est Escursioni Nemo, dirigées par Jonathan Bonerba et son père, Nicola, pour faire l'expérience de la pêche de loisir ou pour visiter les splendides grottes de Leuca aux

couleurs et aux formes les plus étranges ou pour faire la fête avec des amis, sur le bateau, et se baigner la nuit (www.escursioninemo.it).

Fotogallery en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/343-escursioni-nemo-torre-vado>

Mais ceux qui disent Salento disent huile, vin, fromage, produits de boulangerie sensationnels ... Les Français, on le sait, ont un palais raffiné et apprécient de plus en plus les spécialités du Salento. L'année dernière déjà, les journalistes français ont été enchantés par les vins de la prestigieuse et ancienne cave de Conti Zecca, qui cette année sera de nouveau représentée par le vin rouge Cantalupi (www.contizecca.it) et qui propose des vins blancs raffinés comme Luna et Agapò, le nouveau Muscat sec.

Fotogallery en italien et en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/171-azienda-agricola-conti-zecca-leverano>

L'huile de Villa Buontempo, représentée par la propriétaire Rita Carissimo Lupo, a été un grand succès. Produite à partir d'oliviers séculaires elle a un goût délicat et fruité. Villa Buontempo est aussi une entreprise pédagogique, elle accueille des groupes et des écoles désireux de s'amuser et expérimenter avec des laboratoires de goût

(www.villabuontempo.it).

Fotogallery en italien et en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/274-villa-buontempo-azienda-agricola>

Et si le produit typique par excellence du Salento est la frisella (pain cuit et ensuite grillé), à Paris le Salento a été représenté par un produit innovant, inséré parmi les cinq superaliments au monde grâce à ses avantages pour la santé. C'est le friscous, un croisement entre la frisella et le couscous, né d'une idée de Francesco Cantoro ; c'est un produit anti-âge et anti-tumeur en raison de sa forte concentration en polyphénols et antioxydants (www.petramare.it).

Fotogallery en italien et en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/345-friscous>

Au pays des fromages par excellence, la France, voici les excellents fromages du Salento qui rivalisent avec les cousins français. En fait de goût et de délicatesse les fromages de la Masseria Cinquesanti à Vernole sont imbattables. Lina Cucugliato et sa mère Anna proposent beaucoup de variantes : comme la Marzotica, la ricotta typique de Lecce au goût délicat, macérée dans des herbes sauvages de *Lolium multiflorum* d'avoine.

Mais leur entreprise propose aussi des fromages aux pétales de rose, myrte, assaisonnés dans la cendre ou dans le marc, ainsi qu'une incroyable nouveauté : la Gelotta, une exclusivité de la Masseria Cinquesanti. Il s'agit d'une crème à la ricotta agrémentée de fruits tels que l'orange, le citron, les figues dans la variante sucrée et dans la variante salée aux olives « celine » de Nardò (www.masseriacinquesanti.it) . Masseria Cinquesanti est ouverte aux laboratoires de réceptivité et de goût.

Fotogallery en italien et en français

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/344-masseria-cinquesanti>

Le Tour gourmand des journalistes français terminera avec le dessert typique par excellence, Sa Majesté le Pasticciotto. La pâtisserie Eros de Galatina, avec ses desserts à la pâte d'amande, l'Africano, dessert typique de Galatina au sucre et jaune d'oeuf, est une

étape incontournable pour les gourmands de toute l'Europe, en vacances dans le Salento. Récemment, Luigi Derniolo et son épouse Cristina Campagnacci ont voulu redécouvrir les origines du « pasticciotto » né à Galatina au XVIIIème siècle. Ils ont fait des recherches et ont découvert les farines anciennes avec lesquelles était produit le pasticciotto. Et ainsi ils ont créé le « Tipicciotto », le pasticciotto comme il était à son origine (erospasticceria@libero.it - FB Pasticceria Eros).

Messieurs, le Salento gourmand qui ne cesse jamais d'étonner est servi!
Aussi en France.

Comune di Salve

www.comune.salve.le.it

Pro Loco di Salve

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/349-salento-mon-amour-a-paris-la-pro-loco-di-salve-affianca-il-comune-e-promuove-la-bellezza-del-territorio-a-parigi>

CDSHotels

www.cdshotels.it

Villa Torricella

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/347-villa-torricella-fr>

Villa Iaculizzi

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/351-villa-iaculizzi>

Casa Vacanze Petrachi

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/350-petrachi-fr>

B&B Tenuta Calitre

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/346-tenuta-calitre>

Escursioni Nemo

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/component/content/article/2-site-information/343-escursioni-nemo-torre-vado>

Petramare Friscous

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/345-friscous>

Masseria Cinquesanti

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/344-masseria-cinquesanti>
https://www.youtube.com/watch?v=6tcsbfEOhsA&list=PL81hb-8WpgLP41L6_oGnUwwIreqwjBGqf&index=3&t=0s

Salento mon amour à Paris - Vidéo de Présentation à Lecce

https://www.youtube.com/watch?v=qFiUVlQXBbM&list=PL81hb-8WpgLP41L6_oGnUwwIreqwjBGqf&index=2&t=0s

Villa Buontempo

<http://www.mediterraneantourism.it/site/en/notizie/274-villa-buontempo-azienda-agricola>

Video

https://www.youtube.com/watch?v=hDDZy8L7-NI&list=PL81hb-8WpgLP41L6_oGnUwwIreqwjBGqf&index=7

Natoconlavaligia 30/09/2019