

CALENTO		A T T									
SALENIU	MADE	IN_AII	Via Giorgio	De Chirico,	4 73100	- LECCE -	T.+39	0832 1796937	F.+39	0832 1835081	www.salentomadein.it

1. CONCEPT

Vernacolare: Provinciale, ristretto, volgare, dalle connotazioni spiccatamente popolari. E' questa la definizione letterale, l'accezione è sicuramente negativa, ma rifacendoci a casi specifici, ad esempio, quelli relativi alle tecniche edilizie autoctone, hanno connotazioni positive, possiamo riscontrare un vasto repertorio di edifici e strutture insediative, adattati alle risorse disponibili, ai materiali per la costruzione, ai trasporti e soprattutto, alle tecnologie e alle competenze disponibili sul territorio. La rete SALENTO made in è per l'appunto vernacolare, nasce da un amore spassionato per il Salento, per la sua cultura, per la sua luce e la sua gente. Un amore con radici profonde, quelle di chi ci è nato o che ha scelto di viverci. E' proprio questo il trait d'union di tutto il nostro team, professionisti e aziende uniti

pe**r l**a valorizzazione dell'architettura vernacolare e del design Salentino.

O2. CHI SIAMO

Un'associazione di imprese e professionisti di varie discipline, riuniti in rete, con lo scopo di far rinascere o reinventare spazi e oggetti, interpretando ogni intervento nel miglior "Salento Style".

03. COSA FACCIAMO

SALENTO made in rappresenta la via più facile per chi è alla ricerca per se o per la propria azienda di servizi integrati e più specificatamente:

VISUAL

MERCHANDISING

FASHION RETAIL

CONSULTANT

VISUAL

DISPLAY

SET

DESIGN

PRODUCT

DESIGN

VISUAL

COMMUNICATION

ARCHITECTURAL

PROJECT

ARCHITECTURE

GENERAL CONTRACTOR

REAL

ESTATE

START UP

TOURIST FACILITIES

04. DOVE SIAMO

Il Salento e da tutti conosciuto come meta turistica di qualità, ma non gli mancano gli investimenti immobiliari tendenti al recupero di Masserie e altri immobili di pregio. Il clima, la cucina e le bellezze paesaggistiche lo rendono fruibile per tutto l'anno, un posto ideale per il "buen retiro". Il nostro team, che opera su tutto il territorio nazionale, ha scelto di risiedervi stabilmente. Proteso per più di 150 chilometri tra i due mari che ne hanno modellato morfologia e storia, la nostra terra ha uno sviluppo costiero molto suggestivo, ci si muove tra insenature rocciose odorose di rosmarino, distese di sabbia bianchissima, faraglioni, antiche torri d'avvistamento e boschi di pini mediterranei, a cavallo tra Mar Ionio e Adriatico. Le coste sono ampie e sabbiose soprattutto sullo Ionio, le acque sono caratterizzate da una trasparenza e da spettacolari sono le scogliere a picco sul mare, soprattutto cromatismi rari, sull'Adriatico. Le spiagge sabbiose più note sono quelle di Torre dell'Orso, Alimini, Porto Cesareo, Gallipoli, Ugento, Pescoluse, tra le scogliere balneabili meritano citazione Porto Badisco, Castro, Santa Cesarea Terme e Santa Caterina. Ma non solo spiagge, la campagna meritao altrettanta considerazione tra macchia mediterranea e fichi d'india, distese sconfinate di ulivi secolari dai tronchi scultorei non passano inosservati per il forte contrasto con il rosso della terra .La proprietà terriera è polverizzata in piccoli appezzamenti, separati dai tipici muretti in pietra a secco, con la stessa sono costruiti anche i ripari disseminati sul territorio, il loro nome cambia asseconda delle zone: furnieddi, pajare, lamie, etc. Gli scenari più suggestivi si ammirano senz'altro in primavera quando la terra sotto gli ulivi, il ciglio dei sentieri e gli interstizi dei muretti a secco si ricoprono di fiori in un'esplosione cromatica che va dal giallo intenso al rosso sangue. D'estate, invece, si riempie di toni freddi, dal verde al blu dei suoi mari, stemperata dalla meravigliosa luce che qui si gode, giornate lunghissime passate con il frinire ininterrotto delle cicale.

05. COSA PROVARE

05_1.ENOGASTRONOMIA

La cucina tipica è molto semplice ma ricca di sapore, usa i prodotti che offre la terra lavorata dai contadini, mixando profumi e sapori del mare e della terra. Tra i primi piatti ci sono le maltagliati con i ceci ("ciceri e tria"), le "sagne 'ncannulate", le "orecchiette e minchiarieddhri" conditi con sugo di pomodoro, formaggio-ricotta e basilico, la "taieddhra" ovvero, pasta con patate, zucchine, pomodori, carciofi. abbondante cipolla e cozze di mare, la pasta con i frutti di mare, i ceci e fagioli cotti nella "pignata" (tipico contenitore in terracotta), le "cicureddhe" che sono le cicorie selvatiche. I secondi non sono da meno, la pitta, focaccia di patate ripiena di verdure, "turcinieddhri" ovvero involtini con interiora di agnello con erbe aromatiche, lumache cucinate con pomodorini freschi qui conosciute come le "moniceddhre", "purpu alla pignata" (polpo cotto in umido), "pampasciuni" (cipolline selvatiche), e per finire le "pittule" (pasta lievitata fritta).Il pane tipico è la "puccia", farcita a volte con olive nere, ma le frise d'orzo e di grano (pane biscottato bagnate in acqua) condite con pomodoro, olio di oliva, rucola e origano sono sempre un ottimo pasto. I dolci più antichi e tipici sono "purceddhruzzi" e "cartellate" classici del Natale, realizzati pasta dolce modellata a palline o a forma di fiore, condite da confettini, miele, pinoli e mandorle. Tipica delle feste patronali, sono invece la "cupeta" (zucchero croccante amalgamato insieme alle mandorle) e "mustaccioli" per la colazione di tutti i giorni i "pasticciotti" tipiche invece della festa di S.Giuseppe le "zeppole", da non dimenticare gli ottimi vini Negramaro. Primitivo e il Rosso del Salento.

05_2. ARTIGIANATO

Artigianato tradizionale ed evoluto, presentano una strutturata distribuzione su tutto il territorio, il fenomeno è integrato e radicato cultura salentina. Non rinnegando il passato, ma reinterpretandolo, vecchia guardia e makers si sono mescolati e integrati attraverso l'uso di materiali comuni.

Piccole botteghe e atelier che racchiudono il sapere di generazioni, punteggiano piccoli e grandi centri abitati, ci si lavora terracotta, cartapesta, pietra leccese, ferro, legno, non necessariamente in modo unitario, spesso, si fondono tra loro e con quelli più moderni, dando vita ad oggetti unici.

TERRACOTTA_Quella della terracotta è una delle lavorazioni artigianali più antiche, tramandatasi da padre in figlio e capace di intrecciare motivi popolari con raffinati elementi culturali.

Il procedimento è inalterato da secoli, il materiale argilloso, presente in gran quantità nel Salento, viene modellato, infornato e infine dipinto con maestria e pazienza certosina dalle abili mani dei maestri, spaziando dalle stoviglie, agli orci ai pupi per il presepe. Le origini dell'arte della terracotta, sono da ricondursi all'influenza della civiltà della Magna Grecia come dimostrano alcuni ritrovamenti nella provincia.

Centri importanti in provincia di Lecce sono: S. Pietro in Lama e Cutrofiano.

CARTAPESTA_Leggera e resistente, la cartapesta è un materiale poco costoso che ben si presta ad assolvere funzioni di carattere artistico e decorativo. Il processo di lavorazione è molto antico e affonda le radici nel XVII sec., ci si serve di carta straccia, lavorata con colla di farina, filo di ferro, paglia e stoppa, realizzano la struttura interna, gesso e colori ultimano l'opera. Dopo essere stata modellata a caldo con una tecnica denominata "focheggiatura", l'opera viene sottoposta a coloritura e infine alla vestitura.

La cartapesta, tradizione tipicamente leccese, risale, probabilmente, ad un periodo compreso tra il XVII e il XVIII secolo, periodo di grande richiesta di statue sacre, gli artigiani del posto non disponendo di materie pregiate, si specializzarono nella

modellazione plastica della carta completando l'opera grazie a paglia, stracci, colla e gesso, e a pochi e modesti attrezzi.

La produzione, è concentrata soprattutto nella città di Lecce, dove si possono trovare, soprattutto lungo le piccole vie del centro storico, numerosi laboratori artigiani ancora in attività.

PIETRA LECCESE_Col tempo, la calcarenite locale, conosciuta universalmente come "pietra leccese", ha saputo ottenere un riconoscimento tecnico e una valenza artistica a livello internazionale per la realizzazione di ville, palazzi e monumenti.

La sua peculiarità di prestarsi alle lavorazioni artistiche e la sua duttilità la rendono adatta alla realizzazione di sofisticati disegni, le decorazioni possono essere così rifinite da assomigliare a merletti, il suo colore ambrato la rende ideale per la costruzione di edifici di ogni tipo, questa roccia calcarea si indurisce col passare del tempo diventando il libro su cui è scritta la storia di questa terra.

Le tecniche di estrazione e lavorazione si sono modernizzate ed integrate con le macchine a controllo numerico, pur tuttavia, lavori di altissima qualità vengono ancora effettuati con lavorazioni manuali da scalpellini.

FERRO_Strumentazione, fasi e metodi di lavorazione hanno subito, anche in questo caso, integrazioni moderne, questo non ha eliminato dalle botteghe incudini, martelli, forge, le lamiere tagliate al laser si integrano con oggetti forgiati a mano.

La zona è povera della materia prima per cui sono pochi gli esempi rimasti e quasi sempre decori e cesellature che si possono ammirare solo sulle facciate dei palazzi nobiliari. Da non dimenticare la tradizione tessile, con lavori a telaio, ai ferri e all'uncinetto, decorati al tombolo o con ricamo manuale. La tradizione voleva che ogni sposa possedesse

un ricco corredo, per la realizzazione del quale ci si affidava alla bravura di abili sarte e ricamatrici capaci di fermare sulla stoffa una sapienza antica e inestimabile.

Antichi strumenti e tecniche di lavorazione moderne, convivono in piccole realtà, sparse tra Adriatico e Jonio che producono per grandi case della moda.

Oltre al tessile, sopravvive l'antica arte dell'intreccio, potature di ulivo e cannette palustri, vengono levigati ed ammorbiditi con prolungati bagni d'acqua e successivamente intrecciati fra di loro, se ne ricavano cesti, panieri, contenitori, forme per la ricotta, borse e altri oggetti tradizionali.

05_3. MUSICA

In quindici anni e con più di 100 mila spettatori nelle ultime edizioni, la Notte della Taranta è diventato il più grande festival di musica d'Italia e uno dei più significativi d'Europa per la musica popolare. Nato nel 1998 su iniziativa dell'Unione dei Comuni della Grecia Salentina e dell'Istituto "Diego Carpitella", oggi è organizzato dalla Fondazione Notte della Taranta, in collaborazione con la Regione Puglia e la Provincia di Lecce. Questa grande manifestazione interamente dedicata al recupero e alla valorizzazione della pizzica salentina, ha saputo evolversi e crescere di anno in anno, per dimensioni, affluenza e prestigio culturale. Si tratta di una grande festa, che non vuole essere solo un'occasione per riscoprire e rivitalizzare antichi ritmi e tradizioni, ma ha come

La "pizzica" salentina nasce come musica terapeutica, suonata dagli uomini all'interno delle case o nelle piazze, durante l'antico rituale del tarantismo, una sorta di "esorcismo" eseguito per curare il morso immaginario della tarantola, il pericoloso ragno velenoso che aveva fama di pizzicare le donne sotto le vesti durante il periodo della

vocazione l'incrocio fra generi e culture diverse.

mietitura.

La tradizione vuole che per liberare le "pizzicate", si suonassero incessantemente tamburelli, violini ed altri strumenti musicali a ritmo vorticoso, affinché il maleficio non cessava. La musica aveva la funzione di far ballare la vittima fino allo sfinimento. Un ballo ossessivo e ripetitivo che serviva ad uccidere il ragno e ad esaurire il veleno, affrancando il corpo dal dolore.

Questa danza ancestrale divenuto un rituale salvifico collettivo, è stata denominata "pizzica tarantata" o più semplicemente "taranta", proprio per il suo legame con il tarantismo.

Esistono anche altre varianti della pizzica, come ad esempio la "pizzica scherma" o "pizzica schermata", praticata da soli uomini e caratterizzata da una gestualità che richiama i duelli al coltello, e la "pizzica pizzica", il ballo della festa e del corteggiamento tra uomo e donna, quello da cui tutto ha avuto origine.

La danza, principalmente eseguita in coppia (ma non solo) all'interno di una ronda o cerchio di spettatori, suonatori e ballerini, si compone essenzialmente di due figure, il ballo frontale e il giro, arricchite di tanto in tanto da rotazioni su se stessi, brevi avvicinamenti confidenziali, giri legati per mano, e anche parti mimiche alludenti la sfera erotica. Pur prevalendo la formula in coppia mista, la "pizzica pizzica" può essere danzata anche fra donne e fra uomini. In quest'ultimo

caso corteggiamento e seduzione sono sostituiti da un clima di sfida e di scherzosa competizione. Caratteristico della "pizzica pizzica" è il fazzoletto, accessorio immancabile nell'abbigliamento di un tempo, usato per invitare, sventolandolo, il partner prescelto.

Essenzialmente, una danza sacra di lotta contro il male. In linea con ciò che fanno i tarantati, viene eseguita anche in senso terapeutico per i malati, un tempo molto numerosi, che ancora oggi affollano il Santuario e chiedono la grazia a San Rocco.

Queste danze e la musica che le accompagna, dal passato sono sopravvissute fino ai giorni nostri, e sebbene abbiano rischiato di rimanere un fenomeno locale e marginale, oggi grazie anche alla Notte della Taranta, stanno recuperando una loro identità riconoscibile e diffusa ormai non solo in ambito locale e nazionale, ma anche mondiale.

05_4. TRADIZIONI

Fonte di ispirazione e meraviglia per gli occhi, uguali ma sostanzialmente diverse dal passato, ancora oggi regalano un vero e proprio sogno ad occhi aperti, le luminarie caratterizzano tradizionalmente, la celebrazione delle feste patronali e delle gustose sagre estive.

Decorano interi borghi, rivestendo chiese, balconi, palazzi, vicoli di migliaia di lucine colorate, capaci di creare un'atmosfera assolutamente unica ed indelebile nella memoria. La più famosa di queste feste è, indubbiamente, quella di Santa Domenica a Scorrano, vicino Maglie.

Richiama, oltre agli abitanti del posto, moltissimi visitatori provenienti da tutta Italia, a partire dal 5 luglio di ogni anno. In questi particolari giorni di festa è possibile assistere a dei veri e propri trionfi di luce, grazie a scenografie grandissime e perfettamente realizzate, grazie all'abilità dei maestri paratori.

05_5. ARCHITETTTURA

La struttura tipica dei centri storici salentini, è caratterizzata da un tessuto molto compatto (non c'è separazione fra le case) di vicoli bianchi dalle pareti dipinte a calce sempre ravvivata (ad eccezione della città di Lecce e dell'area di Maglie, dove anche le case di civile abitazione sono costruite nella pietra bianco-rosacea proveniente dalle cave di Cursi) sui cui muri campeggiano gli accesi colori degli infissi, inframmezzati da palazzi nobiliari e chiese d'epoca barocca in pietra viva.

Il paesaggio architettonico richiama le città della Grecia per la predominanza assoluta delle case bianche "a calce", senza falde (con solaio), soprattutto in campagna e sulla costa, i centri storici più importanti sono caratterizzati dal barocco leccese, un lascito della dominazione spagnola, spogliato della sovrabbondanza pittorica degli interni ha trasformato le facciate di chiese e palazzi in veri arazzi scolpiti.

Questa forma artistica e architettonica, sviluppatasi tra la fine del XVI secolo e la prima metà del XVIII secolo a Lecce e nel Salento, è riconoscibile per le sue sgargianti decorazioni che caratterizzano i rivestimenti degli edifici.

Lo stile, influenzato dal plateresco spagnolo, si diffuse nel Salento dalla metà del Seicento grazie all'opera di architetti locali come Giuseppe Zimbalo (1617-1710) e Giuseppe Cino (1644-1722).

Le opere più importanti del Barocco leccese sono: la basilica di Santa Croce (1548-1646) il Palazzo del Governo, del Seicento la scenografica piazza del Duomo su cui si affacciano il Duomo (1659--1670) e il Seminario (1694-1709), nel cui cortile è conservato un pozzo dalla ricca ornamentazione scultorea, opera di Giuseppe Cino e le chiese di Santa Irene, Santa Chiara, San Matteo, del Carmine e di San Giovanni Battista.

06. TEAM











07. PATROCINI







O8. SPONSOR

MELTIN'POT













09. UOMINI e MATERIA

SALENTO made in UOMINI e MATERIA

Presentata a Milano durante la Design Week 2016, in concomitanza con il Salone Internazionale del Mobile, nello show room del noto marchio di abbigliamento "Meltin Pot" in Via Perugino, 26.

Un installazione vi accompagnerà in un territorio vissuto e raccontato attraverso la sua storia, le persone che ci vivono e la materia che lo permea rendendolo unico.

Un racconto realizzato con immagini e opere di persone che hanno seminato idee che oggi germogliano di un nuovo sapere, consapevolezza di un sud del paese che oggi è un nuovo baricentro del mediterraneo.

Organismi edilizi sostenibili, recupero delle tradizioni, idee e progetti di un altro modo di concepire e osservare le trasformazioni di un presente scollegato dal suo circostante.

Suoni, colori, sapori e materia che fanno di un territorio la sua forza e la sua identità.

È il contesto che rende unici e differenzia, il confronto ci contamina da sempre in questa terra di conquista e passaggio.

Noi siamo la luce che abbiamo negli occhi, le prospettive piane ed un immenso mare sono il nostro confine.

Attori di questo pensiero sono uomini del mondo dell'architettura e del design, della moda e delle arti uniti nella scrittura di una storia, certi che molto di buono sia già stato fatto, stendendo un ponte tra presente e passato, tra globalizzazione e vernacolo.

Buon viaggio nella nostra terra e nella vostra vita.

10. PROGRAMMA

PERIODO: Dal 12 al 16 Aprile 2016 in concomitanza con la Design Week e il



LOCATION: SPAZIO Meltin Pot Via Perugino, 26

ANTEPRIMA STAMPA: Lunedì 11 Aprile ore 18:00

PROGRAMMA: Lunedi 11

18:00 Anteprima stampa con interventi di:

UZone Design: La rete ed i servizi.

Regione Puglia: Agevolazioni per l'acquisto e la ristrutturazione di

edifici a vocazione turistica in Puglia.

Comune di Giurdignano: Iter autorizzativi titoli edilizi. Medlizard: Qualità del Patrimonio immobiliare disponibile.

Banca della calce: Sostenibilità ambientale degli interventi di

recupero del patrimonio storico.

Perrotta Group: Caso pratico di intervento il Borgo Sentinella.

Flavio&Frank: SALENTO made in Uomini e Materia - La mostra

19:00 Degustazione a cura di Cantine Cantele

Martedi 12 - Sabato 16

10:30 - 20:30 Apertura mostra

18:00 - 20:30 Cocktail