

LA RICETTA DEL MESE

TARANTO

Zuppa di pesce alla Tarantina

Ricetta per 4 persone.

Preparazione: lavare bene 300 gr. di rongo. 300 gr. di allievi, 300 grammi di seppioline. 500 gr. di cozze e 300 gr. di scorfano. Mettete in una casseruola l'olio di oliva e due spicchi di aglio schiacciati; lasciate imbiondire, togliere l'aglio e aggiungete 400 gr. di pomodori a pezzi. Far cuocere per 10 min. circa. Aggiungere gradualmente i pezzi più grossi del pesce, gli allievi e le seppioline; dare una mescolata leggera ed infine aggiungere le cozze chiuse ben lavate. Lasciar cuocere a fuoco lento fino a quando le cozze si saranno aperte. Servire ben caldo con crostoni di pane fritto e con una spolverata di prezzemolo tritato fresco.

INTERVISTA AL NOSTRO DIRETTORE DA

LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

Come va il turismo a Lecce?

Il turismo in città procede con ordinaria monotonia. Gli attrattori, seppur interessanti, sono sempre gli stessi; non si può sperare di fare il salto di qualità solo con chiese, monumenti e siti archeologici. E' necessario creare un prodotto turistico che possa aprire nuovi mercati e dare delle motivazioni alle persone per ritornare; un prodotto completo e durevole nel tempo.

Bisogna andare al di là del concetto di città d'arte e della terra del buon vino e della buona cucina.

Ma a Lecce i turisti arrivano e aumentano di anno in anno. Non è un controsenso quello che dice?

E' vero i turisti arrivano, ma è da evidenziare che nel periodo novembre/marzo (tranne i 2/3 giorni di capodanno) gli alberghi sono praticamente vuoti e questo crea un grosso danno all'economia cittadina.

E' necessario predisporre un "prodotto Lecce" nuovo, con una programmazione annuale affinché la città non

soffra dei mali della stagionalità turistica. Inoltre, bisogna lavorare per il lungo periodo per superare il fattore "moda" che ha già colpito diverse località turistiche italiane. Non è sufficiente che Lecce "piace", è necessario che Lecce "piacerà" anche in futuro. Non dimentichiamo, poi, che il problema dei trasporti è sempre attuale e ciò limita lo sviluppo.

Quale dovrebbe essere la ricetta per fare in modo che Lecce continui a essere scelta?

Le ricette possono essere diverse, però bisogna tener conto che qualsiasi prodotto non deve essere pensato esclusivamente per il turista, ma deve essere fruibile sia dai turisti che dalla popolazione locale affinché sia occasione di relazione tra la gente. D'altronde il turismo è un fenomeno sociale e la socializzazione tra persone di luoghi e estrazioni diverse, crea economia. In ogni caso, non bisogna escludere la cooperazione con le altre località del sud Italia che devono essere viste come dei partner e non come dei competitor. Il turista straniero non viene in Italia solo per visitare Lecce; noi siamo solo una tappa di un itinerario ben più ampio.

E le marine?

Finché considereremo le marine avulse dal contesto cittadino, non andremo da nessuna parte.

Le marine fanno parte del "quartiere litorale" della città e devono essere considerate parte integrante della città stessa. Lecce è una città sul mare, ma questo i leccesi lo hanno dimenticato. Nessuna iniziativa turistica deve escludere il mare della città, nemmeno in inverno. Sarebbe necessaria una politica precisa sull'utilizzo del litorale tutto l'anno.

Cosa consiglierebbe al futuro Assessore al Turismo?

Non ho la presunzione di dare consigli a nessuno; gli augurerei "buon lavoro" auspicando che la sua attività si svolga di concerto con gli operatori professionali.