

# VISIT

ALLA SCOPERTA  
DI GALATINA  
NEL CUORE  
DEL SALENTO

# GALATINA

SUMMER  
EDITION



2022

VISITGALATINA.IT

THERE IS  
ALWAYS TIME  
FOR A PIERO'S ICE CREAM

Oasi Bar  
Caffetteria - Gelateria  
Piazza Alighieri, 45  
73013 - Galatina LE  
Cell 348 288 5632

Oasi





Appartenere a un territorio non vuol dire sentirlo proprio a prescindere.

In fondo l'amore è tale solo se è un **dialogo**, mai un monologo. Con Galatina la reciprocità si avverte sulla pelle e in ogni vicolo, in ogni piazza, davanti a ogni bar ci si innamora in un "do ut des" che è sempre pieno di emozione.

È una città ribelle, eppure capace di infondere tranquillità nell'arte e nella storia che consegna ai nostri occhi. È una città ricca di passione e quella passione ti arriva dritta al cuore ogni volta che ci si ritrova ad ammirarne uno scorcio.

Viverla è un privilegio, conoscerla bene una possibilità che vorremmo cogliessero tutti, sia i cittadini che non ci hanno prestato la giusta attenzione sia i turisti che ne vengono a contatto anche solo per una volta. *E spesso basta quella per l'inizio di una relazione senza tempo.*

*It is not enough to be part of a territory to feel it as your own. After all, love is love only if it's a dialogue, never a monologue. With the city of Galatina reciprocity is felt on the skin and in every small alley, in every square, and in front of every bar you fall in love in a "do ut des" that is always full of emotion. It is a rebellious city, yet able of inspiring tranquility in the art and history it offers to our eyes. It is a city full of passion and that passion goes straight to your heart every time you find yourself admiring a glimpse of it.*

*Living it is a privilege, knowing it well is a possibility that everyone should seize, both local residents often used to its beauty and tourists who come into contact with it even just once. And often just once is enough to start a timeless relationship.*

*Visit Galatina è un progetto nato on line durante l'Amministrazione Amante (2017-2022) a cui va la nostra gratitudine per essere stata da stimolo nell'ottica della rivalutazione storica, artistica, culturale e turistica della città. Il grazie va in particolare all'allora sindaco **Marcello Amante**, a **Cristina Dettù**, già vicesindaco e assessore alla cultura, e a **Nico Mauro**, già assessore al turismo.*

*Un grazie a chi ha sostenuto e sostiene il progetto, la sua realizzazione e il suo mantenimento:*

*Francesco Mauro di Hotel Hermitage  
Riccardo Notaro di Goha Food & Drink  
Davide Ascalone di Pasticceria Ascalone  
Donatello Blanco di Zona Franca e Inchoh  
Carlo Liuzzi di Roger 65  
Valentina Turco di Salumeria di Turno  
Piero Marzo di Oasi Bar  
Filippo Dell'Anna de I due Trappeti  
Pierantonio Fiorentino di Cantine Fiorentino  
Roberto e Sonia Notaro di Panificio Notaro*

*E un grazie speciale ad **Antonio Palmieri** che in Visit Galatina ha creduto e crede più di chiunque altro.*





CANTINA  FIORENTINO

**CANTINA FIORENTINO S.r.l. Soc. Agricola**  
**[www.cantinafiorentino.it](http://www.cantinafiorentino.it)**

Via Guidano, 18  
73013 Galatina (LE)  
Tel/Fax 0836/561473



Prenota la tua **visita / degustazione** in cantina





# SOMMARIO

|    |  |
|----|--|
| 6  | <b>STORIA E TRADIZIONE</b><br><i>HISTORY AND TRADITIONS</i>  |
| 8  | <b>TARANTISMO E PIZZICA</b><br><i>TARANTISM AND PIZZICA</i>  |
| 12 | <b>COSA VEDERE A GALATINA</b><br><i>WHAT TO SEE IN GALATINA</i>  |
| 14 | <b>BASILICA DI SANTA CHIARA D'ALESSANDRIA</b><br><i>BASILICA OF SAINT CATHERINE OF ALEXANDRIA</i>      |
| 16 | <b>CHIESA DEI SANTI PIETRO E PAOLO APOSTOLI</b><br><i>CHURCH OF SAINTS PETER AND PAUL THE APOSTLES</i> |
| 18 | <b>CHIESA DI SAN PAOLO</b><br><i>CHURCH OF SAINT PAUL</i>  |
| 20 | <b>LAMPADA SENZA LUCE</b><br><i>LAMP WITHOUT LIGHT</i>   |
| 22 | <b>PERCORSI E ATTIVITÀ SU GALATINA</b><br><i>TOURS AND ACTIVITIES IN GALATINA</i>                      |
| 24 | <b>A SPASSO PER GALATINA</b><br><i>WALKING AROUND GALATINA</i>   |
| 26 | <b>LE SPECIALITÀ LOCALI</b><br><i>THE LOCAL SPECIALTIES</i>  |
| 30 | <b>GALATINA CITTÀ DEL PASTICCIOTTO</b><br><i>GALATINA CITY OF PASTICCIOTTO</i>                         |



usa  
#visitgalatina  
nei tuoi post e nelle tue stories



## STORIA E TRADIZIONE HISTORY AND TRADITIONS

### Galatina e le sue origini

#### *Galatina and its origins*

Galatina ha nel suo DNA i dettagli di una storia che affonda le radici in un passato fatto di arte e cultura. Ma Galatina è anche racconto di terra, di un'attività contadina che nel tempo è rimasta a contorno di un aggregato urbano più che mai vivo.

Questo quadro si arricchisce di tradizioni uniche, come quella del tarantismo e della pizzica, nelle quali leggenda e realtà si intrecciano inseguendosi e quasi confondendosi, trasformando immagini e musica in qualcosa di magico.

Galatina identifica il luogo dell'area mediterranea, al centro della penisola salentina, in cui andò a collocarsi e a vivere il gruppo etnico galatino.

Del "centro" galatino non vi è alcuna traccia negli itinerari dei geografi né dei pellegrini o dei trafficanti di spezie, nonostante fosse situato appena fuori dalle importanti reti viarie come la via Appia e la via Traiana, rappresentando un centro rurale ben definito.

*Galatina è anche racconto di terra, di un'attività contadina che nel tempo è rimasta a contorno di un aggregato urbano più che mai vivo.*



*Galatina has in its DNA a past made up of art and culture, but Galatina has also an history as land with peasant activity that over time has remained the outline of an urban aggregate more than ever alive.*

*This painting is enriched with unique traditions, such as that of tarantism and pizzica, in which legend and reality are intertwined, almost mingled, transforming images and music into something magical.*

*Galatina identifies the place in the Mediterranean area, in the center of the Salento peninsula, where the "galatino" ethnic group settled and lived. There is no trace of the "galatino" center in the itineraries of geographers or pilgrims or spice merchants, despite being located just off the important link road such as the Via Appia and the Via Traiana, representing a well-defined rural center.*

*The origin of the name would be the Greek etymology gala-galactos (milk) with reference to the fertile and productive area of pastures and milk products.*



All'origine del nome ci sarebbe l'etimo greco gala-gàlactos (latte) con riferimento alla zona feconda e produttiva di pascoli e latticini.

La sua storia è documentata fin dal 1188, ma già prima di allora doveva essere un centro di lingua greca.

Le chiavi pontificie presenti sullo stemma di Galatina testimoniano la scelta di questa città, da parte dei Papi, quale centro propulsore di latinità nel Salento con l'intento di contrastare la presenza di cultura greca e il rito religioso bizantino.

Furono le istituzioni degli Orsini - del Balzo a fare da fermento allo sviluppo graduale che Galatina ha registrato dal Trecento a oggi.

La città fu elevata al rango di "civitas" nel 1793 con decreto di Ferdinando IV di Borbone, re di Napoli.

*Its history is documented as early as 1188, but even before then it must have been a center of the Greek language.*

*The papal keys on the Galatina coat of arms testify that the Popes chose this city as the driving center of Latinity in Salento, with the aim of contrasting the presence of Greek culture and the Byzantine religious rite.*

*It was the institutions of the family Orsini - del Balzo that encouraged the gradual development that Galatina has recorded from the fourteenth century to today.*

*The city was elevated to the rank of "civitas" in 1793 by decree of Ferdinand IV of Bourbon, king of Naples.*



SINCE 1996

**ZONA FRANCA**

PUB - PIZZERIA - BIRRERIA

GALATINA

Via San Rocco 13  
73013 Galatina (LE)  
Aperto tutti i giorni

Tel: 0836563920  
info@zonafranca96.it



## TARANTISMO E PIZZICA

### TARANTISM AND PIZZICA

#### Un fenomeno culturale e antropologico

#### *A cultural and anthropological phenomenon*

È difficile non aver sentito parlare, almeno una volta, delle "tarantate", donne di un tempo, neanche troppo lontano, che durante la stagione estiva, nei giorni di raccolto, curve in due sulle ginocchia, venivano "pizzicate" dal ragno, dalla taranta. Il morso portava inevitabilmente alla crisi con forti dolori addominali, sensazione di spossatezza, frustrazione profonda, trans spasmodico. Per poter uscire da questo status c'era un solo modo: chiamare l'orchestrina, suonare e indurre la pizzicata a ballare per uccidere il ragno con la terapia musicale.

In un crescendo di percussioni e suoni la terapia portava la malcapitata a danzare, al suolo e in piedi, strisciando, mimando il ragno, roteando il capo, tentando di arrampicarsi sulle pareti.

La crisi si ripeteva per anni, durante la bella stagione, preceduta dagli stessi sintomi. Ci

*It is difficult not to have heard, at least once, of the "tarantate"; women of the past, not too distant, who during the summer season, on harvest days, bent in two on their knees, were bitten by the spider called "taranta". The bite inevitably led to the crisis with severe abdominal pain, feeling of exhaustion, deep frustration, spasmodic trans. There was only one way to get out of this status: call a small group of local musicians, play and induce the woman, called "tarantata", to dance in order to kill the spider with music therapy. In an escalation of percussion and sounds, the therapy brought the unfortunate woman to dance, on the ground and standing, crawling, mimicking the spider, spinning her head, trying to climb the walls. The crisis was repeated for years, during the summer, preceded by the same symptoms. The women freed themselves with dance waiting for the return of the crisis 12 months later.*

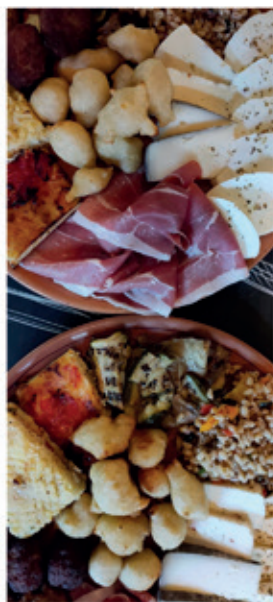
*The "pizzica tarantata" originates from this ancient therapeutic dance. The dance includes fast steps, hops and non-stop twists that follow the rhythm of the local tambourine in a dance that is exhausting and entrancing at the same time, up to the exhaustion of strength for a liberating purpose.*

*The traditional use of dance included above all the form in couple. Contrary to what many imagine, the "pizzica pizzica" between man and woman is not necessarily a courtship dance. The handkerchief, an inevitable accessory in the clothing of the past, used to invite the chosen partner, has often been considered a "symbol of love".*

*In the nineties the pizzica was rediscovered by the new generations and reinvented up to the many musical events dedicated to the Salento dance, of which La Notte della Taranta represents the best known phenomenon.*



nel centro storico



**Salumeria di Turno**  
*Vineria - Bistrot*  
Via G. Lillo 43 (0,29 km)  
73013 Galatina, Puglia  
Tel +39 393 324 8516



APERITIVO SALENTINO  
PINSA ROMANA  
TAGLIERI & SFIZI  
SELEZIONE VINI





Foto in alto: Model Caterina Rizzelli © Giuseppe Rutigliano  
In basso: © Simona Marra, durante una rievocazione storica

si liberava con la danza in attesa del ritorno della crisi 12 mesi più tardi.

La pizzica tarantata prende origine da questa antica danza terapeutica. È fatta di passi veloci, saltelli e giravolte senza sosta che seguono il ritmo dei tamburi in un ballo che è estenuante ed estasiante al tempo stesso, fino allo stremo delle forze per un fine liberatorio.

L'uso tradizionale della danza privilegiava soprattutto la forma in coppia. A differenza di quanto molti immaginano, la pizzica pizzica tra uomo e donna non è necessariamente una danza di corteggiamento. Il fazzoletto, immancabile accessorio nell'abbigliamento di un tempo, usato per invitare, sventolandolo, il partner prescelto, è stato spesso considerato un "simbolo d'amore".

Negli anni Novanta la pizzica è stata riscoperta dalle nuove generazioni e reinventata fino ad arrivare alle tante rassegne musicali dedicate al ballo salentino, di cui La Notte della Taranta rappresenta il fenomeno più conosciuto.





# ROGER 65

Drink good  
Feel good



## COSA VEDERE A GALATINA

### WHAT TO SEE IN GALATINA

Calpestando i basoli e soffermando lo sguardo sui particolari

*Walking on the paving stones and focusing on the details*

Galatina ha un ricco patrimonio storico culturale che si snoda tra chiese dal fascino indiscusso, alcune delle quali sono ancora oggi gioielli unici a livello nazionale e internazionale, come la Basilica di S. Caterina d'Alessandria.

La Città ha inoltre un centro storico che dal cuore di Galatina apre le sue strade di basolato verso piazze, corti e palazzi che raccontano la storia di un Salento attivo, in cui le attività dei contadini si intrecciavano alla vita di nobildonne e nobiluomini.

Ogni angolo di Galatina offre spunti interessanti sul mondo barocco, sull'arte e la cultura che hanno lasciato segni visibili su questa Città, forgiando il carattere di una "bella signora".

*Galatina has a rich historical and cultural heritage that runs through churches of absolute charm, some of which are still today unique jewels at national and international level, such as the Basilica of St. Catherine of Alexandria.*

*The city also has an old center that from the heart of Galatina opens its paved streets towards squares, courtyards and palaces that tell the story of an active Salento, where the activities of peasants were intertwined with the life of noblewomen and noblemen.*

*Every corner of Galatina offers interesting insights into the Baroque world, the art and culture that have left visible marks on this city, forging the character of a "beautiful lady".*



EST XV



# IDUETRAPPETI

EXCLUSIVE LOCATION

*Galatina*



— Ristorante alla carta • aperto venerdì, sabato e domenica a cena —



Via Roma (0,90 km) - 73013 Galatina - Per info e prenotazioni : 334 911 70 00





## BASILICA DI SANTA CATERINA D'ALESSANDRIA

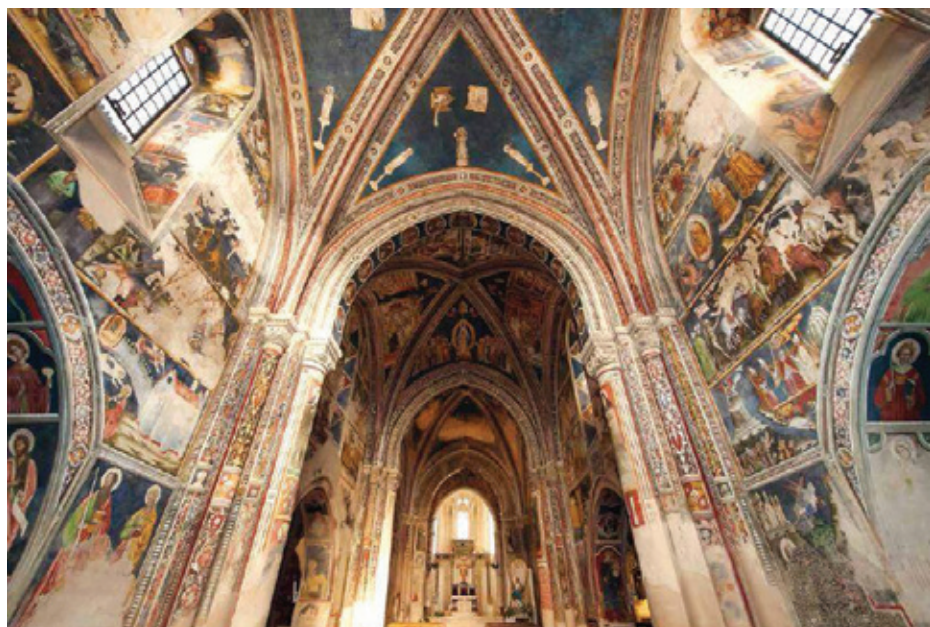
### BASILICA OF SAINT CATHERINE OF ALEXANDRIA

Fatta realizzare da Raimondello Orsini del Balzo e iniziata nel 1383, poteva dirsi già compiuta nel 1391. Quest'ultima data è incisa sull'architrave della porta laterale della chiesa, posta alla sinistra dell'osservatore.

E furono costruiti anche il monastero Orsiniano, che non è più quello che noi vediamo oggi ricostruito a ridosso della chiesa, e l'antico Ospedale, con diritto di patronato, attualmente denominato Palazzo Orsini e adibito a sede del Municipio. Lo stile della Basilica orsiniana, una delle chiese più caratteristiche dell'Italia meridionale, sia per la sua architettura, sia per i suoi affreschi, è costituito da una rara commistione di diversi elementi dello stile Romanico e del Gotico, i quali, senza mai

alterarsi in una completa fusione, sono sempre strettamente collegati e connessi insieme: è il romanico pugliese, che trae la sua origine dal Romanico, con un qualche influsso bizantino, senza mai dimenticare la contemporanea presenza del Gotico, con influssi e ascendenze normanni.

*Scan here*





*It was built by Raimondello Orsini del Balzo, the works begun in 1383 and it could be said completed in 1391. That year is engraved on the architrave of the side door of the church, located to the left of the observer.*

*And the Orsiniano Monastery was also built, but it is no longer what we see today rebuilt close to the church. There was also the ancient hospital, with the right of patronage, currently called Palazzo Orsini and used as the Town Hall.*

*The style of the Orsinian Basilica, one of the most characteristic churches of southern Italy, both for its architecture and for its frescoes, is made up of a rare mixture of different elements from Romanesque and Gothic styles. They are always closely linked and connected together, without ever altering in a complete fusion. It is the Apulian Romanesque, which draws its origin from the Romanesque, with some Byzantine influence, without ever forgetting the contemporary presence of the Gothic, with Norman influences.*



Piazza Orsini





## CHIESA DEI SANTI PIETRO E PAOLO APOSTOLI CHURCH OF SAINTS PETER AND PAUL THE APOSTLES

La Chiesa dei Santi Pietro e Paolo Apostoli di Galatina, patroni della Città, è in stile tardo barocco e in pietra leccese. Approssimativamente intorno alla metà del XIV secolo può essere stabilito il tempo in cui venne dato inizio a una delle più antiche costruzioni di questo tempio.

Un tempo forse dedicata all'Immacolata Concezione di Maria, è la Chiesa Madre della città.

La statua dell'Immacolata è al centro della facciata, sul portale centrale. Alla sua destra c'è la statua di San Pietro e sulla sua sinistra quella di San Giuseppe. Sulle porte laterali abbiamo invece la statua di San Marco a destra, quella di San Sebastiano a sinistra.

Nel secondo ordine della facciata sono ancora collocate altre due statue di santi: nella nicchia di destra San Trifone, in quella di sinistra San Paolo.

Di grande interesse gli affreschi della volta di Vincenzo Paliotti con alcuni episodi della Vita di S. Pietro, datati 1875.

Molto importanti anche le tele situate nella chiesa e nella sagrestia e da non trascurare la statua a mezzo busto in argento di San Pietro e il tesoro delle reliquie e degli arredi sacri.

*The Church of Saints Peter and Paul the Apostles of Galatina, patrons of the city, is in late Baroque style and in the local "stone of Lecce". The time when one of the oldest constructions of this temple was started can be established approximately around the middle of the 14th century*

*Once probably dedicated to the Immaculate Conception of Mary, it is the Mother Church of the city.*

*The statue of the Immaculate Conception is in the center of the façade, on the central portal. On his right there is the statue of St. Peter and on his left that of St. Joseph. On the side doors we have instead the statue of San Marco on the right that of San Sebastiano on the left.*

*In the second order of the facade there are still two other statues of saints: in the niche on the right San Trifone, in the one on the left San Paolo.*

*Of great interest are the frescoes on the vault by Vincenzo Paliotti with some episodes from the Life of St. Peter, dated 1875.*

*Also very important are the canvases located in the church and in the sacristy, then the half-bust statue in silver of St. Peter and also the treasure of relics and sacred ornaments.*



Piazza San Pietro







## CHIESA DI SAN PAOLO

### CHURCH OF SAINT PAUL

La chiesetta di San Paolo è conosciuta dai più come la Cappella delle Tarantate. È in via Garibaldi, ubicata sotto il settecentesco palazzo Congedo.

È qui che fino a non tanto tempo fa arrivavano in modi anche appariscenti, in occasione della festa dei Santi Pietro e Paolo, i tarantati da diverse parti del Salento per ricordare il morso della taranta che avevano subito durante la loro vita e per ringraziare della sopraggiunta guarigione. Si riteneva che bevendo l'acqua del pozzo ancora esistente all'interno del palazzo, si potesse sconfiggere la malattia.



Via Garibaldi

*The small church of San Paolo is known by most as the "Cappella delle Tarantate". It is in via Garibaldi, located under the eighteenth-century Palazzo Congedo.*

*It is here that not too long ago the women called "tarantate" arrived from different parts of Salento, on the occasion of the patronal feast (June 28-29-30), to remember the bite of the "taranta" spider and to thank for the healing received.*

*It was believed that by drinking the water from the well (still existing inside the palace), the disease could be defeated.*





## DA NON PERDERE ANCHE... NOT TO BE MISSED ALSO

Museo Civico Pietro Cavoti  
Pietro Cavoti Civic Museum



Tra Vicoli e Corti - Il Centro Storico di Galatina  
Between the Alleys and the Courts  
The Historic Center of Galatina



RESTAURANT  
PIZZA AND  
GARDEN

O  
H  
O  
C  
O  
H  
O

**INCOHO**  
Viale Jonio, 24  
73013 GALATINA (LE)  
[www.incoho.it](http://www.incoho.it)



PER INFO E PRENOTAZIONI:  
Tel.0836.562511

# INCOHO





## LAMPADA SENZA LUCE

### LAMP WITHOUT LIGHT

La cosiddetta "Pupa", uno dei simboli della città  
*The so-called "Pupa", one of the symbols of the city*

La Lampada senza Luce, detta dai galatinesi Pupa, è una statua in bronzo posta al centro della vasca di Piazza Alighieri.

L'opera scultorea di Gaetano Martinez sviluppa un'enigmatica figura femminile ritratta adagiata su un manto.

Con un piede schiaccia un volto umano e sembra esserci un altro viso avvolto dal tessuto sotto la coscia destra. L'intento simbolico è la libertà e la bellezza che trionfano sull'oppressione maschile e sull'oscurantismo.

La Lampada senza Luce fu esposta alla Biennale di Venezia del 1928 e, dopo essere stata premiata, fu realizzata in bronzo e collocata in Piazza Alighieri a Galatina.



Piazza Alighieri

*The "Lampada senza Luce", called Pupa, is a bronze statue placed in the center of the fountain in Piazza Alighieri.*

*The sculptural work of Gaetano Martinez develops an enigmatic female figure lying on a mantle.*

*With one foot she crushes a human face and there seems to be another face under the right leg. The symbolic intent is freedom and beauty that triumph over male oppression and obscurantism.*

*The "Lampada senza Luce" was exhibited at the Venice Biennale in 1928 and, after being awarded, it was made of bronze and placed in Piazza Alighieri in Galatina.*





#GOHAGALATINA



FOOD&DRINK

È SEMPRE  
IL MOMENTO GIUSTO  
PER UN APERITIVO

Via Liguria 52bis - 73013 - Galatina (LE) - tel. 0836 211398

## PERCORSI E ATTIVITÀ SU GALATINA

### TOURS AND ACTIVITIES IN GALATINA

L'Info Point di Galatina e varie associazioni che operano sul territorio organizzano periodicamente percorsi specifici per gruppi che vogliono conoscere la città, ma anche laboratori che hanno lo scopo di far vivere ai visitatori italiani e stranieri esperienze concrete a contatto con la cultura locale. Inoltre si pensa anche ai più piccoli con iniziative mirate al loro svago.

In particolare ci sono laboratori riguardanti:

#### IL PASTICCIOTTO

Alcuni pasticceri galatinesi accolgono gli interessati nei propri luoghi di lavoro per far scoprire e assaggiare l'arte dolciaria galatinese, soprattutto quella del pasticciotto.

#### LA PASTA FRESCA

Questo genere di laboratori accompagna i partecipanti a vivere alcuni momenti tipici di quelle giornate in famiglia durante le quali mamme e figli si riunivano per "la pasta fatta in casa". Con l'aiuto di maestri fornai si può riscoprire l'alto valore sociale di questa pratica e le varie tipologie di pasta che si possono preparare.

#### LA PIETRA LECCESE

L'artigianalità dello scalpello, la malleabilità di un materiale capace di trasformarsi in prodotti stupefacenti.







## LA PIZZICA

E per chi volesse calarsi nell'atmosfera propria del tarantismo? Si possono scoprire i luoghi tipici di questo fenomeno e imparare i passi base del ballo salentino ormai conosciuto oltre confine.

Sono inoltre periodicamente organizzati dei percorsi che diventano veri e propri mini viaggi alla rivelazione del borgo di Galatina attraverso le sue chiese e le sue corti.

*The Galatina Info Point and various associations organize specific tours for groups who want to know the city, but also workshops that aim to provide Italian and foreign visitors with concrete experiences in contact with local culture. In addition, also initiatives for the children.*

*In particular there are workshops concerning:*

### IL PASTICCIOTTO

*Some pastry chefs welcome people to their workplaces to let them discover and taste the art of our confectionery, especially that of pasticciotto.*

### FRESH PASTA

*This kind of workshops takes the participants to experience some typical moments of those family days during which mothers and children gathered to do "homemade pasta". Here, you can rediscover the high social value of this practice and the various types of pasta that can be prepared.*

### THE LECCESE STONE

*The chisel and the world of craftsmanship, the malleability of a material capable of transforming itself into amazing products.*

### THE PIZZICA DANCE

*And what about those who want to immerse themselves in the atmosphere of tarantism? You can discover the typical places of this phenomenon and learn the basic steps of the Salento dance now known almost everywhere.*

*Tours are also periodically organized that become real mini trips to the revelation of the old city of Galatina through its churches and courtyards.*

- **INFO POINT**  
Via V. Emanuele II, 35  
0836 569984  
[infopoint.galatina@gmail.com](mailto:infopoint.galatina@gmail.com)
- **CITTÀ NOSTRA APS**  
Contrada Piani  
320 7817591  
[associazionecittanostra@live.it](mailto:associazionecittanostra@live.it)
- **PRO LOCO**  
Via Umberto I, 28  
[prolocogalatina@libero.it](mailto:prolocogalatina@libero.it)

## A SPASSO PER GALATINA A WALK AROUND GALATINA

A piedi o in bici, alla scoperta della città  
*On foot or by byke, to discover the city*

Arriva in centro e parcheggia, così potrai raggiungere la Chiesa Madre che si mostra dirompente sul basolato della grande Piazza San Pietro e sentirti un po' al centro del tuo mondo.

Prima che l'ultima sfornata delle 13:30 venga portata via dai turisti, fai un salto nella PASTICCERIA ASCALONE per gustare un pasticcotto e caricare le pile per il tuo tour.

E se non sai da dove cominciare puoi sempre rivolgerti all'ufficio INFO POINT del Comune, poco più avanti, per avere una mappa gratuita della città con i relativi siti da visitare e che si possono raggiungere anche con una bici a noleggio.

Allora pedala lentamente, così beneficerai del silenzio che caratterizza tutta questa

zona a traffico limitato, esplora con calma, visita la Basilica di Santa Caterina d'Alessandria col suo chiostro, fai caso alle piccole edicole votive negli angoli nascosti delle stradine o sbircia nelle corti aperte dei palazzi.

Ci si sposta un po' più in là per una pausa pranzo stuzzicante con l'aperitivo di GOHA prima di fare visita al Museo Civico "P. Cavoti", custode delle opere scultoree di Gaetano Martinez e dei capolavori del genio artistico che dà il nome alla struttura.

OASI BAR è il punto di ristoro ideale per un caffè in ghiaccio soffiato con latte di mandorla e un gelato artigianale fatto con ingredienti naturali, perché il caldo ha bisogno di un'attenuante.

Riprendiamo poi la bici e ritorniamo nel





cuore di Galatina che si prepara per l'ora dell'aperitivo con i misurini da alchimista di ROGER65 e le pinse gourmet e i taglieri della SALUMERIA DI TURNO, seduti ai tavoli all'aperto sul basolato.

È il momento di salutarci riprendendo la strada di ritorno verso casa, ma a casa non si torna mai a mani vuote quindi, perché non andare da PANIFICIO NOTARO e fare scorta di friselle, biscotti, taralli e pane tipico locale per ricordarci, nei giorni a venire, di quant'è stato bello per gli occhi e il palato VISITare GALATINA!?!?



*Arrive in the center and park, so you can reach the beautiful "Mother Church" in the great St. Peter's Square.*

*The ASCALONE PASTRY SHOP churns out the last batch of "pasticciotti" at 1:30 pm, so you should try to get one within this time, to load up your batteries and start the tour.*

*And if you do not know where to start, you can always contact the INFO POINT office of the Municipality, a little further on, to get a free map of the city with the related sites to visit and which can also be reached with a rental bike.*

*Then pedal slowly, so you will benefit from the silence that characterizes this whole restricted traffic area, explore calmly, visit the Basilica of Santa Caterina d'Alessandria with its cloister, pay attention to the small votive shrines in the hidden corners of the streets or give a look into the open courtyards of the buildings.*

*We move a little further for a lunch break with the delicious aperitif prepared by the bar GOHA, before visiting the civic museum "P. Cavoti", with the Gaetano Martinez's sculptural works and the Cavoti's masterpieces, the artistic genius who gave the structure its name.*

*OASI BAR is the ideal refreshment point for a coffee with ice and almond milk or an artisanal ice cream, made with natural ingredients, to fight the heat.*

*We then get back on the bike and return to the heart of Galatina which is getting ready for aperitif at ROGER65, with its alchemist measuring cups and cocktails. At SALUMERIA DI TURNO you can taste the gourmet "pinse" or cold cuts and cheese plates, sitting at the outdoor tables on the old paving.*

*It's time to say goodbye taking the road back home, but you never go home empty-handed, so why not go to PANIFICIO NOTARO and stock up on friselle, biscuits, taralli and typical local bread to remind us, in the days to come, how beautiful it was for the eyes and the palate VISIT GALATINA!?!?*



## LE SPECIALITÀ LOCALI

### THE LOCAL SPECIALTIES



*The "puccia" with olives, called "lu squajatu", is a soft bread mixed with durum wheat flour and a lot of water (hence the name meaning "melted"). This bread was born almost by chance immediately after the Second World War.*

#### LA PUCCIA CON LE OLIVE

La buccia con le olive, detta "lu squajatu", è un pane morbido impastato con farina di grano duro e molta acqua (da qui deriverebbe il nome che significa "sciolto"). Questo pane è nato quasi per caso subito dopo la seconda guerra mondiale.

*It is a product obtained from the leavening of wheat or barley flour with water, salt and yeast, cooked in the oven, cut in half horizontally and baked again in the oven. It thus presents itself porous on a side and more compact on the other one.*



#### LA FRISEDDHRA

Si tratta di un prodotto ottenuto dalla lievitazione di farina di grano o orzo con acqua, sale e lievito, cotto al forno, tagliato a metà in senso orizzontale e fatto biscottare nuovamente in forno. Si presenta così con una faccia porosa e una più compatta.



Prodotti da forno  
Gastronomia

Novità e Tradizione

# PANIFICIO Notaro

*La tradizione del Salento  
da quasi cinquant'anni.*



Panificio Notaro - Via Gallipoli, 200 - 73013 Galatina (LE) - Italy Tel. +39 0836.563476 - cell. 328 653 2185

www.panificionotaro.it -  @panificionotaro1971



*This is the ice cream that has represented Galatina in the world for over half a century. She was born in 1955 from the hands of the ice cream master Antonio Matteo. It comes in "half-moon-shaped" portions and is based on chocolate, hazelnut, cassata and crunchy almond brittle.*

## LA MAFALDA

È il gelato che da oltre mezzo secolo rappresenta Galatina nel mondo. È nata nel 1955 dalle mani del maestro gelataio Antonio Matteo. Si presenta a porzioni "a mezza luna" ed è a base di cioccolato, nocciola, cassata e croccante.

*They are sweets made with sugars and egg yolks, with a high nutritional value, so that they were once intended for those who were convalescing. In the first half of the 1900s, mothers or grandmothers prepared them and in the evening they brought home-made zabaglione to a common oven, just turned off, to cook it.*



## GLI AFRICANI

Sono dolci a base di zuccheri e tuorli, dall'alto valore nutrizionale, tanto che un tempo erano destinati a chi era in convalescenza. Nella prima metà del 900 venivano preparati dalle mamme o dalle nonne che la sera portavano lo zabaglione fatto in casa presso un forno comune, appena spento, per farlo cuocere.





# HERMITAGE

HOTEL

*la tua vacanza in Salento  
tutto l'anno*



**Hotel Hermitage**

S.P. 362 Km 18

Galatina (Le) - Italy

Tel +39 0836 561200

Fax +39 0836 528114

Email: [info@hermitagegalatina.it](mailto:info@hermitagegalatina.it)



## GALATINA CITTÀ DEL PASTICCIOTTO GALATINA. CITY OF PASTICCIOTTO

Storia di un Re che fa rientro nella sua città natale.

Era il 2021 quando abbiamo visto comparire per la prima volta, alle porte della città, l'insegna: GALATINA - CITTÀ DEL PASTICCIOTTO.

Dopo una lunga e complicata operazione voluta e impugnata dall'amministrazione Amante, con la determinazione di chi sa che sta procedendo nel nome della giustizia di un'intera comunità cittadina, sono stati depositati e registrati i marchi "Pasticciotto di Galatina" e "Galatina città del Pasticciotto" presso gli uffici ministeriali di competenza.

È una denominazione che inorgoglisce e rafforza il sentimento di appartenenza al territorio, che allarga le basi di questa identità collettiva promuovendo tutta l'arte dolciaria galatinese.

Il pasticcio è entrato a pieno titolo nell'almanacco dei dolci italiani, figlio di Galatina dal 1745, quando uscì per la prima volta dal forno della pasticceria Ascalone.

Un dolce nato per sbaglio dagli avanzi di un impasto, ai tempi in cui la prima regola era "non si butta via niente", ma si reinventa.

La calda crema pasticceria dell'interno è avvolta interamente da una pasta frolla fragrante, abbrustolita sulla cupola di quel suo simpatico stampo a forma a barchetta. Una golosità che si accosta benissimo a un buon caffè o al fine pranzo domenicale, nella sua versione più estesa a mo' di torta.

*Story of a King who returns to his hometown*

*It was 2021 when we saw the indication GALATINA - CITTÀ DEL PASTICCIOTTO appearing for the first time at the gates of the city.*

*The trademarks "Pasticciotto di Galatina" and "Galatina città del Pasticciotto" were filed and registered at the ministerial offices after a long and complicated operation wanted by the Amante administration, with the determination of those who know that it had to be done for the good of the whole city community.*

*It is a denomination that makes us proud of belonging to the territory and it create a collective identity that promote all the art of confectionery in Galatina. The pasticcio has fully entered the almanac of Italian sweets, it was born in Galatina in 1745, when it came out of the oven of the Ascalone pastry shop for the first time.*

*A dessert born by mistake from the leftovers of a dough, back in the days when the first rule was "nothing is wasted", but it should be reused.*

*The warm custard is wrapped in a fragrant shortcrust pastry, toasted in that nice little boat-shaped mold.*

*A specialty that goes very well with a good coffee or at the end of Sunday lunch or in its most extensive version as a cake.*

*Il pasticcio è entrato a pieno titolo nell'almanacco dei dolci italiani, figlio di Galatina dal 1745.*

Pasticceria Ascalone



DOVE È NATO IL PASTICCIOTTO

Pasticceria Andrea Ascalone - Via Vittorio Emanuele II, 17 - 73013 Galatina LE - Tel. 0836 566009





VisitGalatina è un progetto

