

# Masseria L'Astore e Fai insieme per le Giornate di Primavera

CUTROFIANO – Per la prima volta Masseria L'Astore a Cutrofiano apre le sue porte al Fai – Fondo per l'Ambiente Italiano – in occasione delle Giornate di Primavera 2024.

Sarà possibile visitare il sito, ubicato nel territorio del comune di Cutrofiano, sabato 23 e domenica 24 marzo 2024 dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00.

Una partnership straordinaria, giunta all'esito di una proficua e fruttuosa interlocuzione con la neocostituita Delegazione Fai Salento Jonico, guidata da Virgilio Provenzano, nata formalmente lo scorso 3 febbraio, e con l'Istituto "Cezzi De Castro Moro" di Maglie, affidato alla guida del dirigente prof. Augusto Spicchiarelli, i cui studenti faranno da "Apprendisti Ciceroni" ai visitatori. Un risultato che è arrivato anche grazie alla disponibilità delle ottime docenti professoressa Cinzia Tarantino e professoressa Onelia Greco.

Il percorso, della durata di circa 30 minuti, partirà dal frantoio ipogeo del '700, utilizzato in passato (fin circa al 1916-17) per la produzione di "olio lampante", l'oro del Salento, che serviva per l'illuminazione di strade e piazze in un'epoca in cui ancora non esisteva l'elettricità.

Nel sito, che oggi è una straordinaria testimonianza di un pezzo importante di storia del Salento, sono ancora ben visibili, all'ingresso, due vani con camino per la preparazione del cibo, le "sciave", spazi adibiti al deposito e alla fermentazione delle olive dopo la raccolta, le antiche macine che venivano azionate dalla forza animale, due torchi "alla genovese", due stalle.

Si potrà poi accedere quindi alla parte più recente di Masseria L'Astore, la bottaia, realizzata nei primi anni

Duemila grazie all'impegno della famiglia Benegiamo, proprietaria del luogo dal 1935. La struttura è stata realizzata secondo i canoni dell'architettura tradizionale salentina, con volte a stella e a botte, e utilizzando materiali caratteristici del territorio, pietra leccese e tufo.

Il percorso si concluderà, per chi vorrà, con una degustazione di vino biologico, quest'ultimo prodotto con vitigni squisitamente locali, Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Malvasia bianca e Malvasia nera, secondo la filosofia produttiva che la famiglia porta avanti con fierezza da anni. Il marchio di Masseria L'Astore è oggi noto, ben oltre i confini provinciali, per la produzione di vini di qualità, che intersecano i gusti e le esigenze di una vasta e raffinata clientela e che, anche nel 2024, hanno ottenuto riconoscimenti importanti a livello nazionale e internazionale.

“Siamo davvero felici e onorati di questa collaborazione – dichiara Paolo Benegiamo, comproprietario di Masseria L'Astore – vedere il nostro logo e quello del Fai vicini ci riempie di orgoglio. Questa sinergia, che si realizza in occasione delle Giornate Fai di Primavera, coglie perfettamente lo spirito del luogo, vocato alla cultura, al rispetto dei ritmi della natura, alla tutela dell'identità territoriale, alla conservazione della memoria del passato, con uno sguardo aperto sul futuro. Nostro padre Achille, la cui visione informa ancora oggi la vita dell'azienda, sarebbe fiero di questo. Non vediamo l'ora di accogliere i visitatori, di far loro apprezzare la bellezza di questo posto, unico nella sua autenticità, e di far degustare i nostri vini biologici, che rappresentano il frutto del nostro impegno quotidiano”.