

**la Repubblica**

RISTORANTI  
DELLA PUGLIA

---

2014-2015

---

**1100 RISTORANTI E ALTRI LOCALI**

I MIGLIORI RISTORANTI DI BARI,

BRINDISI, FOGGIA, LECCE, TARANTO,

BARLETTA-ANDRIA-TRANI E PROVINCE

161 BOTTEGHE DEL GUSTO · 142 MASSERIE

111 BED&BREAKFAST · 52 LOCATION PER RICEVIMENTI

69 PRODUTTORI DI VINO · 29 PRODUTTORI DI OLIO

BIRRIFICI · AGRITURISMI · CATERING

SPA-CENTRI BENESSERE · RICETTE · OASI & PARCHI

## LEGENDA

|   |   |
|---|---|
|    | telefono  |
|    | numero dei coperti all'interno  |
|    | chiusura serale della cucina  |
|    | buoni pasto   |
|    | carte di credito<br>( <b>AE</b> = American Express; <b>AU</b> = Carta Aura; <b>BM</b> = Bancomat; <b>CS</b> = CartaSi;<br><b>DC</b> = Diners Club; <b>MC</b> = Master Card; <b>Visa</b> = Carta Visa) |
|    | parcheggio  |
|    | accessibile ai disabili   |
|    | tavoli all'aperto   |
|    | aria condizionata   |
|    | area fumatori   |
|    | servizio catering   |
|    | piscina   |
|    | costo, vini/bevande esclusi*  |
|    | birra consigliata   |
|    | vini rossi o rosati / vini bianchi o da dessert   |
|   | qualità oli prodotti  |
|  | indicato per i celiaci  |

## AVVERTENZE

Le informazioni di servizio (giorno di chiusura, ferie, carte di credito, telefono, buoni pasto, orari di chiusura, indirizzo web, servizi vari) sono fornite dai proprietari dei vari esercizi e sono aggiornate al 13 giugno 2014. La redazione non è quindi responsabile di eventuali cambiamenti. Per quanto riguarda i negozi di generi alimentari, dove non indicato, il turno di riposo è quello stabilito dal regolamento comunale.

\* **Costo** - Tutti i prezzi riportati nella Guida non comprendono mai vini o altre bevande (birra, distillati, ecc.). Si riferiscono a un "pranzo medio" costituito da antipasto, primo, secondo, dessert. Bisogna tener conto, anche, delle voci "coperto e servizio" che molti locali continuano a far pagare.



PRODUTTORI DI VINO





**D'ARAPRÌ**

**GIROLAMO D'AMICO, LOUIS RAPINI  
E ULRICO PRIORE**

**SAN SEVERO (FG)**

VIA ZANNOTTI

Info@darapri.it

☎ 0882 227643

Tre caparbi amici D'Amico, Rapini e Priore (da questo l'acronimo D'Arapri che da il nome all'azienda) dal 1979 decidono di dimostrare che anche al Sud, esattamente a San Severo (FG), è possibile produrre uno spumante Metodo



Classico e allo stesso tempo esaltare i vitigni autoctoni pugliesi con ottimi risultati. Da questa scommessa nascono i vini D'Arapri come il Pas Dosè Metodo Classico D'Arapri fatto

da uve bombino bianco e pinot nero. È il prodotto più secco della gamma degli spumanti commercializzati e con una grande personalità tale da non percepire l'aggiunta di liquer d'expedition (scioppo zuccherino che spesso è aggiunto agli spumanti metodo classico per elevare la carica zuccherina). Le bottiglie, prima di essere commercializzate, rimangono a riposare in cantina per 30 mesi. Alla vista si presenta giallo paglierino con riflessi dorati e con un fine perlage, mentre al naso il bouquet è ricco ed elegante con raffinate note di crosta di pane. In bocca si presenta secco, armonico e fresco e ritrova piena corrispondenza con l'esame olfattivo soprattutto per la sua eleganza. Altro interessante prodotto è lo Spumante Brut Gran Cuvée "XXI Secolo" D'Arapri realizzato con uve Bombino bianco, Pinot nero e Montepulciano è uno tra i più particolari dei vini D'Arapri in quanto prodotto solo in annate di qualità superiore. Il Gran Cuvée riposa per circa 60 mesi in cantina lontano da urti, luce e correnti prima di essere commercializzato. Ai fortunati consumatori si presenta di color giallo splendente con note dorate e con un sottilissimo perlage, mentre al naso sono evidenti le note di frutta gialla come albicocche, accenni agrumati e sentori di tabacco e miele. Al gusto ritrova l'eleganza olfattiva e ha una bella struttura supportata dal giusto equilibrio tra vivacità e acidità.



**PAS DOSÈ METODO  
CLASSICO D'ARAPRÌ**

giudizio: ★★★ 1/2



**SPUMANTE  
BRUT GRAN CUVÉE  
"XXI SECOLO"  
D'ARAPRÌ 2007**

giudizio: ★★★★★ 1/2

# L'energia del buongusto

GIUSEPPE CERASA

Quando metti piede in Puglia ti senti quasi accecato da una sorta di esplosione di energia e di colori. È un fenomeno palpabile che non ha nulla a che fare con la fisicità ma riguarda piuttosto la sfera delle percezioni umane, dei sentimenti, delle attività creative. È la sintesi della forza di rappresentare il meglio di un territorio in piena evoluzione che sa di aver raggiunto traguardi prestigiosi ma che si sta organizzando per competere e vincere su terreni spesso impervi ma certamente fruttuosi.

La Guida dei ristoranti di Puglia che esce in prima edizione grazie al contributo determinante della redazione di Repubblica di Bari e del suo caporedattore Stefano Costantini, cerca di cogliere il meglio che emerge in questa regione da diversi anni premiata dal turismo di eccellenza. Tutto merito dei trulli carichi di memoria? Tutto merito del mare di cristallo, tutto merito del bianco accecante delle pietre di luoghi da favola come Otranto. Oppure della "pizzica", degli insediamenti storici, del barocco, di Federico II, di virtuosismi politico-amministrativi che hanno individuato la strada per immaginare e creare un futuro sostenibile?

C'è un po' di tutto in questa foto del modello-Puglia che stiamo cercando di sviluppare, ma c'è anche un mondo che poggia le proprie colonne su un diffusissimo sistema di benessere che appartiene alle modalità dell'enogastronomia e di ciò che può essere ricondotto al piacere di vivere.

La guida dei Ristoranti di Repubblica arriva per la prima volta in Puglia e si porta dietro lo schema delle edizioni che in questi anni sono uscite a Roma e nel Lazio, in Umbria, in Abruzzo e in altre città italiane. Si parla di ristoranti ma anche di pizzerie, di produttori di vino e di olio, di masserie e bed & breakfast, di negozi del gusto e di prodotti di eccellenza. Con un inedito assoluto: abbiamo voluto raccontare le meraviglie delle oasi e dei parchi della regione. E infine troverete in guida 40 tra i migliori chef della regione che hanno scritto per noi e per voi altrettante ricette da fare comodamente a casa.

E come nelle altre edizioni anche questa guida non darà alcun punteggio ai ristoranti. Si tratta di un vademecum del buon gusto che vuol dare lustro e dignità a quanti operano nel settore del food e del benessere e a quanti avevano bisogno di uno strumento snello, attendibile, con l'umiltà di non dare voti e giudizi cattedratici, diversificandosi quindi rispetto alle altre guide presenti nel panorama editoriale italiano.

Dieci anni fa eravamo considerati dei marziani, poi altre guide ci hanno seguito, ma è il risultato quello che conta. Il nostro criterio di selezione finisce col creare una vera community di operatori enogastronomici impegnati, tutti insieme, nella promozione di un territorio. È andata bene a Roma, nel Lazio e in altre regioni italiane. Andrà bene anche in Puglia. Buona lettura.