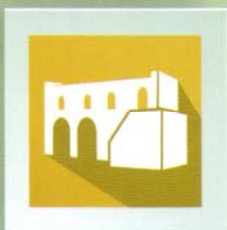


LA PUGLIA E' SERVITA

19^a EDIZIONE ANNO 2015



RISTOMARE • RISTORANTI •
TRATTORIE • FORNELLI •
VINERIE • MASSERIE • BED &
BREAKFAST • DIMORE •
CANTINE • FRANTOI



d'Arapri



I tre amici Priore Ulrico, Girolamo d'Amico e Louis Rapini, uniti dalla passione comune per la musica jazz, 35 anni fa hanno avviato una rivoluzione enologica producendo bollicine con metodo classico dall'autoctono Bombino Bianco, e hanno avuto un grande successo. La cantina è splendida: si sviluppa in una grande cava in pietra al cui interno si trova anche un frantoio ipogeo; in essa riposano le pregiate bottiglie e, fra resti e oggetti risalenti alle epoche dal Medioevo al Settecento, è allestito anche un piccolo museo. Nell'attiguo Palazzo d'Arapri si svolgono eventi culturali e gastronomici.

Trentacinquesimo Anniversario

Si tratta di una speciale cuvée di Spumante Metodo Classico prodotto a partire da uve Bombino Bianco e Montepulciano. Millesimato 2009, dopo la rifermentazione in bottiglia, è rimasto sui lieviti per circa 48 mesi prima di essere degorgato. Il risultato è un vino dal perlage fitto, persistente, elegante e dalle caratteristiche note fragranti, floreali e fruttate.



San Severo (Fg)

Via Zannotti, 30

Tel. 0882 227643

www.darapri.it

Data di fondazione dell'azienda: 1979

Proprietari: Girolamo d'Amico,

Louis Rapini, Ulrico Priore

Addetto all'accoglienza: Ulrico Priore

Lingue parlate: francese

Giorni e orari di apertura: su prenotazione

Enologo: Girolamo d'Amico

Vitigni presenti nei vigneti: Bombino Bianco, Pinot Nero, Montepulciano

Zona doc di riferimento: San Severo

Come arrivare: SS 16 e autostrada

A14 uscita San Severo; raggiungere piazza Aldo Moro e parcheggiare; percorrere via Umberto Fraccacreta quindi svoltare in via Zannotti, la cantina è a circa 30 m

Le altre etichette: d'Arapri Brut Rosé, d'Arapri Brut Gran Cuvées XXI° secolo 2008, d'Arapri Riserva Nobile 2010



Nuovo Look

di Vittoria Cisonno



Superata la maggiore età cambiamo vestito cominciando dalla copertina, dove le vignette cedono il posto alle icone, simbolo della nostra nuova quotidianità digitale. Da diciannove anni La Puglia è servita rappresenta una lente d'ingrandimento sull'enogastronomia regionale, una bussola a forma di forchetta e coltello che indica i punti cardinali del gusto made in Puglia. Continuano, anche mentre leggete, le visite discrete nei luoghi raccontati riga dopo riga dai nostri redattori e ci fa piacere sottolineare come quasi tutte le strutture siano state riconfermate a riprova del consolidamento della qualità dei nostri operatori. Tante sono anche le novità, scoperte nel nostro viaggio costante, dal Gargano al Salento senza tralasciare nessun territorio.

La Puglia è Servita oltre ad essere la prima guida enogastronomica della regione, è anche, a detta di molti operatori del settore, la più autorevole, consultata dalla stampa specializzata italiana e internazionale (nella versione in inglese) e non può che farci piacere vedere le nostre strutture presenti su riviste e guide di tutto il mondo. E' diventata negli anni uno strumento indispensabile che permette di far conoscere nuove realtà meritevoli e per confermare quelle che da anni, lavorando con passione e professionalità hanno reso lustro alla nostra terra.

Una guida per consumatori consapevoli che sanno ormai di "andare sul sicuro" perchè noi abbiamo visitato, provato, assaggiato, soggiornato, prima di loro. Le varie versioni di orecchiette e cime di rape, decisamente diverse da Lucera a Lecce o ancora la secolare contesa del Riso Patate e Cozze tra le città di Taranto e Bari che si sfidano a colpi di zuccina sì, zuccina no, sono tutti racconti che trascendono la mera valutazione tecnica per abbracciare le radici culturali delle diverse anime del territorio regionale.

Una guida che comprende strutture per tutti i gusti e possibilità, utile anche ai pugliesi che sempre di più amano scoprire i propri gioielli enogastronomici e paesaggi mozzafiato a pochi passi da casa, cittadini che sono tornati ad amare la propria Terra!

Per il secondo anno consecutivo la nostra guida non rimane solo su carta ma viaggia veloce in rete nella versione digitale. La si può trovare come App gratuita da scaricare negli store Apple e Android per Tablet e Smartphone. Trovare il ristorante, la masseria oppure la cantina da visitare in Puglia non è mai stato così facile: basta una telefonata per prenotare e un click per ottenere le coordinate GPS e il gioco è fatto.



L'oro è la terra

di Pasquale Porcelli



Girare in lungo, certamente più che in largo, la nostra regione in cerca di ristoranti, trattorie, strutture ricettive e aziende di produzione da segnalare è un po' come essere un fortunato cercatore d'oro della California di fine '800. La Puglia, infatti, di pepite splendide ne ha davvero in abbondanza e spesso affiorano dal terreno in attesa che qualcuno, passando di lì, le colga. L'oro a cui facciamo riferimento, quello più pregiato, risiede ovviamente nella ricchezza dei nostri prodotti tipici e il particolare più bello è che si tratta di una ricchezza che si rinnova di anno in anno, di raccolto in raccolto, di ricetta in ricetta. Intorno a questo generoso lascito generazionale della natura, si sono costruite nei decenni realtà eterogenee che spaziano dalle trattorie a conduzione familiare, luoghi che sembrano sorgere per caso nelle campagne o sulla costa, a masserie Resort 5 stelle lusso capaci di catapultare il turista in realtà magiche che trascendono il concetto stesso di tempo. In mezzo B&b, Fornelli, Ristoranti Gourmet, Dimore d'Epoca, Frantoi e Cantine. Dietro tutte queste strutture ci sono proprietari, investitori, manager, professionisti dell'enogastronomia, della comunicazione e dell'accoglienza e ancora più in là le loro idee moderne, tradizionali, semplici, sofisticate, ortodosse o "fusion" di culture diverse. Più passano gli anni è più è facile, per chi fa un mestiere come il mio, realizzare che la scoperta più bella, ma sarebbe meglio dire la costante riscoperta, risiede nel fatto che al di là delle strutture, delle persone e delle idee alla fine si arriva sempre all'archè di tutto, ad esaltare la bontà dei prodotti tipici pugliesi intimamente legati alla terra e sedotti dall'abilità degli chef. La qualità del comparto ricettivo pugliese continua a riempire di meraviglia in egual misura turisti che provengono dalle più remote località del globo e nuovi e vecchi appassionati autoctoni. Questa guida è per tutti, perchè non ci sono cercatori che non siano interessati all'oro e la Puglia ne ha davvero tanto, da scoprire nei sapori delle burratine, dei lampascioni, dei torcinelli o gnummeridde, delle cime di rape, del capocollo di Martina Franca, delle arance del Gargano, nei pasticciotti leccesi, nel crudo di mare e si potrebbe andare avanti per chilometri di inchiostro ma si sa l'appetito vien mangiando e la Puglia è Servita.