


LA PUGLIA E' SERVITA

XX EDIZIONE ANNO 2016



20



Elementi grafici della guida:

Icona della sezione

Sintesi dei servizi offerti dall'azienda

Suggerimenti relativi al territorio in cui ha sede l'azienda (Tipicità)



Un colore diverso per ogni sezione

Località delle aziende in pagina

Nuova scoperta

Nome della sezione

Ciascun luogo è presentato attraverso:

La foto dell'azienda

Indirizzo e contatti telefonico e web

La descrizione



La scheda con tutte le informazioni utili sull'accoglienza

Ciascuna azienda è presentata attraverso:

Una breve descrizione della storia e delle principali caratteristiche

la scheda del vino/olio più rappresentativo della produzione



La foto della cantina /frantoio o del produttore

Il marchio dell'azienda

La scheda con tutte le informazioni utili sull'accoglienza

Le aziende del Movimento Turismo del Vino e dell'Olio sono segnalate con i seguenti simboli



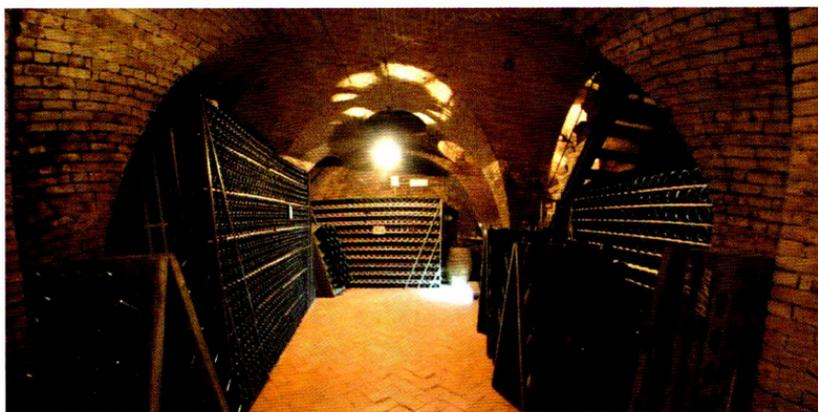
**MOVIMENTO
TURISMO
DEL VINO**



**MOVIMENTO
TURISMO
DELL'OLIO**



d'Araprì



Preziosa cantina nel centro storico di San Severo madre di uno dei vini di spicco di Puglia, quel metodo classico da Bombino bianco che 35 anni fa fu l'intuizione di successo dei tre amici Ulrico Priore, Girolamo D'Amico e Louis Rapini, accomunati dalla passione per i vini e la musica di pregio. Il sotterraneo dove riposano le bottiglie è un'affascinante cava in pietra, dove si trova anche un antico frantoio ipogeo che testimonia la storia locale dal Medioevo al Settecento. Recentemente è stato ristrutturato per diventare teatro di iniziative culturali ed è anche l'epicentro dell'accoglienza enoturistica.

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.



San Severo (Fg)
Via Zannotti, 30
Tel. 0882 227643
www.darapri.it

Data di fondazione: 1979
Proprietari: Girolamo d'Amico, Louis Rapini, Ulrico Priore
Responsabile dell'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'Araprì Brut Rosè, d'Araprì Brut "Gran Cuvées XXI° secolo 2008, d'Araprì Riserva Nobile 2010



Quattro amici al bar

di Vittoria Cisonno



Tutto è cominciato oltre 20 anni fa quando, insieme ad amici appassionati gourmet, andavamo in giro per la Puglia in cerca di ristoranti, trattorie, masserie, dove degustare il meglio del nostro territorio nei sapori e nell'ospitalità. Affidandoci alle descrizioni delle guide nazionali allora disponibili, spesso, con nostro grande disappunto, finivamo in posti... non all'altezza delle aspettative. Una sera a Trani ci imbattermo in un locale un po' diverso dal solito; oggi lo chiameremmo wine bar, ma all'epoca non esisteva questa definizione e per noi era solo un bel posto accogliente, con tante etichette interessanti e un padrone di casa cordiale, competente, gradevole e aperto a raccontarci l'offerta della cucina e della cantina, con una calda professionalità che affascinava e suscitava fiducia. Dal desiderio di riprodurre queste sensazioni nacque l'idea di Trattorie di Puglia che, dopo tre anni, sfociò in quello che ancora oggi è il concept de La Puglia è Servita.

Oggi come ieri, ci tengo a tutta la mia regione. Dal confine della Daunia alla punta estrema del Salento, per me è importante dare spazio e rappresentatività a tutti i territori e al loro modo di esprimersi, nell'agroalimentare e nell'ospitalità: chi consulta la nostra guida trova sempre spunti e suggerimenti per costruirsi un itinerario personalizzato, con la garanzia che le segnalazioni avvengono sulla base di un'accurata selezione con l'intento di svelare quanto di meglio la nostra regione ha da offrire.

E quest'anno, per valorizzare il ruolo importantissimo del personale di sala nel raccontare il territorio e i suoi prodotti, accanto alle storiche menzioni, ho voluto inserire il "Premio all'addetto al servizio emergente", dando ulteriore spazio ai giovani che lavorano con passione e competenza.

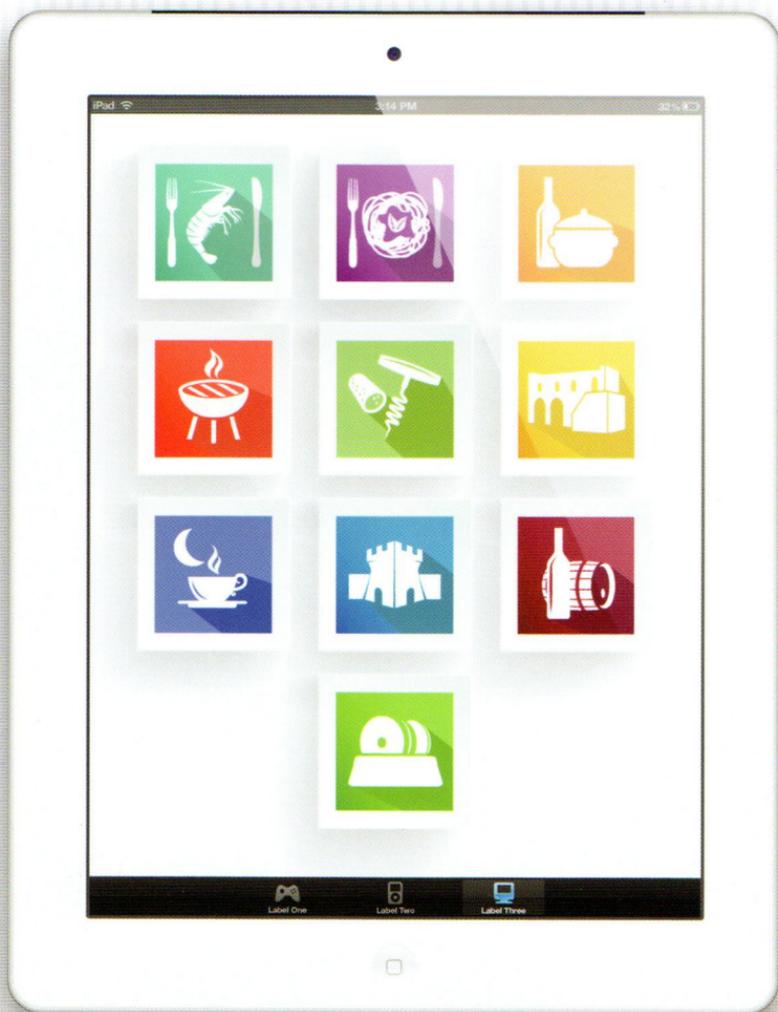
Essere sulla nostra guida è anche un'importante cassa di risonanza per tutte le strutture selezionate, perchè è un prodotto che raggiunge un pubblico molto vasto grazie alla diffusione che ne diamo in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino Puglia e il Movimento Turismo dell'Olio. Una sinergia che consente anche di dare visibilità alle strutture non solo presso i fruitori privati ma anche i giornalisti ed esperti del settore che li raccontano nei loro articoli.

Questi venti anni sono un giro di boa importante per noi, che segna un nuovo inizio tutto volto alle tecnologie 2.0. E confermando la versione cartacea e la app, vi preannunciamo che abbiamo nuovi ambiziosi progetti "tecnologici" per l'anno prossimo, mentre continueremo ad aprire le porte della nostra guida a nuove strutture che parlano della Puglia turistica e gastronomica di oggi.

Ad maiora, per La Puglia è Servita e tutti i suoi lettori!

10 SEZIONI TUTTE DA LEGGERE E DA GUSTARE:

19 Ristomare, 70 Ristoranti, 19 Trattorie, 14 Fornelli,
25 Vinerie, 26 Masserie, 36 Bed & Breakfast,
39 Dimore, 12 Cantine, 5 Frantoi e le "Tipicità"
dove acquistare prodotti artigianali e agroalimentari.



in collaborazione con

