





# Frizzanti calici di Daunia

*Nelle terre amate da Federico II, un drappello di cantine innovative sta rivitalizzando antichi vitigni autoctoni come il Nero di Troia e il Bombino Bianco, declinandoli anche in premiati spumanti metodo classico*

TESTO DI GIUSEPPE DE BIASI



Nella foto, i vigneti della Cantina Rivera si estendono lungo i rilievi collinari dell'agro di Andria, nell'Alta Murgia. Sullo sfondo svetta imponente il profilo di Castel del Monte, la celebre ed enigmatica fortezza edificata intorno al 1240 per volontà dell'imperatore Federico II di Svevia.









Fertile e coltivata fin dai tempi degli antichi Dauni, la Capitanata rappresenta la più vasta pianura dell'Italia centro-meridionale, stretta fra il Subappennino Dauno e l'imponente promontorio del Gargano. Terra di viti e di ulivi, deve il nome all'antica denominazione bizantina di "terra del catapano", il governatore con poteri civili e militari che, per conto di Bisanzio, deteneva il compito di gestire e organizzare i territori dell'Italia meridionale. Amatissima dall'imperatore Federico II che, oltre a ornarla di castelli difensivi, qui costruì il suo personale luogo di diletto e meditazione dove dedicarsi alle sue passioni, la caccia con il falcone e la promozione delle arti e delle scienze: l'enigmatico scrigno ottagonale di Castel del Monte, forse il più originale maniero su suolo italico.

#### Nel regno del Bombino Bianco

Il nostro itinerario parte da **San Severo**, feudo del settecentesco principe alchimista Raimondo di Sangro e luogo d'elezione dell'autoctono protagonista assoluto dei bianchi della Capitanata, il Bombino Bianco, vitigno antichissimo, portato in zona dai Templari al rientro dalle Crociate in Terra Santa. Qui il Bombino, oltre a dare vini fermi, freschi e profumati, da qualche lustro ha trovato una nuova rinomata veste, quella delle bollicine metodo classico. Di questa *nouvelle vague* i "tre moschettieri" che si nascondono dietro il marchio **D'Arapi** rappresentano l'avanguardia storica. La sede è in pieno centro antico, in un elegante palazzo ottocentesco accuratamente restaurato nei cui sotterranei si celano le cantine dove le premiate bollicine D'Arapi affinano al buio. Accanto ai pionieri delle potenzialità spumantistiche del Bombino Bianco, due realtà emergenti, anch'esse dedite al culto delle *petites bulles*: **Pisan-Battèl** e Cantine Re Dauno. I primi sono gli esuberanti Antonio Pisante e Leonardo Battello, che da qualche anno affinano poche (circa 20.000 bottiglie l'anno, per ora) ma pregiate bollicine,





R



1. Le capsule destinate alle bottiglie di spumante della Cantina D'Arapi.  
 2. Girolamo d'Amico della Cantina D'Arapi effettua manualmente il *remuago*, delicata fase della produzione dello spumante metodo classico che permette di eliminare dalla bottiglia i residui solidi.  
 3. 4. Vendemmia presso la Cantina Pisan-Battèl; i due fondatori Antonio Pisante (a sinistra) e Leonardo Battèl.  
 5. Uva di Troia.  
 6. La cantina a volte di Pisan-Battèl, risalente al XVIII secolo.







con risultati davvero lusinghieri (vedi il Pas Dosé 2016). La famiglia Toma delle **Cantine Re Dauno** segue la scia con i medesimi numeri e la medesima passione. Risultati eccellenti (Re Dauno Gold 2014) con il dubbio se il sovrano dauno cui è dedicata la cantina sia quello che diede in sposa la figlia all'eroe Diomede, mitico fondatore di San Severo, oppure (più probabile) lo stesso Bombino Bianco. Chiude il quartetto di San Severo un'azienda storica come quella dei **D'Alfonso Del Sordo**, viticoltori dal 1860. L'ultima generazione, rappresentata da Gianfelice e dalla moglie Celeste, ha indirizzato i 35 ettari vitati alla valorizzazione dei due vitigni principi del territorio, Bombino Bianco e Nero di Troia, grazie anche ai preziosi suggerimenti tecnici di Severino Garofano e Luigi Moio. La cantina è immersa nei vigneti della tenuta Coppanetta che, con i suoi terreni calcarei e argillosi e le vecchie viti, garantisce personalità ai grappoli di Bombino Bianco del Catapanus e del nuovo arrivato Centofiate, spumante, come al possente Guado San Leo, opulento Nero di Troia in purezza.

#### **Le cantine di Lucera, città federiciana**

Direzione **Lucera**, porta d'ingresso del Tavoliere, dal 1584 al 1806 capoluogo della Capitanata, città cara a Federico II che qui fece erigere un suo magnifico Palatium, inglobato in età angioina nel castello che oggi costituisce il nucleo della maestosa **Fortezza Svevo-Angioina**. Fra le cantine che meritano una visita c'è la **Masseria nel Sole**, azienda agricola a conduzione biologica cui la famiglia Pitta ha affiancato un'apprezzata produzione vinicola: spiccano il Sibell Brut, croccanti bollicine di Bombino e Falanghina, e l'ultimo arrivato Sissy Pop 2017, 38 mesi sui lieviti, Nero di Troia in purezza con etichetta disegnata a mano da Gianni Pitta. Da segnalare anche il Gigolò, suadente Cacc'e Mmitte di Lucera Dop a base di Nero di Troia, integrato da Montepulciano







**1. 2.** Valeria Pitta, direttore di produzione della Masseria nel Sole, e la vendemmia dei grappoli di Nero di Troia.  
**3.** La Torre della Leonessa, nella Fortezza Svevo-Angioina di Lucera. Si conservano il perimetro murario angioino e ruderi del Palatium federiciano.  
**4.** La Fattoria Cavalli e i suoi vigneti, uno dei due poderi della Cantina Alberto Longo.  
**5. 6.** Francesco Toma, titolare delle Cantine Re Dauno, segue la produzione dei suoi metodo classico.

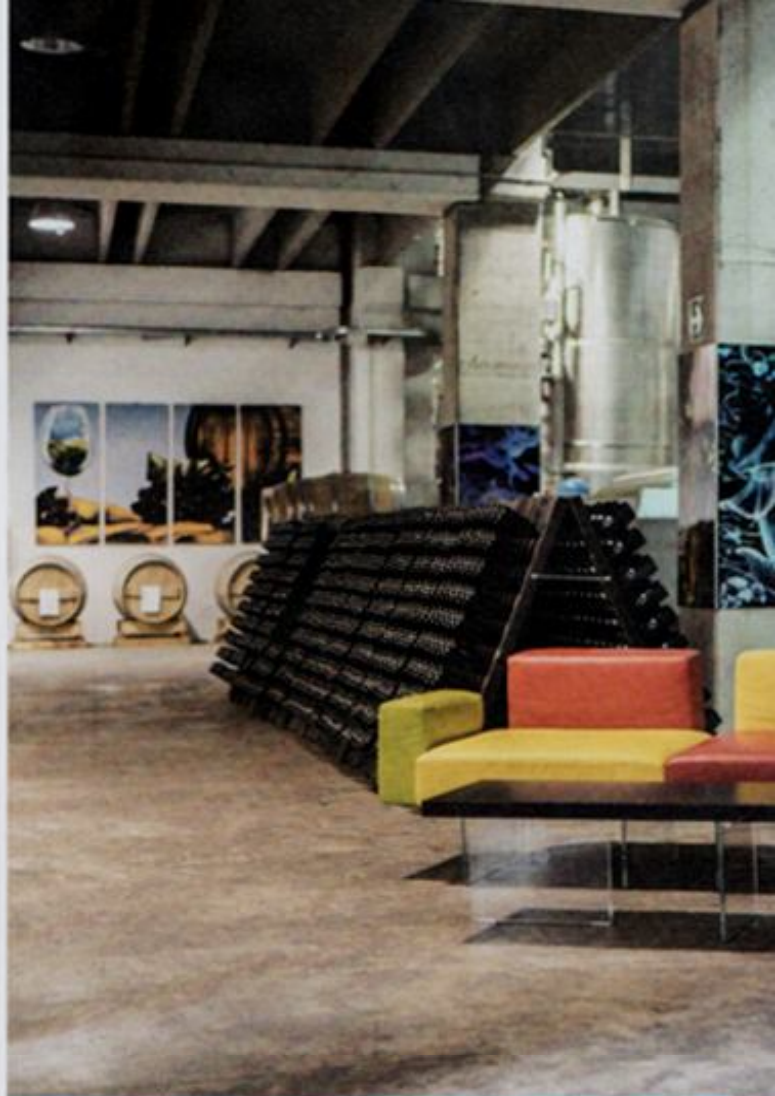




e Bombino. Seconda tappa da un'istituzione della zona come **Alberto Longo**, intraprendente viticoltore con uno stile produttivo innovativo, sempre attento alla valorizzazione dei vitigni autoctoni. Accanto all'ammiraglia Le Cruste, Nero di Troia in purezza, si fanno notare le sapide bollicine di Falanghina del Brut Nature e il Suyan, passito di Bombino Bianco e Moscatello Selvatico.

#### Alla scoperta del Nero di Troia

D'obbligo un passaggio a **Troia**, patria del Nero e della passionata (dolcetto di ricotta a metà fra la cassatina napoletana e il sospiro di Bisceglie), creazione della **Pasticceria Casoli**, le cui vetrine sono proprio di fronte alla **Cattedrale di Santa Maria Assunta**, gemma assoluta del Romanico pugliese. Poco fuori dal centro storico valgono una sosta **Elda Cantine** di Marcello Salvatori, che con l'Ettore, muscoloso Nero di Troia in purezza, e le bollicine rosate dell'Elda Rosé Nature, spumante brut, fornisce una personale e riuscita interpretazione del *genius loci*. Quindi sosta a **Cerignola** per una visita ai 35 ettari vitati della famiglia **Caiaffa**. Nell'ariosa cantina il Nero di Troia si declina in versione tradizionale ma anche in rosato e spumante, seguendo i principi dell'agricoltura sinergica e della conduzione biologica, applicata dalla vigna al bicchiere dall'enologo di famiglia, Marco Caiaffa. Pochi chilometri e si arriva ad **Andria**, città della Burrata Igp e che si vanta di ospitare nel proprio territorio il federiciano ottagonone di **Castel del Monte**, Patrimonio Unesco dal 1996. Su questi suoli il Nero di Troia, dagli acini ricchi di tannini e antociani e dai sentori di mora di rovo, viola e anice stellato, trova il suo territorio di elezione. Qui da secoli il vino scorre insieme all'olio (e al latte dei pregiati prodotti caseari). Di conseguenza non mancano le realtà storiche, come quella guidata dal conte Onofrio **Spagnoletti Zeuli**. Le tenute meritano una visita per degustare il 23 Settembre, Nero di Troia Riserva, nel biotipo con acino piccolo dalla straordinaria longevità, ma anche il Colombaio, versione in







2



3

**1.** Rosalia Ambrosino, enologa di Elda Cantine, controlla il grado di maturazione dell'uva.

**2.** I raffinati interni della winery di Elda Cantine sono frutto di collaborazioni con artisti locali.

**3.** La Cattedrale di Santa Maria Assunta, a Troia. Sulla facciata si nota il magnifico rosone, a 11 spicchi decorati a traforo e spartiti da colonnine.

**4. 5. 6.** La bottaia della Cantina Caiaffa; tappi di sughero; filari di viti presso la tenuta dell'azienda.



4



6







rosato del Bombino Nero del Concadoro, perfetto per un aperitivo nella calura estiva sotto il pergolato antistante lo spazio degustazione.

In Contrada Sant'Agostino, verso le colline della Murgia, **Giancarlo Ceci** nella sua splendida masseria fortificata prosegue la bicentenaria tradizione familiare aggiornandola con estro e innovazione. L'azienda è certificata biodinamica dal 2011: nella sua vasta produzione spiccano il Parco Marano, Castel del Monte forte ed elegante, il Clara, suadente Fiano in purezza, e il Rosalia, un Moscato di Trani soave e delicato.

Il trittico di indirizzi andriesi si chiude con un'altra istituzione come **Rivera**. La famiglia De Corato ha da poco festeggiato i 70 anni dalla fondazione della cantina. Oggi Carlo, affiancato dai figli Sebastiano e Marco, prosegue la valorizzazione della Docg Castel del Monte con un lavoro costante di miglioramento agronomico e di prodotto. Al vertice troviamo cru come Il Falcone Riserva e soprattutto il Puer Apuliae, Nero di Troia in purezza, rosso corposo e aristocratico, autentico figlio di Puglia (riecheggiando l'appellativo dato a Federico II), da anni indiscusso punto di riferimento.

### Dolce epilogo sull'Adriatico

L'ultima tappa del nostro itinerario punta verso il mare, in direzione del capolavoro romanico della **Cattedrale di Trani**, per visitare nell'agro tranese un'autentica masseria pugliese come **Villa Schinosa**, vasta tenuta di proprietà della nobile famiglia dei Capece Minutolo di San Valentino. L'ultima generazione, rappresentata dal giovane Corrado, ha incentivato l'enoturismo, visto il fascino della tenuta, annunciata da un suggestivo viale alberato che conduce al cortile da "fazenda" con villa padronale, cantine e cappella gentilizia. Obbligatorio chiudere in dolcezza con l'autoctono Moscato di Trani Dop, ottenuto da grappoli appassiti in pianta di Moscato Reale. Quale calice migliore per onorare le tracce immortali dell'illuminato imperatore svevo?

*© Riproduzione riservata*







**1. 2.** Il conte Onofrio Spagnoletti Zeuli, titolare dell'omonima azienda agricola; una delle tenute di Spagnoletti Zeuli presso Andria.  
**3.** Da sinistra, Carlo De Corato e i figli Sebastiano e Marco, della Cantina Rivera.  
**4.** La Cattedrale di Trani, fondata nel 1099.  
**5.** In bicicletta ai piedi di Castel del Monte.  
**6.** Corrado Capece Minutolo al lavoro nelle vigne presso la tenuta di Villa Schinosa.  
**7.** La villa che ospita l'azienda Ceci, proprietà di famiglia dal 1814.





Nella foto. La bottaia della Cantina Calafia. A destra. Vendemmia alla Masseria nel Sole.

## INDIRIZZI

### Fortezza Svevo-Angioina

**Lucera (FG)** Piazza Padre Angelo Cuomo ☎ 0881 541111; [comune.lucera.fg.it](http://comune.lucera.fg.it) Orario: visite su prenotazione lun.-ven. 9-13. Ingresso: 3 €.

### Pasticceria Casoli

**Troia (FG)** Via Regina Margherita 121 ☎ 328 4434040; [dolcepassionata.com](http://dolcepassionata.com)

### Cattedrale di Santa Maria Assunta

**Troia (FG)** Piazza Papa Giovanni XXIII ☎ 0881 970064 e 328 6127705 (parroco); [comune.troia.fg.it](http://comune.troia.fg.it) Orario: 9-13 e 16-20.

### Castel del Monte

**Andria** SS170dir ☎ 327 9805551; [casteldelmonte.beniculturali.it](http://casteldelmonte.beniculturali.it) Orario: estivo 10-18. Ingresso: 7 €, obbligatoria prenotazione online.

### Basilica Cattedrale

**Trani** Piazza Duomo ☎ 0883 500293; [cattedraletrani.it](http://cattedraletrani.it) Orario: 9-12.30 e 15.30-19, dom. 9-12.30 e 16-20.30.

## INFO TURISTICHE

### Pro Loco San Severo

**San Severo (FG)** Via San Giuseppe 29 ☎ 0882 604558; [facebook.com/proloco.sansevero.9](http://facebook.com/proloco.sansevero.9)

### Iat Comunale Andria

**Andria** Piazza Vittorio Emanuele II 16 ☎ 0883 290231; [comune.andria.ba.it](http://comune.andria.ba.it)

### Pro Loco Andria

**Andria** Via Vespucci 114 ☎ 0883 592283; [proloco.andria.ba.it](http://proloco.andria.ba.it)

### Info Point Trani

**Trani** Piazza Trieste 8, Palazzo Palmieri ☎ 375 5575405; [prolocotrani.it](http://prolocotrani.it)

## CANTINE

### SAN SEVERO (FG)

#### D'Arapi

Via Zannotti 30 ☎ 0882 227643; [darapi.it](http://darapi.it) Orario: visite ai sotterranei su prenotazione lun.-ven. 8-13 e 15.30-18, sab. 8-13, con degustazioni di millesimato Brut RIN o Gran Cuvée XXI secolo (la bottiglia aperta resta ai partecipanti, con lo stopper in



omaggio). **Prezzi:** 15 € a persona (min. 2 persone).

### Pisan-Battell

Corso Vittorio Emanuele II 25 ☎ 349 7742936 e 0882 605935; [pisanbattel.it](http://pisanbattel.it) Orario: visite su prenotazione 10-12 e 16-19. **Prezzi:** degustazione dei 4 spumanti metodo classico 15 € a persona (min. 2 persone).

### Cantine Re Dauno

Via Fratelli Cairoli 23 ☎ 328 3862516 e 320 8419710; [cantinereadauno.it](http://cantinereadauno.it) Orario: visite e degustazioni su prenotazione 11-12.30 e 17.30-19.30. **Prezzi:** visita e degustazione base gratuite.

### D'Alfonso Del Sordo

Contrada Sant'Antonino, SS89, Km 5 ☎ 0882 221444; [dalfonsodelsordo.it](http://dalfonsodelsordo.it) Orario: visite e degustazioni su prenotazione lun.-ven. 8.30-13. **Prezzi:** degustazione base (2 vini) 10 € a persona.

### LUCERA (FG)

#### Masseria nel Sole

Contrada Zaccara, SP21, Km 9 ☎ 347 6998254; [masserianelsole.eu](http://masserianelsole.eu) Orario: visite su prenotazione lun.-sab. 10-16.30. **Prezzi:** degustazione gratuita in caso di acquisto, possibili altre formule su richiesta.

#### Alberto Longo

Contrada Padulecchia, SP5, Km 4 ☎ 0881 539057; [albertolongo.it](http://albertolongo.it) Orario: visite su prenotazione lun.-ven. 9-12 e 15.30-18. **Prezzi:** degustazione base (3 vini) 10 € a persona.

### TROIA (FG)

#### Eida Cantine

Z.I. Lotto 9 ☎ 0881 371279; [eidacantine.com](http://eidacantine.com) Orario: visite e degustazioni su prenotazione lun.-ven. 9-18. **Prezzi:** visita e degustazione "Santa Cecilia" con 4 declinazioni del Nero di Troia (Eida Rosé Nature, Pesca Rosa, Primo e il possente Ettore 2016, disponibile solo in degustazione), più finger food, olio evo biologico della tenuta e mosto cotto di Nero di Troia, 25 € a persona.

### CERIGNOLA (FG)

#### Calafia

Strada Vicinale Le Torri ☎ 329 3449555; [caliaffavini.it](http://caliaffavini.it) Orario: visite e degustazioni su prenotazione lun.-sab. **Prezzi:** degustazione base (3 vini) 15 € a persona (min. 3 persone).

### ANDRIA

#### Conte Spagnoletti Zeuli

Contrada Zagaria, SC59 ☎ 0883 543005; [contespagnolettizeuli.it](http://contespagnolettizeuli.it) Orario: visite su prenotazione lun.-sab. 8.30-13.30. **Prezzi:** tour guidato della cantina ipogea del XVIII secolo, frantoio, vigneti e oliveti con degustazione di 3 vini e olio evo monocoltivato Coratina con stuzzichini 45 € a persona (min. 2 persone).

#### Giancarlo Ceci

Contrada Sant'Agostino ☎ 0883 565220; [giancarloceci.com](http://giancarloceci.com) Orario: visite su prenotazione lun.-sab. **Prezzi:** tour dell'azienda con degustazione di 3 vini 15 € a persona.

#### Rivera

SP231, Km 60,500 ☎ 0883 569510 / 569501; [rivera.it](http://rivera.it) Orario: visite su prenotazione ([info@rivera.it](mailto:info@rivera.it)) 10-17, sab.-dom. 11-16. **Prezzi:** degustazione di 4 vini (incluso una riserva) 16 € a persona.

### TRANI

#### Villa Schinosa

SP Trani-Corato 178 ☎ 0883 580612 e 345 9780881; [villaschinosa.it](http://villaschinosa.it) Orario: visite su prenotazione lun.-ven. 9-13 e 16-18, sab. 9.30-12.30. **Prezzi:** tour di masseria, vigneti e cantina con degustazione 15 € a persona (min. 2 persone).



# BOLLICINE E GRANDI CLASSICI

UNA SELEZIONE DELLE ETICHETTE DI PUNTA DELLE CANTINE PRESENTATE IN QUESTE PAGINE: SOPRATTUTTO SPUMANTE METODO CLASSICO, MA ANCHE ROSSI, UN FIANO E UN MOSCATO, CON GLI ABBINAMENTI IDEALI PER LA DEGUSTAZIONE



## D'Arapi Brut Riserva Nobile 2016

Un protagonista dello stile D'Arapi, questo millesimato, ottenuto da uve Bombino Bianco, affina 36 mesi sui propri lieviti. Perlage fine e persistente che espande aromi di pasticceria, nocciola tostata e spezie dolci. Al gustativo propone una freschezza agrumata perfetta da associare a gamberi rossi di Mazara.

Prezzo: 26 €.



## Pisan-Battèl Pas Dosé 2016

Bollicine metodo classico di Bombino Bianco in purezza con perlage fine e profumi di mela, fiori di acacia, cedro e salvia. Sorso fresco e avvolgente con scia sapida ed echi di erbe aromatiche che sigillano un gustativo di lunga persistenza. Almeno 30 mesi sui lieviti per un calice da associare a primi di pesce ma a suo agio anche su una pizza gourmet.

Prezzo: 20 €.



## Cantine Re Dauno Re Dauno Brut 2014

Spumante metodo classico di sole uve Bombino Bianco, trascorre 30 mesi sui lieviti prima di essere imbottigliato, per regalare l'intenso perlage e una tavolozza olfattiva di mela golden, pesca, salvia e leggera nota agrumata. Sorso cremoso e rinfrescante, da abbinare a un sauté di cozze e vongole.

Prezzo: 18 €.



## D'Alfonso Del Sordo Guado San Leo 2017

Un must dell'azienda sanseverese. Nero di Troia in purezza di grande struttura. Ai caratteristici sentori di mora di rovo e violetta appassita, all'olfattivo si aggiungono anice stellato, coriandolo, cuoio e tabacco. Sorso aristocratico e fresco con tannini scalpitanti ma ben domati. Da provare con le melanzane alla parmigiana.

Prezzo: 16 €.



## Masseria nel Sole Sibell Brut 2016

Bilanciata cuvée di Bombino Bianco e Falanghina, questo cristallino spumante metodo classico riposa 30 mesi sui lieviti. Al naso esordisce con profumi di panetteria, bergamotto e frutta a polpa bianca. In bocca è lungo e con una scia sapida di grande eleganza. Da associare agli spaghetti con polpa di riccio.

Prezzo: 24 €.



## Alberto Longo Cacc'e Mmitte di Lucera 2017

Una Dop che racchiude nel nome un'antica tradizione dei viticoltori luceresi. Uvaggio di Nero di Troia (50%), Montepulciano (35%) e Bombino Bianco (15%), al naso alla mora e alla ciliegia unisce un invitante balsamico. Affina 10 mesi in acciaio per un sorso morbido e compatto, perfetto per accompagnare ottimi salumi tipici.

Prezzo: 10 €.



## Elda Cantine Elda Rosé Nature 2017

Affina 18 mesi sui lieviti questo brut metodo classico a base di Nero di Troia, dal color ramato vivido con profumi di panetteria e sentori agrumati, di cotoignata e frutta secca tostata. Sorso morbido con slancio sapido e rinfrescante. Perfetto per bilanciare un piatto a tendenza dolce come il risotto ai porri e burrata.

Prezzo: 24 €.



## Caiaffa Lampyris 2017

Raccolta selezionata di uve leggermente sovrarmature per un "premium" di Nero di Troia in purezza. Maturazione metà in barrique e metà in botti grandi per 24 mesi, poi altri 6 in bottiglia. Nel calice si presenta con un rubino luminoso e profumi di rosa appassita, mora di rovo e violetta. Sorso fresco con finale amaricante. Fa coppia col guanciale di vitello al curry.

Prezzo: 20 €.



## Conte Spagnoletti Zeuli Terranera 2016 Castel del Monte Riserva Docg

Nel bestseller aziendale la dotazione tannica dell'uva di Troia (70%) è ingentilita da Aglianico e Montepulciano, che ne fanno un rosso longevo e dinamico. Al naso esprime frutti rossi, mora di rovo e confettura di moretta, con terziari di spezie dolci, pepe e tocco balsamico. Sorso vigoroso e persistente. Si abbina all'arrosti di maiale. Prezzo: 17 €.



## Giancarlo Ceci Clara 2017

Un Fiano in purezza, biologico e certificato vegano, con un lussureggiante ventaglio olfattivo di erbe aromatiche, leggero agrumato e fiori bianchi. Al palato risulta morbido e sensuale, con una vivida sapidità che al retrogusto rimanda a echi salmastri. Un bianco elegante, da tutto pasto, perfetto in abbinamento con primi di pesce.

Prezzo: 16 €.



## Rivera Puer Apuliae 2014

L'etichetta ammiraglia dell'azienda è un omaggio a Federico II, per un pluripremiato e aristocratico Nero di Troia in purezza con un olfattivo potente e variegato, che spazia dalla mora alla ciliegia moretta con speziato di coriandolo, tabacco e cardamomo. Sorso appagante con decisa persistenza, da affiancare a un pecorino stagionato dell'Alta Murgia.

Prezzo: 26 €.



## Villa Schinosa Moscato di Trani Dop

Moscato Reale in purezza, dal colore giallo dorato, nel calice si apre con profumi floreali di zagara, ginestra e mimosa, albicocca disidratata e cedro candito. Il sorso è gentile con note sapide che bilanciano la dolcezza. Uve appassite sulla pianta, poi affinamento in acciaio e in bottiglia. Perfetto sui marzapani o sui sospiri di Bisceglie.

Prezzo: 13 €.



## DOVE DORMIRE

da 50 a 120 euro in camera doppia

### Masseria Celentano Relais & Agriturismo

Ricavato in una masseria del Seicento, è collegato a un'azienda agricola. Ambienti tipici delle antiche case padronali: le 5 camere e la suite conservano volte a vela e travi di legno sui soffitti, con arredi in gran parte di antiquariato locale. Bella piscina in giardino.

**San Severo (FG)** SP20, Km 8,00

☎ 340 3825932; [masseriacekentano.com](http://masseriacekentano.com)

**Prezzi:** da 100 € con colazione.

### Montegusto-Cucina e Ospitalità

Un b&b con ristorante di cucina contadina rivisitata, in una ex masseria ai piedi di Castel del Monte: la notte, quando il castello viene illuminato, lo scenario dal cortile diventa magico. Per dormire, 5 camere con dettagli in legno e pietra locale e sobri arredi di design.

**Andria** SS170, Km 1,850 ☎ 0883 569862;

[montegusto.it](http://montegusto.it) **Prezzi:** da 120 € con colazione.

### B&B Le Foglie di Acanto

Atmosfera raffinata e bei mobili d'epoca in questo b&b ricavato da un palazzo ottocentesco. Le 3 camere hanno alti soffitti affrescati; gli ospiti possono rilassarsi e fare colazione nel delizioso giardino interno.

**Lucera (FG)** Via Frattarolo 3

☎ 340 3652912; [lefogliediacanto.it](http://lefogliediacanto.it)

**Prezzi:** da 95 € con colazione.

### B&B Palazzo Paciotti

In un palazzo del centro, nell'antico quartiere ebraico, offre 4 camere ampie e luminose, con arredi eleganti in stile moderno. La colazione è servita sulla terrazza panoramica.

**Trani** Via la Giudicea 41 ☎ 340 2388121;

[bbtrani.com](http://bbtrani.com) **Prezzi:** da 80 € con colazione.

### Svegliarsi nei Borghi Albergo Diffuso

In pieno centro, monolocali e bilocali sparsi in diversi edifici con sala e cucina comuni. Sobri arredi in stile moderno. La colazione si fa in un bar convenzionato. L'agenzia che gestisce gli appartamenti propone un ampio ventaglio di visite guidate e attività a tema.

**Troia (FG)** Via lamele 12 (sede principale)

☎ 349 8305477; [svegliarsineiborghi.com](http://svegliarsineiborghi.com)

**Prezzi:** da 50 € con colazione.

## COSA FARE

Approfondire l'arte medievale, acquistare le olive di Corignola, camminare lungo la costa

### Il tesoro di Troia

Gli appassionati di Medioevo devono visitare il Museo del Tesoro della Cattedrale (Piazza Episcopio 6 ☎ 0881 970020. Orario: solo visite guidate su prenotazione. Ingresso: 5 €), che custodisce una raccolta di oggetti liturgici e codici miniati. Spiccano tre rarissimi rotoli in pergamena del IX-XII secolo, lunghi circa 11 metri, con testi di canti per i riti pasquali.

### Belle, grandi e buone

Le olive della varietà autoctona **Bella di Cerignola Dop** ([consorzioolivebelle.com](http://consorzioolivebelle.com)) sono grandi e polpose. La nera si usa in cucina, la verde è ideale per gli aperitivi. Si acquistano da produttori come la cooperativa **Fo.Ma. Olive Bella di Cerignola** (Via Napoli 109 ☎ 0885 424822; [fo-ma-olive-bella-di-cerignola-societa.business.site](http://fo-ma-olive-bella-di-cerignola-societa.business.site)).

### Escursioni e panorami marini

A Trani, un angolo di natura intatta con pareti di roccia a picco sul blu è attraversato dal Sentiero delle Falesie. Continuando nella pineta si raggiunge Torre Oliveri, vedetta all'interno della Lama Paterna. **Viandanti del Sud** (☎ 349 3669187; [viandantidelsud.it](http://viandantidelsud.it)) organizza visite guidate. Si prenota sul sito o su TripAdvisor. **Prezzi:** da 10 € a persona.

## DOVE MANGIARE

da 25 a 85 euro vini esclusi

### Quintessenza Ristorante | Stellato

La cucina del giovane chef Stefano Di Gennaro, una stella Michelin, punta sulle radici contadine e marine del territorio per creare piatti originali e sofisticati, ma dai sapori sempre autentici. Ottima anche l'accoglienza.

**Trani** Via Lionelli 62 ☎ 0883 880948;

[quintesserzaristorante.it/](http://quintesserzaristorante.it/)

**Prezzo medio:** menù degustazione da 85 €.

### Ristorante Il Cortiletto | A km zero

All'interno di un edificio storico, offre un ambiente caratteristico e una cucina curata a base di prodotti di stagione, che abbina ricette tradizionali e proposte più creative. Ampia scelta di piatti vegetariani.

**Lucera (FG)** Via De Nicastri 26

☎ 0881 542554; [ristoranteilcortiletto.it](http://ristoranteilcortiletto.it)

**Prezzo medio:** 38 €.

### La Fossa del Grano | Pasta fresca

Nel centro storico di San Severo, pochi coperti e menù con ricette tipiche di terra e di mare, arricchite con qualche tocco moderno. Spiccano i primi di pasta fresca fatta in casa e gli antipasti misti della casa.

**San Severo (FG)** Via Minuziano 63

☎ 0882 241122; [lafossadelgrano.com](http://lafossadelgrano.com)

**Prezzo medio:** 35 €.

### Masseria Sant'Agapito | Genuino

Il ristorante di questa masseria biologica nelle campagne di Lucera propone ottima cucina locale, con materie prime di produzione propria. Anche camere, in stile rustico.

**Lucera (FG)** Borgo San Giusto, Contrada

Santa Caterina di Ripatetta ☎ 0881 547827;

[facebook.com/masseriassantagapito](http://facebook.com/masseriassantagapito)

**Prezzo medio:** menù completo 30 €.

### Il Turacciolo | Creativo

Questa enoteca e wine bar nel centro storico, dall'ambiente informale, propone una schietta cucina regionale con un tocco moderno. Buone materie prime del territorio, abbinate in ricette fantasiose.

**Andria** Piazza Vittorio Emanuele II 4

☎ 388 1998889; [facebook.com/ilturacciolo](http://facebook.com/ilturacciolo)

**Prezzo medio:** 25 €.



MASSERIA CELENTANO



MONTEGUSTO-CUCINA E OSPITALITÀ



B&B LE FOGLIE DI ACANTO



QUINTESSENZA RISTORANTE



RISTORANTE IL CORTILETTO

