

in Viaggio Puglia 2022



Da Trani a Lucera
**I palazzi
e i castelli di
Federico II**

Costa di Monopoli
**Ulivi millenari e
masserie lungo
la Via Traiana**

Gargano
**La dispensa
degli chef a
chilometro zero**

Brindisino
**La riscossa
del vino
Susumaniello**

Dall'Adriatico allo Ionio
**In bicicletta
tra i due mari**

Itinerari d'arte e di gusto dal Gargano al Salento

ISSN 1125 7334

20297 >



9 771125 733005

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI - MENSOLE P.I. 1/6/2022 - Poste Italiane Spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003, art.1 comma 1, L.04/04 - Lussemburgo Euro 5,70 - Francia Euro 6,90 - Portogallo (Cont.) Euro 5,30 - Spagna Euro 6,00 - Svizzera CHF 8,90 - Germania Euro 7,50 - Portogallo (Cont.) Euro 5,30 - Spagna Euro 6,00 - Svizzera CHF 8,90 - Gran Bretagna £ 6,50



①



②

Tradizioni e scoperte del gusto

Pane, olio, verdure, formaggi, agrumi, pesce di mare e di laguna: è una dispensa completa quella del Gargano, dai prodotti della montagna a quelli dell'Adriatico. Esaltati da chef che hanno scelto di valorizzare saperi antichi e territorio

TESTO DI MARILISA ZITO



③



Nella foto. Spumanti metodo classico in affinamento nell'antica cantina di D'Arapi, sotto il centro storico di San Severo.

diffusa che include l'ospitalità (camere e suite Gli Orti di Malva), la scuola di cucina e molto altro. «Vogliamo coinvolgere gli ospiti nella vita del luogo, a tutto tondo, come in una grande casa», spiega Cilenti. In tavola arriva il cubo di pane all'acquasale di pomodoro con carpaccio di branzino e arancio, che sa di mare e di vacanze antiche, seguito da ogni tipo di golosità. E per portarsi a casa un ricordo tangibile, in commercio ci sono **I Fiori dell'Orto**, le conserve firmate da Cilenti, con i sapori della costa: paté e sottoli di borragine, lampascioni, finocchio coltivato e selvatico, cime di rapa. E la localissima salicornia, pianta grassa sapida e carnosa che cresce spontanea ai bordi delle lagune: ottima in insalate, soffritti e salse, si raccoglie in maggio-giugno e si consuma fresca oppure si cuoce in acqua, aceto e sale per poi conservarla sott'olio. È proprio nell'area placida e silenziosa delle lagune costiere, fra **Varano** e **Lesina**, che si scoprono altre delizie. «Ventidue anni fa qui c'erano solo ristoranti turistici con cucina internazionale» racconta Nazario Biscotti, chef e patron di **Le Antiche Sere** a Lesina. «Io ho voluto riaffermare, limitandomi ad alleggerirla, la "nostra" cucina, con non più di tre ingredienti a piatto e molta qualità». Il piatto simbolo? Ovviamente le anguille, che arrivano sul tavolo direttamente dalle barche: in minestra, in carpaccio su pane e pomodoro o alla scapece, cioè fritte e marinate nell'aceto, come piacevano all'imperatore Federico II. «Il periodo migliore è da novembre a gennaio», spiega Biscotti, «ma se si è fortunati si trovano anche durante l'anno. E comunque il territorio non delude: pesce di mare, frittiture di paranza, cefali di laguna, e dalle loro uova la nostra bottarga, una vera specialità». Da provare su un piatto di spaghetti con lupini di mare, magari accompagnato da un calice di Bombino Bianco, il vitigno autoctono della Capitanata che pochi chilometri più su, nella zona di San Severo, dà il meglio nelle bollicine dell'ormai famosa cantina **D'Arapi**, pioniera del metodo classico nelle terre del Sud.

Agriturismo Giorgio - Azienda Agricola Bisceglia

Mattinata (FG) Contrada Giorgio ☎ 0884 551477 e 340 4888578; oliodelgargano.it e agriturismogiorgio.it
Orario: shop e museo 8.30-22, degustazioni su prenotazione. **Prezzi:** ingresso gratuito al museo, degustazione di olio con assaggi 10 €.

Azienda Agricola De Vita Mattinata (FG)

Via Don Milani 16 ☎ 340 4559299; agricoladevita.com Orario: shop 8-20, gio. 8-13.30, dom. 8-13.

Ristorante Il Capriccio Vieste (FG)

Località Porto Turistico ☎ 0884 705073; ilcapricciodivieste.it
Prezzo medio: 30 €, menù degustazione da 50 €.

Porta di Basso

Peschici (FG) Via Cristoforo Colombo 38 ☎ 0884 355167 e 347 8674712; portadibasso.com
Prezzo medio: menù degustazione 80 €.

I Fiori dell'Orto

Peschici (FG) Via Solferino 29 ☎ 349 0516527; ifioridellorto.it Orario: vendita su appuntamento e online.

Le Antiche Sere

Lesina (FG) Via Pietro Micca 22 ☎ 0882 991942; leantichesere.it
Prezzo medio: 40 €.

D'Arapi

San Severo (FG) Via Zannotti 30 ☎ 0882 227643; darapi.it Orario: 8-13 e 15.30-19, sab. 8-13, chiuso dom.; visite e degustazioni su prenotazione. **Prezzi:** visita e degustazione di 2 spumanti da 10 €.

INFO TURISTICHE

Info Point Turistico Comune di Peschici Peschici (FG) Via Magenta 3 ☎ 0884 964966; infopointpeschici.com
Pro Loco Vieste Vieste (FG) Viale XXIV Maggio 78 ☎ 347 9709979; prolocovieste.it

INDIRIZZI

Santuario di San Michele Arcangelo Monte Sant'Angelo (FG)

Via Reale Basilica 127 ☎ 0884 561150; santuariosanmichele.it
Orario: giu. e ott. 7.30-12.30 e 14.30-19, dom. 7-13 e 14.30-20; lug.-set. 7.30-20, dom. 7-20.

Li Jalantuùmene Monte Sant'Angelo (FG)

Piazza de Galganis 5 ☎ 0884 565484 e 348 7976321; li-jalantuumene.it
Prezzo medio: a pranzo light lunch di 3 portate 30 €, alla carta 40 €, menù da 50 a 80 €.

Forno Taronna Monte Sant'Angelo (FG)

Via Garibaldi 31 ☎ 0884 565330; [facebook.com/nonsolopanetaronna](https://www.facebook.com/nonsolopanetaronna)

Panificio Ciuffreda Monte Sant'Angelo (FG)

Via Ruggiero Bonghi 63 ☎ 0884 561334.

Pasticceria Ciangularie Mattinata (FG)

Corso Matino 133 ☎ 0884 559966; ciangularie.it