

SORRENTO [NA]

### Da Franco

c.so Italia, 265

tel. 0818772066

chiuso sempre aperto

**PIZZA.** Il regno delle pizze al metro, servite roventi su carta oleata, e dei sontuosi panuozzi. La pizza che sia tonda o al metro cotta nel forno a legna vale una sosta golosa, come pure le focacce e i panuozzi della casa da farcire con i prodotti del territorio campano, con variazioni secondo stagione. Salumi, formaggi, latticini, verdure fresche, salse e conserve sono anche acquistabili al banco.

TORRE DEL GRECO [NA]

### Antico Forno

Carrieri dal 1900

via supportico

Avezzano, 4

tel. 0818493355

chiuso domenica

**PIZZA.** Una tappa obbligata per cedere alla tentazione di un gustoso trancio di pizza. Un locale storico, rinnovato da qualche anno con un look contemporaneo, nel quale gustarequisite pizze al metro presenti in varie farciture (dalla classica Margherita a varie declinazioni a base di verdure locali), ma anche i saltimbocca, sontuosi panini imbottiti della tradizione napoletana, e poi ancora parmigiane, casatielli e altre pietanze pronte accanto a formaggi, latticini e affettati.

VICO EQUENSE [NA]

### Oasi

via L. Serio, 5

tel. 0818798286

chiuso sempre aperto

✉ oasisaltimbocca.it

**PANINI.** Con la sua bella terrazza con vista mare questo è il posto ideale per gustare i saltimbocca, autentica specialità locale da non confondere con quelli "alla romana". Una delizia che proprio in questa gastronomia/tavola calda con terrazza fronte mare ha il suo regno d'elezione. Trattasi di un panino fatto con pasta di pizza e generosamente farcito con affettati, formaggi, verdure, tutto anche in vendita al bancone. Il resto della proposta è caratterizzato da pizze al metro, bruschette, focacce e panini preparati con l'impasto della pizza rendono tutti onore alla gastronomia locale. E sempre di provenienza locale sono i tanti prodotti della bottega, pasta, verdure, vini, biscotti artigianali.

# PUGLIA



## CAMPIONE REGIONALE

CONVERSANO [BAI]

EVVIVA MARIA

TRATTORIA VELOCE

## ANDRIA [BT] Capomolino

**p.zza Vittorio Emanuele, 52**  
tel. 3282058370  
chiuso sempre aperto  
solo la sera

**FRITTI.** In Puglia il cibo da strada più famoso è senza dubbio il panzerotto e qui lo sanno bene. Ogni sera se ne preparano gustose varianti, rigorosamente fritte, da gustare in saletta o da portar via. La particolarità dell'offerta sta negli impasti, mai banali. Tradizionale, al carbone vegetale o al tarallo pugliese, con un profumo di finocchietto che fa la differenza sono solo alcune delle possibilità, da farcire con ingredienti di qualità. Interessanti quelli fritti in crosta di mandorle o pistacchi. Per non perdersene uno è possibile ordinare dei taglieri di panzerotti che arrivano divisi in due e tutti possono assaggiarli. L'ideale per una serata informale, da accompagnare a un calice di rosato pugliese o a una birra.

## BARI Panificio Adriatico

**via N. De Giosa, 113**  
tel. 0805247463  
chiuso sempre aperto  
\* panificioadriatico.it

**FOCACCE.** Semplice arrivarci a piedi, un po' più complicato in auto, ma una volta entrati l'effetto wow è assicurato, in virtù dell'enorme quantità di bontà da asporto tipiche baresi. La focaccia è sovrana: dalla classica sottile

e stracolma di pomodori fino a quella con le melanzane e tanti altri condimenti. Immancabili i panzerotti: scrigni che racchiudono succulenti ripieni a cominciare dal classico pomodoro e mozzarella. Attenzione ai calzoni farciti della tradizione con cipolle, olive nere e acciughe: creano dipendenza! Da acquistare assolutamente i taralli, senza lesinare, per poterne godere in piena tranquillità a casa. Occhio ai dolci da forno.

## La Casa del Gusto Panzerotteria

**via Principe Amedeo, 271**  
tel. 3483413724  
chiuso domenica;  
aperto solo la sera

**FRITTI.** Poco distante dal cuore della città, è una sosta imperdibile per gli appassionati di tipico street food barese, i panzerotti fritti. Sono dorati, succulenti, realizzati come si deve (giusti anche nella dimensione) e con materie prime scelte, da provare in tutte le loro tante varianti: dal tradizionale pomodoro e mozzarella al provocatorio con "brasciola" (involtino di vitello) al sugo e caciocavallo. Davvero speciale quello ripieno di cime di rapa. Considerata l'ampiezza e la qualità dell'offerta, difficile limitarsi ad assaggiarne soltanto uno. Ci si può fermare sul posto, approfittando dell'ampia saletta, oppure portare via. Nota di merito per le birre alla spina, accanto a buone referenze in bottiglia.

## El Focacciaro via S.Cognetti, 43

tel. 0805540998  
chiuso domenica

**FOCACCE.** Il locale è stato rinnovato, e la nuova insegna recita Panificio, Rosticceria, Panzerotti e Pasticceria, ma El Focacciaro era e rimane innanzitutto famosissimo per la sua strepitosa focaccia barese. Fatta da manuale, è sempre fragrante, croccante e soffice nei punti giusti, stracolma di pomodori e untuosissima, come vuole la tradizione barese. Assolutamente da provare, ma lasciatevi tentare anche dal ricco banco, una gioia per occhi e palato, traboccante di delizie come focacce e focaccine, gustosissimi panzerotti, pane e taralli, pizze rustiche farcite, "sgagliozze" (croccanti fette di polenta fritta), e questo giusto per darvi un'idea. Posizione felice, in pieno centro e vicino al Teatro Petruzzelli.

## Ghiotto Panzerotto

**via Papa Pio XII, 43**  
tel. 0802021568  
chiuso domenica  
tutto il giorno; lunedì sera  
\* www.ordinadaghiotto.it

**FRITTI.** Siamo nel quartiere più dinamico della città di Bari: a pranzo tavola calda con asporto o, in alternativa, seduti comodamente in una saletta molto gradevole dove predominano i colori giallo

e nero. Da non perdere lo spaghetti all'assassina. La sera l'assoluto protagonista è il panzerotto fritto dai molteplici gusti, a cominciare dal tradizionale pomodoro e mozzarella passando per quello più creativo con cime di rapa e salsiccia di Norcia. Audace è con la ricotta forte "ashcande" (ricotta fermentata dal sapore pungente e deciso). Prezzi modici alla portata di tutti: da 1.50 a 5.00 euro per i panzerotti.

## Mastrociccio c.so Vittorio Emanuele, 15

tel. 0805210001  
chiuso sempre aperto  
\* mastrociccio.it

**FRITTI.** Il fast food alla barese in pieno centro, con banco esposizione che trabocca di panzerotti e panini di ogni genere alla base dei quali ci sono i tipici prodotti pugliesi come la burrata e il polpo, ma non solo. Servizio informale ma funzionale: si entra, si sceglie, si paga, si ritira il vassoio e ci si può accomodare all'interno oppure all'esterno direttamente sul viale principale di Bari. Le porzioni consistenti giustificano i prezzi: da 3 a 6.50 per i panzerotti. Assolutamente da non perdere quello tradizionale con pomodoro e mozzarella. Una copiosa porzione di orecchiette con cime di rapa a 10 euro, qualcosina in più per il panino con il polpo. Birra di qualità e vini del territorio.

**BARI****La Staffa Enoteca  
dei Bischeri**

**via Cairoli, 81**  
**tel. 3288159805**  
**chiuso domenica a pranzo**  
✦ [enotecalastaffa.it](http://enotecalastaffa.it)

**PANINI.** Il nome di questa gradevole vineria nel quartiere murattiano di Bari tradisce le origini toscane del proprietario, e qui infatti trovano ampio spazio specialità regionali come la pappà al pomodoro, il piatto di salumi e formaggi, i gustosi panini e schiacciate con finocchiona o lampredotto e salsa verde (ma si gioca bene anche in casa, ad esempio con la schiacciata rape, provolone e paté di olive). Per accompagnare c'è solo l'imbarazzo della scelta, gli scaffali sono stracolmi di selezionate etichette "naturali" italiane ed estere, e volendo ci si può concedere anche solo un calice con taralli e olive. Ci si ferma volentieri sul posto, l'ambiente è informale e l'atmosfera conviviale, con tavoli e sgabelli per una sosta in relax, ma è previsto pure l'asporto.

**Taqoz  
Sabor Mexicano**

**via G. Bozzi, 79**  
**chiuso mercoledì a pranzo**  
✦ [taqoz.it](http://taqoz.it)

**DAL MONDO.** Nel cuore del quartiere Umbertino di Bari, Taqoz porta per la prima volta in città la cucina messicana in formato street food. Entrando in un vestibolo quasi lisergico, si viene accolti da giovani

appassionati e sorridenti. L'offerta spazia dai tacos ai burritos, senza dimenticare le quesadillas e i nachos. Le ricette classiche si affiancano a rivisitazioni con ingredienti locali, in porzioni che richiedono più di un assaggio. Disponibili anche hamburger e dolci tipici, come i churros con dulce de leche. Completano l'offerta cocktail tipici messicani. Tutto si può ordinare in modalità delivery o da asporto, tramite l'app dedicata.


**CONVERSANO [BA]**  
**Evviva Maria**

**Trattoria Veloce**  
**c.so Umberto I, 22**  
**tel. 3291887475**  
**chiuso lunedì**  
✦ [evvivamaria.it](http://evvivamaria.it)

**TAVOLA CALDA.** Aperta nell'estate 2023, questa "Trattoria veloce" nel cuore della città porta le firme eccellenti della chef Maria Cicorella, fino al 2018 in cucina al noto ristorante Pashà, e del figlio Antonello Magistà, che oggi tiene le redini del ristorante. Star dell'offerta le ottime orecchiette, che la chef propone nella sua versione "di Conversano", più grandi delle baresi, e si possono assaggiare con cime di rapa, acciughe e mollica o con intingoli stagionali come il ragù con vitello, carciofi e pecorino. Merita il viaggio anche il calzone con tonno, cipolle e acciughe, e non manca qualche succulento piatto, dalle polpette al sugo a trippa con fagioli e straccetti alla pizzaioia. Tutto servito in contenitori da asporto.

**Spacciagrani  
Forno indipendente**

**via Melillo, 42**  
**tel. 0802376609**  
**chiuso domenica**  
✦ [spacciagrani.it](http://spacciagrani.it)

**FORNO.** Spacciagrani si è imposto sin da subito come uno dei forni più interessanti di Puglia. Ma non è solo il pane ad alimentare la fama dell'insegna, bensì anche le tante declinazioni di street food regionali. Oltre alle focacce, qui si può pranzare con un trancio di pizza in teglia, maritocci salati e dolci, primi, frittatine di pasta e supplì. I prodotti che il forno crea ogni giorno, pronti per l'asporto, sono tanti e cambiano di continuo, seguendo la disponibilità degli ingredienti e l'estro del team. Non manca una golosa offerta di dolci, croissant, torte e crostate per la colazione.

**Spaccio  
Mortadella Jazz**

**c.so Umberto I, 4**  
**tel. 3290672235**  
**chiuso lunedì**

**OSTERIA.** Una gastronomia-vineria che rende omaggio alle eccellenze pugliesi, un locale che mancava nei vicoli lastricati di chianche di una Conversano silenziosa e rilassante. All'interno troverete un compendio di grandi prodotti, a partire dall'encomiabile selezione di vini nazionali, esteri e (soprattutto) regionali. Si compra e si porta via, oppure ci si accomoda ai pochi posti esterni per assaporare un

calice con sfiziosi taglieri di salumi e formaggi scelti con sapienza. Panini e schiacciate sono il pezzo forte dell'asporto, cominciando da quello del Contadino, con mortadella, provolone, tonno e acciughe. Si può optare anche per piatti freddi, insalate, crostoni, fritture o un semplice pane e olio extravergine (pugliesi, naturalmente).

**CORATO [BA]**  
**Pesce Fritto  
e Baccalà**

**via Duomo**  
**tel. 3202880339**  
**chiuso domenica sera e lunedì**

**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Nella signorile Via Duomo si porta aria nuova con un menu di pesce interpretato alla pugliese. Qui si può pranzare e cenare nella contenuta saletta su alti sgabelli, oppure all'aperto nella suggestiva viuzza in centro storico. Asporto e delivery attivi tutti i giorni. L'offerta dei fritti comprende cuoppi con calamari, alici e baccalà, l'aranciotto con patate riso e cozze e polpette di pesce. Oltre ai crudi marinati, da provare le insalate con salmone o tonno. Il pezzo forte sono i panini, come il Tritone, con polpo alla brace e patate. Un must insieme al Tartaro, con tonno fresco. Ogni giorno sono disponibili fuori menu; ad accompagnare c'è un'agile selezione di vini del territorio e birra artigianale.

**CORATO [BA]****Il Toscano****via Crocifisso, 34/36****tel. 3921915829****chiuso sabato pomeriggio e domenica tutto il giorno**  
☎ [panificioiltoscano.com](http://panificioiltoscano.com)

**FORNO.** Nel forno di Marco Lattanzi difficile scegliere tra le tante proposte giornaliere, a partire dai grandi pani, marchio di fabbrica della casa, a base di una bella varietà di grani locali e italiani e anche tante aromatizzazioni golose. Al banco non si possono perdere le focacce farcite e al pomodoro, realizzate con farine integrali macinate a pietra, che hanno come risultato un morso profumato e di maggiore rusticità. Poi taralli e ottime frise. Oltre ai pani dolci (come quello al cioccolato e il panfrutto), qui c'è anche una bella proposta di pasticceria fresca di giornata, torte al trancio, biscotti da latte e frollini senza lattosio.

**FASANO [BR]****Caseificio****Oronzo Crovace****via Lecce di Speziale, 38****Fraz Speziale****tel. 0804810124****chiuso domenica pomeriggio**

**PANINI.** Imbattersi in un posto del genere equivale a immergersi nell'anima pugliese, per questo il caseificio di Speziale dal motto "Latticini, Panini e Cucina" è tanto amato, dai locals e da chi transita da questi lidi. Provola affumicata al fumo di paglia, nodini, burrate, stracciatella, formaggi

freschi e stagionati sono il cuore dell'esperienza culinaria, insieme alle ottime verdure del territorio, ai sottoli e a salumi selezionati con cura. Tutto va a finire in panini che non si scordano: si va dal prosciutto, fichi e formaggio a quello con stracciatella, capocollo e melanzane sott'olio. Ottimo riferimento anche per la spesa.

**Mareducato****via degli Scavi****fraz Savelletri****tel. 3484631322****chiuso sempre aperto**☎ [mareducato.it](http://mareducato.it)**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Un chiosco su un piccolo tratto di spiaggia della costa di Savelletri, con tavoli all'aperto e sedute comode, aperto da mezzogiorno fino a tarda sera. L'offerta in carta varia tra orto, mare, terra, forno e panini, con una serie di piatti centrati su prodotti freschi di piccoli produttori locali. Cornaletti fritti degli orti di Egnazia, "fisc end cips" di merluzzo, patate e lampascioni, così come le pettole fuori stagione sono dei fuori serie, ma il vero must del luogo è il panino col polpo fritto. Mareducato è un posto di famiglia, giovane e dinamico. La filosofia di base è "Dimmi a me", la risposta è sempre un sorriso. Ricerca e selezione anche nella carta dei vini e dei cocktail: tra questi il LuiGin, l'unico gin (dicono loro) fatto con le cime di rapa, la produzione è di casa. D'inverno chiusura stagionale.

**Tony Bar****via F. Petrarca, 59****fraz Speziale****tel. 0804810099****chiuso martedì; in estate sempre aperto**

**FRITTI.** Gelato in tanti gusti, dolci fatti in casa, toast, pettole, caffetteria, l'offerta è ricca, ma qui si viene soprattutto - anche da lontano - per i panzerotti. Da trent'anni nell'insegna (nata da un chioschetto) fondata da Antonio e Rosa si friggono panzerotti di grandi dimensioni, dorati, leggeri e croccanti. Il ripieno principe è quello classico, con pomodoro e mozzarella. C'è anche la versione al ragù e alcune varianti stagionali, come cime di rapa, oppure il golosissimo con cipolle e pomodoro. Il bel giardino completa il quadro di questa sosta consigliatissima nella campagna tra Salento e valle d'Itria.

**LECCE****Alvino****p.zza Sant'Oronzo, 30****tel. 0832246748****chiuso martedì; da aprile a ottobre sempre aperto**☎ [catamo.shop](http://catamo.shop)

**RUSTICI.** Insegna storica, che affaccia sulla centrale piazza Sant'Oronzo e continua ad essere affollata ad ogni ora del giorno, come dagli inizi del secolo scorso. Immutate le vetrine e lo stile liberty, ha però negli anni rinfrescato e ampliato gli spazi interni, che accolgono con grandi vetrine di golosità dolci e salate. La gestione ormai pluriennale della famiglia Catamo - nome noto della

pasticcERIA salentina - garantisce non solo una piacevole pausa dolce - ottimo il pasticciotto in più versioni - ma anche una ricca proposta salata, che nella rosticceria dà il meglio di sé. La scelta migliore sarà sempre quella del rustico, qui perfettamente realizzato con sfoglia alta e ripieno ricco. Da accompagnare a uno Spritz o un caffè in ghiaccio, perché a Lecce il rustico si mangia anche a colazione.

**L'Angolino****di Via Matteotti****via G. Matteotti, 31****tel. 08321595957****chiuso sempre aperto**

**PANINI.** Tra le vie del ghetto ebraico, nel cuore della città vecchia, questo localino ben pensato e arredato - all'interno come nel piccolo dehors - offre una specialità che in Salento è ormai tipica da una cinquantina d'anni, la puccia. La formula è semplice: un pane (che deriva dall'impasto della pizza) vuoto all'interno, cioè privo di mollica, da riempire potenzialmente a dismisura con ciò che si preferisce tra quanto esposto in vetrina. Via allora a salumi, formaggi, verdure, funghi e giardinere, salse. Qui tutto molto ben selezionato. C'è anche un menu (su lavagna, che cambia continuamente) ma l'esperienza vera è scegliere sul momento. Certamente da non perdere, per gustare il Salento tipico, polpette al sugo e pezzetti di cavallo. Non mancano proposte veg. In alta stagione la fila può spaventare ma scorre in fretta.

## LECCE

**MasCalzone**

via Taranto, 14

tel. 3939880748

chiuso domenica a pranzo

**FRITTI.** In Puglia c'è una disfida Lecce-Bari molto sentita dai gastro-campanilisti: quella tra calzone e panzerotto. Leccese il primo, barese il secondo, sono entrambi mezzelune di pasta lievitata e frita, ripiene di pomodoro e mozzarella. Le differenze, però, ci sono e hanno a che fare con tipologia e spessore dell'impasto e con la dimensione. Qui da MasCalzone siamo in presenza di un ibrido - perfettamente riuscito - dall'impasto sottile e fragrante, tipico del panzerotto, e dalle grandi dimensioni, che caratterizzano il calzone. La preparazione è fatta a regola d'arte, proposta anche al forno, se si desidera, ma consigliamo la frittura che qui è asciutta e dall'ottimo profumo. Si può scegliere tra più impasti (curcuma, carbone vegetale, pomodoro) e ripieni (28 per l'esattezza) per avere in pochi minuti il proprio calzone espresso. Interessanti anche le versioni "aperte" (da provare quello con tartare di tonno).

**Mezzo Quinto  
Cibo di Strada**

degli Ammirati, 16

tel. 3280882474

chiuso domenica  
a pranzo e lunedì

**TAVOLA CALDA.** In pieno centro storico, questa piccola gastronomia è una garanzia. A passarci la mattina, si sentono i profumi della domenica. Il merito è di aver creato un vero, autentico corner di specialità locali preparate a regola d'arte, in piatto o in panino. Dai pezzetti di cavallo al sugo, cibo di strada salentino, a verdure fresche, polpette, parmigiana di melanzane, "stanati" (cioè teglie) di pasta al forno. In alta stagione - quando il numero di turisti aumenta - la fila qui è lunga, ma nessuno desiste (d'altronde in cucina sono preparati e il servizio scorre veloce). Minima offerta di vini e birre. Per integrare si va da Mezzo Spirito, insegna di mixology poco distante con i prodotti food della casa.

**Il Pizzicotto**

via Taranto, 3b

tel. 3792616433

chiuso sempre aperto  
\* ilpizzicotto.eu

**PIZZA.** Seconda insegna - dopo quella in pieno centro storico - in questa via Taranto che pullula di vita, all'ombra dell'obelisco. E se qui lo street food regna sovrano, non c'è cibo di strada più diffuso in Italia della pizza al taglio. Quella del Pizzicotto è davvero lodevole: impasto leggero e ben lievitato,

cottura che dona croccantezza alla base e sofficità in superficie, si scioglie in bocca lasciando primeggiare gli ingredienti. Dai classici - Margherita, magari in variante bufala, e Marinara, non mancano mai - agli stagionali, fino ai più estrosi. Da provare, quand'è il periodo, la rape e salsiccia; più o meno sempre (ma le scelte in cucina cambiano di continuo) funghi e gorgonzola; cipolle caramellate, capocollo e stracciatella (grande omaggio al territorio).

**Si-Se**

via Taranto, 27

tel. 3290076038

chiuso domenica  
\* siseschipa.com

**RUSTICI.** Per i leccesi riferimento e garanzia dalla seconda metà del secolo scorso. Qui si viene a prendere il pane, le pucce con olive (attenzione ai noccioli), i pizzi con cipolla e pomodoro ma anche con cime di rapa. Ampia l'offerta gastronomica - di territorio e tradizione - che spazia tra parmigiana, pasta al forno, polpettoni di carne e verdure lesse o stufate, molto frequentata nella pausa pranzo - sfruttando i tavoli d'appoggio dell'adiacente "De Coste" (cioè Accanto, in dialetto salentino) o a portar via. Il rustico leccese (pasta sfoglia, mozzarella, besciamella, pomodoro e pepe) è tra i più amati in città, il pasticciotto fatto come si deve. Ottimo souvenir i taralli home made. Servizio veloce e cordiale.

## NOCI [BA]

**Marino****Na dogghia d'aneme**

via Cavour, 86

tel. 3202571170

chiuso lunedì

**PANINI.** Locale curato e caratteristico, un viaggio tra i gusti della cucina pugliese attraverso il racconto del patron che spiega passo dopo passo preparazioni, storie e tradizioni di quello che si gusta. Figlio di salumiere, Marino ha saputo interpretare la qualità con una forte identità territoriale. Le proposte sono molteplici e per tutti i gusti: salumi più tipici, formaggi insoliti e preparazioni vegetariane stagionali. Tra i maggiori divertimenti di questo locale, c'è il pane: di diverse forme e colori (letteralmente), ma soprattutto fatto con grani e aromi diversi. Possiamo trovare impasti con farina di amaranto, colatura di alici, con olive baresane e finocchietto. Assolutamente da provare le polpette e, quando è stagione, i lampascioni. Tutti gli elementi sono assemblati insieme a Marino nel miglior abbinamento possibile; ed è per questo che è necessaria la prenotazione.

**POLIGNANO A MARE [BA]****Pescaria****p.zza A. Moro, 6****tel. 0804247600****chiuso sempre aperto**☎ [pescaria.it](http://pescaria.it)**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Street food di mare, in Puglia, equivale a Pescaria. Il format, nato qui a Polignano nel 2015, in meno di 10 anni è diventato una potenza italiana, con sedi in tutte le principali città della Penisola. Il progetto non termina l'evoluzione e novità dell'estate 2024 è l'inizio della collaborazione, sul versante ricettario, con Peppe Guida. Pescaria è l'ideale per chi cerca una pausa informale e saporita, ci si accomoda in loco, oppure si ordina per l'asporto e il delivery. Da non perdere i fritti, i crudi alla pugliese e, ovviamente, il pezzo forte della proposta, i panini di mare, dei quali qui si è scritta la genesi. Per i più piccoli c'è la box fish and chips. Pop e 100% plastic free.

**La Rotellina****via San Vito, 5****tel. 0804030748****chiuso martedì**

**FRITTI.** Polignano non ha certo bisogno di presentazioni, ma, essendo negli ultimi anni esplosa come località turistica, avere qui un riferimento per mangiare qualche specialità locale, senza troppi formalismi, è cosa utile e buona. La Rotellina propone panzerotti e frittelle (sorta di panini fritti) farciti in una miriade di modi differenti.

Si va dal panzerotto classico, con mozzarella e pomodoro, a quello con tuma, tonno, pomodori e cipolla di Tropea, fino al localissimo con la braciola (impegnativo, ma super goloso). Nella frittella ripieni più elaborati, che spesso inneggiano al mare: polpo, pomodoro, stracciatella e verdure, ad esempio, oppure tartare di tonno, mango e primo sale. Da non mancare.

**PUTIGNANO [BA]****Salumeria Bianco****c.so Umberto I, 100****tel. 0804911237****chiuso domenica**☎ [salumeriabianco.it](http://salumeriabianco.it)

**PANINI.** 88 anni e non sentirli: a riassumere la storia di questa insegna - riconosciuta come "Negozio Storico" dalla Regione Puglia - ci si rende conto che per lo spirito e l'attitudine contemporanea la Salumeria Bianco appare come un locale giovane e dinamico, ma che, in realtà, porta in virtù decenni di dedizione familiare. Domenico Bianco, ultima generazione ad aver raccolto il testimone dell'attività, valorizza il lavoro di selezione di bontà concretizzato dai suoi genitori sotto forma di taglieri e panini dalla grande personalità, elaborati con i migliori prodotti in circolazione. In bottega si è circondati da eccellenze da acquistare per la spesa o da scegliere per gli assaggi, tutti da godere ai tavolini esterni in una bella atmosfera conviviale.

**SAN MARCO  
IN LAMIS [FG]****Forno Sammarco****via Lungo Iana, 10****tel. 0882834549****chiuso domenica**☎ [fornosanmarco.com](http://fornosanmarco.com)

**FORNO.** In questo storico forno della città è la ricerca sul grano autoctono, prodotto da intrepidi agricoltori, a guidare l'intera produzione. Partendo dal lievito madre, nascono tante varietà di pani, espressione di tradizioni e sperimentazioni. Focacce, taralli e preparazioni salate sono disponibili nel banco tutti i giorni, perfetti per uno spuntino di metà mattina o per un pranzo leggero. Importante anche la produzione dei grandi lievitati delle feste come il Panterrone, omaggio al panettone declinato con ingredienti del territorio. Non mancano le colombe pasquali e i dolci in vasocottura.

**TARANTO****Rosso Piccante****via G. Matteotti, 26****tel. 0999461533****chiuso lunedì tutto il giorno e le mattine di sabato e domenica**

**PIZZA.** Passeggiando nei pressi del ponte girevole, se si viene colti dalla fame, c'è un riferimento in grado di placare tutti i gusti. Pizzeria da asporto, qui si può fare uno spuntino soddisfacente con la pizza alla pala. Leggera, croccante, ariosa e digeribile, è condita in modi classici e con abbinamenti stagionali. Oltre alla

pizza, gli amanti dei panini trovano la puccia, ideale per essere farcita con salumi, formaggi e sottoli. Per i più golosi non mancano i panzerotti, filanti di mozzarella e pomodoro. Qualche seduta interna ed esterna per consumare in tutta tranquillità.

**TRANI [BT]****Da Mimmazzo  
Braceria****via Cavour, 33****tel. 3936140164****chiuso lunedì; aperto solo la sera escl. mercoledì, giovedì e venerdì**  
☎ [damimmazzo.business.site](http://damimmazzo.business.site)

**CARNI E BRACE.** Rinomata per i suoi mega panini, è una braceria a conduzione familiare in pieno centro, a due passi dal porto. Al banco, mamma e figlia propongono le varie tipologie di carne con cui riempire il pane (ottimi gli straccetti di manzo e la salsiccia zampina, salsiccia di maiale dolce e piccante), e si può optare per un panino senza condimenti oppure più ricco. A disposizione, tanti sottoli, verdure e i tipici mozzarella e pomodori al forno. Il packaging è essenziale, carta e sacchetto, con 50 centesimi in più (se si trova posto) ci si può accomodare nella saletta adiacente. Immancabili le patatine fritte e le classiche bibite.

VIESTE [FG]

**Adalt**

**Street Food**

**via Duomo, 6**

**tel. 3456442008**

**chiuso** sempre aperto

solo la sera

☎ adalt.net

**PESCE E FRUTTI DI MARE.**

Cozze fritte, friselle, sgaglie di baccalà e poi panzerotti in tante farciture differenti, con vari tocchi di creatività. Dietro c'è la mano dei giovani chef Marcello e Andrea Miacola (del ristorante La Ripa) che lavorano prodotti locali, soprattutto ittici, ben scelti, in omaggi riusciti al cibo di strada. La focaccia barese è con spuma di ricci di mare, il panzerotto ripieno di gamberi, avocado e misticanza (ma anche di stracciatella e capocollo di Martina Franca). Ci sono pure le bombette, i torcinielli e le orecchiette, si ordina all'interno e si mangia all'esterno in contenitori compostabili. Aperto dalle 18, una tappa di gran qualità nel centro storico di Vieste.

# BASILICATA



**CAMPIONE  
REGIONALE**

**AVIGLIANO I DZ1  
LE STUZZICHERIE STRIT FUD**