



# PUGLIA

LA GUIDA **ONLINE**  
CON OLTRE 400 INDIRIZZI  
ENOGASTRONOMICI

I nostri lettori hanno dimostrato di gradire la pubblicazione di estratti dalle principali guide eno-gastronomiche, che segnalano ristoranti e pizzerie pugliesi e daune di particolare qualità. Dopo l'articolo sulle pizzerie d'eccellenza segnalate da *Top 100 Pizza* e quello sui ristoranti "stellati" compresi nella *guida Michelin*, eccoci oggi alle prese con un'altra guida molto rinomata, quella del *Gambero Rosso*. Diversamente dalle altre, il *Gambero Rosso* non si limita a premiare ristoranti e pizzerie, ma allarga il suo interesse anche a bar, cantine e più in generale aziende agro-alimentari.

Per quanto riguarda le eccellenze, nella graduatoria dei locali pugliesi premiati, primeggia il Salento, con ben 5 segnalazioni, la Bat ne totalizza tre, come la provincia di Brindisi ed uno la provincia di Foggia. Ecco l'elenco completo, distinto per categoria. Cliccando sul collegamento, è possibile accedere alla scheda dedicata dal *Gambero Rosso* al locale in questione o al sito.

Ristoranti. Con *tre gamberi*, *Antichi Sapori* ad Andria (Bat) e *Masseria Barbera* a Minervino Murge (Bat). Solaika Marrocco, chef del *Primo Restaurant* di Lecce, ha conquistato il *Premio Alessandro Narducci* destinato al *Cuoco Emergente*. La stessa Marrocco si è aggiudicata il premio come *miglior emergente under 30 (cucina)*, assieme a Floriano

Pellegrino e Isabella Potì del ristorante *Bros'* di Lecce, mentre i migliori *emergenti under 30 pugliesi* per quanto riguarda la sala sono Saverio Di Gennaro (*Quintessenza* di Trani) e Nicola Loiodice (*Due Camini* a Borgo Egnazia, Fasano, BR). Tra i premiati per il *miglior rapporto qualità-prezzo* figura il ristorante *La Strega* di Palagianello (TA).

Pizzerie. Con *tre spicchi* (nella categoria riservata alla migliore pizza napoletana), è stata premiata la pizzeria *400 Gradi* di Lecce.

Trattorie. Una sola la trattoria pugliese inserita tra le 14 individuate e premiate dal Gambero Rosso: *Cibus*, a Ceglie Messapica (Br).

Bar. *Tre Tazzine & tre Chicchi* al bar *300 Mila Lounge* di Lecce che si aggiudica anche il premio *Le stelle*, riservato ai bar che per almeno dieci anni consecutivi hanno conquistato *Tre Tazzine & Tre Chicchi*. Il *Bar del Portico* di Borgo Egnazia (Fasano) si è aggiudicato il premio riservato ai *Migliori Cocktail Bar d'Albergo*. *Lefty by Klax* di Orta Nova (FG) si è aggiudicato infine il premio che distingue i *migliori cocktail bar*.

Anche il *Gambero Rosso*, così come la *Guida Michelin* pubblica, oltre ai premi nazionali, un'ampia selezione regionale che segnala ai lettori il meglio di prodotti tipici, ristoranti, trattorie, pizzerie, pasticcerie, forni, aziende olearie, caseifici. Insomma una guida alla qualità piuttosto approfondita, che la rivista enogastronomica cura assieme all'Assessorato all'Agricoltura della Regione Puglia.

Le aziende pugliesi segnalate sono in tutto 497: 128 in provincia di Bari, 100 in quella di Lecce, 72 in Capitanata, 55 a Brindisi e a Taranto, 38 nella Bat. Di seguito, elencati in ordine di classificazione (e a parità di classificazione, in ordine alfabetico), gli esercizi segnalati in provincia di Foggia, con i collegamenti alle schede del *Gambero Rosso* o ai loro siti web. Oggi ci occuperemo di ristoranti, trattorie e pizzerie. Gli esercizi segnalati in queste categorie sono 25. Fa la parte del leone il Gargano con 14 "eccellenze" (3 a Monte S. Angelo, 2 a Vieste e a Peschici, una a Manfredonia, Mattinata, San Marco in Lamis, San Giovanni Rotondo, Vico del Gargano, Lesina e Tremiti). Foggia totalizza 4 segnalazioni. Nei Monti Dauni, si segnala Orsara di Puglia, con 2 segnalazioni. 2 anche per Lucera, una per Panni. Domani toccherà a bar, pasticcerie ed altre aziende segnalate dal sito del *Gambero Rosso*.

## Ristoranti

*Casa li Jalantuùmene* (due forchette), Monte Sant'Angelo

*Peppe Zullo* (due forchette), Orsara di Puglia

*Porta di Basso* (due forchette), Peschici

*Al Primo Piano* (una forchetta), Foggia

*Bacco Tabacco e Venere* (una forchetta), Manfredonia

*Le Antiche Sere* (una forchetta), Lesina

*Mena La Cucina di Uvarara* (una forchetta), Foggia

*Terra Arsa* (una forchetta), Foggia

*Al Dragone*, Vieste

*Al Trabucco da Mimì*, Peschici

*Gabbiano*, Tremiti

*Il Capriccio*, Vieste

*Il Cortiletto*, Lucera

*Radici*, Vico del Gargano

## Trattorie

*Locanda del Maniscalco*, (due coltelli), Mattinata

*Medioevo* (due coltelli), Monte Sant'Angelo

*U' Vulesce Vino e Cucina* (due coltelli), Cerignola

*Ambasciata Orsarese* (un coltello), Foggia

*La Fossa del Grano* (un coltello), San Severo

*La Locanda di Pan* (un coltello), Panni

*Osteria Antica Piazzetta* (un coltello), San Giovanni Rotondo

*Pane e Salute* (un coltello), Orsara di Puglia

Pizzerie

*I Gastronauti* (due spicchi), Lucera

*Punto pizza*, San Marco in Lamis (FG)

Facebook Comments

## **Potrebbe interessarti anche:**



- I sapori della memoria | La monumentale Zuppetta di San Severo, il pancotto di Natale



- Ecco i ristoranti stellati di Capitanata e di Puglia



- I sapori della

memoria Pizza  
Sette Sfoglie,  
quando un dolce  
diventa arte



I sapori della  
memoria |  
Cartellate, inno  
natalizio pugliese  
e antidoto ai fast  
food

Clicca sul pulsante per scaricare l'articolo in Pdf 

Hits: 612