

Luglio 2003 - anno XVII - n°7 - € 4,20 (in Italia)

A TAVOLA

IL MENSILE DELLA GRANDE CUCINA ITALIANA NEL MONDO

**Le ricette
per l'estate**
melanzane
insalatone
e tante idee



SEMIFREDDI & GELATI 2003



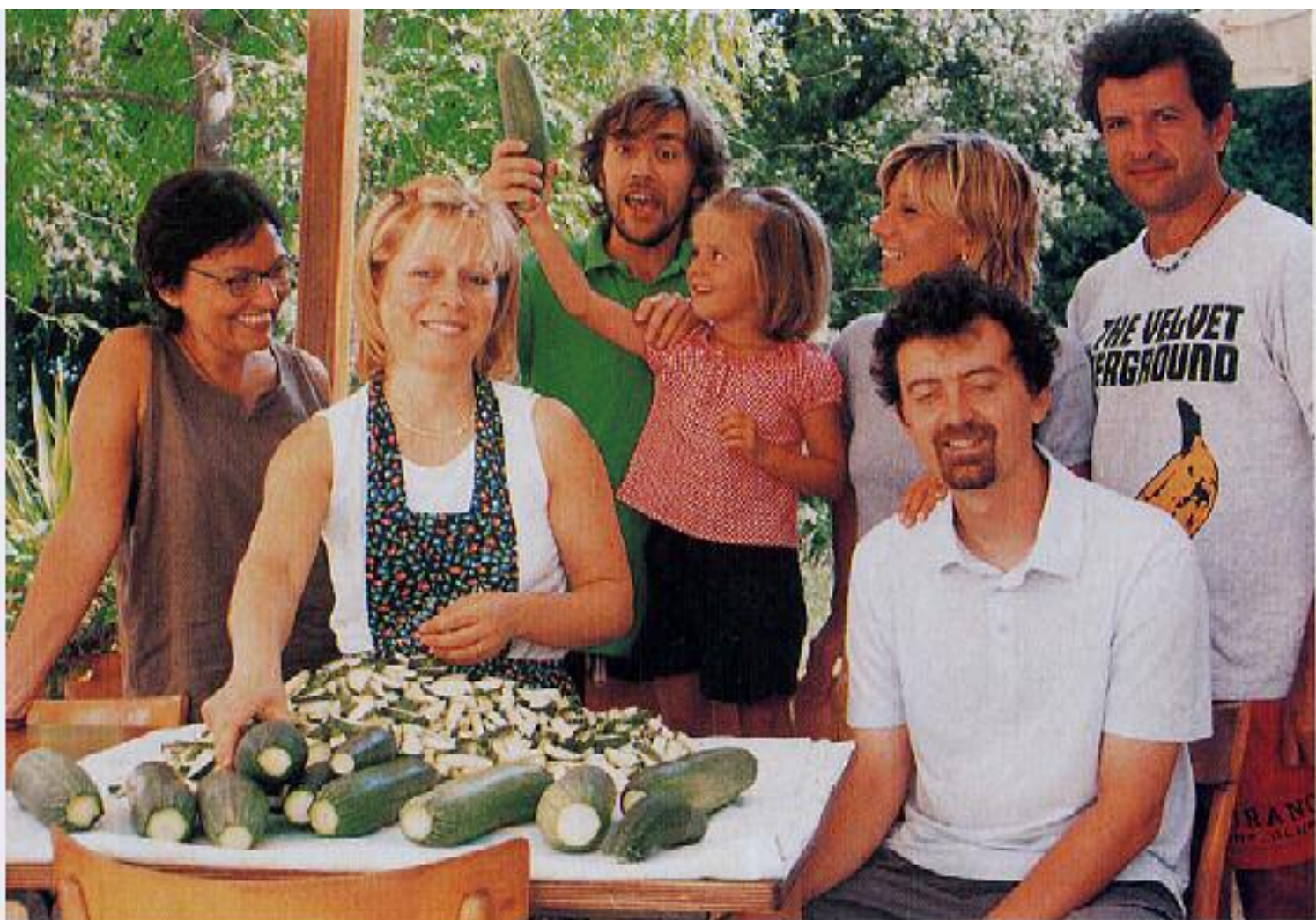
Masseria che vai specialità che trovi

Molte delle antiche masserie che punteggiano la campagna pugliese sono oggi aziende agricole che offrono ristoro e ospitalità all'insegna della tradizione più genuina. Ecco 21 indirizzi sicuri per gustare le ricette e le specialità gastronomiche locali e acquistare i prodotti di questa terra generosa

La masseria è la fattoria storica e caratteristica del territorio pugliese e rappresenta oggi la più importante realtà nell'ospitalità turistica di questa regione. Bianca e distribuita in larghezza più che in altezza, con diversi edifici collegati da arcate e portici, la masseria ha l'impianto architettonico ideale per un turismo moderno, che richiede non solo camere e ristorante, ma anche ambienti per il relax e il tempo libero, oltre ad ampi spazi all'aria aperta. Nella maggior parte dei casi, la presenza di molti ettari di proprietà impiegati in attività agricole e zootecniche ha fatto propendere i pugliesi verso l'accoglienza di tipo agriturismo, nel rispetto delle normative e dei requisiti essenziali quali quello dell'utilizzo delle materie prime aziendali e della maggiore rilevanza economica dell'attività agricola rispetto a quella turistica. Così, nella campagna, ma a pochi chilometri dalle spiagge e dal mare, gli agriturismi della Puglia offrono ai visitatori un contatto diretto con la terra e con una gastronomia che nasce da ingredienti d'eccezione. L'olio extravergine di oliva, tanto per cominciare, ma anche vini e formaggi freschi (mozzarella, burrata, caprini), ricotte, caciotte e caciocavalli e squisite verdure dell'orto, messe sottolio o cucinate con gran fantasia, che sono la costante del ristoro agriturismo pugliese.



Agriturismo Il Frantoio



Ospiti e collaboratori dell'azienda Serragambetta nei pressi di Castellana Grotte.

9 SERRAGAMBETTA

Nelle Murge, tra Castellana e Conversano c'è questa azienda biologica (certificata Aiab) che ha sede in una bella villa ottocentesca. A gestirla sono Domenico Lanera e sua madre, la signora Perna, chiamata zia Nina, che si occupa della cucina e che cambia menu ogni giorno, sempre conservando uno stile pugliese inconfondibile. Tra le specialità ci sono sformati di verdure, impanata (cicoria con purea di fave), pasta fresca al forno con la ricotta e i fiori di zucca, pasta fresca corta con fave e zucchine, zuppe di grano o di legumi (per esempio di ceci neri), pasta di S. Giuseppe (con sgombrò e aringhe), agnello all'uovo, bocconcini di carne stufati con verdure, tiella al forno con le patate, dolcetti di mandorle, dolce di grano e ricotta con gelatina d'arancia. Il vino è il Primitivo biologico della casa. Per gli appassionati c'è anche la possibilità di partecipare a lezioni pratiche di cucina.



via per Conversano 204,
Castellana Grotte (BA)

tel. e fax 0804962181

e-mail: serragambetta@libero.it

sito web: www.serragambetta.it

🍷 € 20-33, vino compreso.

Coperti: 70 🏠 6 appartamenti

Da acquistare: olio extravergine, olive, rosoli, ortaggi, mandorle e confetture