

2night.

freetimeguide
PUGLIA
01-2016



**I PROTAGONISTI
DELLA NOTTE**



Distributori per
Lecce, Brindisi, Taranto

Installazione ed assistenza
impianti birra alla spina

Progettazione e Realizzazione
Pub e Birrerie

Via Galatina - z.i. COPERTINO (Le) - www.sib-birre.com
sib.birre@libero.it - tel. 0832.948610



2night.

DIR. RESPONSABILE:

Giorgio Govi

ART DIRECTION:

Daniele Vian (daniele.vian@2night.it)

IMPAGINAZIONE & GRAFICA:

Diana Lazzaroni, Giorgia Vellandi,
Riki Kontogianni

COPERTINA: Diana Lazzaroni

STAMPA: Chinchio Industria Grafica - Rubano
(PD)

AREA COMMERCIALE & PUBBLICITÀ:

Francesco Panebianco (329.8080278)

Provincia di Bari: Nadia Gentile
Cell: 349.5295828

Area Brindisi, Lecce e Taranto:
Giuseppe Fusillo
Cell: 349.0670909

info@2night.it

COORDINATORE EDIZIONE: Mirko Galletta

testata reg. presso il Trib. di Venezia,
n. 1444 - 11 Marzo 2003 pubblicato in Italia,
2016 anno XII, Primavera 2016

2night Magazine lo trovi a:

Roma, Milano, Torino, Bologna, Firenze,
Venezia, Napoli, Palermo, Bari, Catania, Padova,
Rimini, Brescia, Verona, Lecce, Trieste, Pescara,
Treviso, Bergamo, Ragusa, Vicenza, Teramo,
Udine, Taranto, Pordenone, Matera, Cesena,
Siracusa, Monza, San Marino, Barletta, Varese,
Gorizia, Brindisi.

con il patrocinio di



I Protagonisti della Notte 2016

Chi c'è dietro alle nostre notti in discoteca? Come si muovono i fili delle nostre serate quando saltiamo da un bar all'altro alla ricerca del Sacro Graal (altrimenti conosciuto anche come bicchiere della staffa)?

È vero che i protagonisti delle notti siamo principalmente NOI, i clienti dei locali notturni. Le avventure e disavventure le creiamo e le viviamo innanzitutto come utenti della nightlife, ma l'anima dei bar e dei ristoranti che frequentiamo è data dai gestori e dai proprietari che hanno concepito questi locali. Il segreto del successo di un locale è dato da molteplici fattori, molti dei quali riconducibili a logiche ripetibili. Esiste il format che funziona e che puoi cercare di replicare in diverse città. Esistono anche i manuali per curare bene i dettagli dell'offerta e per dare un servizio efficiente; tuttavia la differenza vera non la fa un manuale ma il gestore e questo delta sta tutto nel sapere "raccontare" il proprio locale al pubblico.

Non siamo nuovi ai paragoni tra Protagonisti della Notte e Protagonisti del Cinema. Entrambi raccontano e fanno vivere al proprio pubblico delle storie. Le grandi produzioni possono avere più possibilità di sbancare il botteghino, ma se dietro non hanno un regista ed uno sceneggiatore con una buona storia da raccontare la pellicola che vedremo sarà di qualità mediocre. Per il nostro Film della Notte siamo andati a cercare quei volti che, in questo periodo, stanno raccontando le migliori storie. Se ci fossero gli Oscar della Notte le nostre statuette andrebbero a loro.

Giorgio Govi

REALIZZA IL TUO SOGNO...

FIAT 500 LOUNGE
1.3 MJT 95CV



11/06/2014 KM. 41251
€ 10.650.00

ALFA ROMEO GIULIETTA
1.6 JTDM 105 CV
DISTINCTIVE



31/07/2014 KM. 40810
€ 15.300.00

NISSAN MICRA ACENTA
1.2 80CV 5P



30/05/2014 KM. 56102
€ 7.700.00

NISSAN MICRA ACENTA
1.2 80CV 5P



30/05/2014 KM. 54820
€ 7.600.00

FIAT PANDA 4X4
1.3 MJT 75 CV



17/04/2014 KM. 50810
€ 12.300.00

FIAT PANDA LOUNGE
1.2 69 CV E6



29/01/2015 KM. 27632
€ 8.700.00

NIG
motorsystem srl

Agente **2ndmove**
by Europcar

Via Zippitelli, 2 - Bari

Tel./Fax 0805346731

Daide
3292535697

Trova l'auto per te!



I PROTAGONISTI DELLA NOTTE 2016

INTERVISTE A CURA DI ALESSANDRA BISSANTI, TONY COLELLA, MIRRO BALLETTA, GRAZIA LIQHERI
E MARCELLO VOLPE

GLI CHEF CHE CI HANNO CONQUISTATO
CON LA LORO CUCINA

GLI ART DIRECTOR
CHE HANNO RIEMPITO I CLUB DELLA REGIONE

I RESTAURANT MANAGER CHE
SONO STATI CAPACI DI INVENTARSI
UN FORMAT

I DJs CHE HANNO REALIZZATO
LE FESTE MIGLIORI

I GIORNALISTI CHE HANNO FATTO
OPINIONE

INDICE DEI LOCALI

Guida promoredazionale a cura di 2night Native Adv

BARI

Gyrosteria Yannis pg. 12
Via Re Manfredi, 22

Cantiere Del Gusto pg. 14
Via Melo Da Bari, 29

Hop! pg. 15
Via Devitofrancesco, 11

Whisky A Go Go pg. 17
Viale L. Pasteur, 12

Kill Time pg. 18
Via Caccuri, 39

Paneolio&Sale pg. 19
Via Caccuri, 61

Oktoberfest pg. 20
Via Caccuri, 59

Timeout pg. 21
Via Fanelli, 285

BITONTO

Borgo Bontà pg. 22
Contrada Chiuso Delle Colonne

Il Patriarca pg. 24
Via Beccherie Lisi, 15

CASSANO DELLE MURGE
Dominus pg. 28
Piazzale De Consolibus, 3

Pecora Nera pg. 30
Via Carmelo Colamonic, 74

ACQUAVIVA DELLE FONTI
Barba Nera pg. 32
Via Supriani, 28

Papiè Bistrot pg. 33
Via Barone Francesco olignani, 30

Canto VI pg. 38
Via N. Abrusci, 137

CONVERSANO

Macina Pepe pp. 34-35
Via Lago Sassano, 52

ALTAMURA

Bottega Del Luppolo pp. 42-43
Via G. Almirante, 113

MOLA DI BARI
Cine Lumiere pg. 44
Viale Paolo VI, 63

BISCEGLIE
Masseria San Felice Pg. 45
Via San Felice

TRANI
U' Diavlicchje pg. 48
Via Zanardelli, 38

ANDRIA
El Tapas De Poldo pg. 49
Via Bari, 13

CANOSA DI PUGLIA
Excalibur pg. 50
Via Dei Tigli, 21

MATERA

Taverna La Focagna pg. 51
Recinto I Domenico Ridola, 4

LECCE

Mood pg. 54
Viale Rossini, 44

Road 66 pg. 55
Via Dei Perroni, 8

Tennent's Grill pg. 56
Via Taranto, 175

Baldieri Dolce & Salato pg. 57
Piazza G. Mazzini, 41

NARDÒ
Donegal Public House pg. 58
Via Carmelitti

Mind the Gap pg. 59
Via Martiri Neretini



*Il tuo "sì"
tra i profumi della campagna pugliese e del suo mare*

Contrada Sarzano, n.c. - Savelletri di Fasano (BR)

Info: +39.080.4422421, +39.347.3532319

www.casaledelmurgese.it

Fb: "Casale del Murgese"

Per scoprire tutti i servizi e richiedere appuntamenti:

wedding@casaledelmurgese.it



GYROSTERIA YANNIS - Bari

Mongur Morshed

Responsabile.

Età: 38 anni

Da dove viene: Nato a Feni (Bangladesh) a Bari dal 2000, ex aiuto cuoco.

La cucina etnica negli ultimi anni ha preso sempre più piede, ma oltre le mode del momento che invogliano la gente a fare nuove scoperte, è importante che dietro un'idea ci sia uno studio più che approfondito dell'idea stessa, che quindi venga attuata e portata avanti con professionalità, dedizione e spirito di sacrificio. Questo ha reso La Gyrosteria Yannis a Bari un vero punto di riferimento per chi ama la cucina etnica.

COSA SPINGE I CLIENTI A PROVARE E POI TORNARE DA YANNIS?

I nostri clienti, che inizialmente solo per curiosità si spingono a testare i gusti e i sapori della cucina ellenica, poi in gran parte tornano a trovarci perché insieme e grazie a loro non smettiamo mai di crescere e di arricchire le nostre esperienze culinarie.

QUALI SONO STATE LE TUE PIÙ GRANDI SODDISFAZIONI LAVORATIVE?

La nostra più grande soddisfazione è quella di aver vinto la nostra scommessa. La nostra idea è nata ed è stata studiata per durare nel tempo. Essere riusciti a portarla avanti negli anni ci riempie d'orgoglio e ci permette di approfondire nuove energie affinché l'esperienza acquisita in questi 14 anni sia il motivo per cui la Gyrosteria diventi un pezzo di storia nella nostra città, e perché Yannis sia ricordato come un sfida vincente di tre ragazzi che nel lontano 2002, quando l'etnico non era una moda, né Master Chef un'icona, credevano fortemente in un'idea.

PENSI CHE I MEDIA ABBIANO UN RUOLO DECISIVO NELL'INFORMARE IL CLIENTE?

Nell'era dell'informazione a tutti i costi bisogna usare con attenzione le applicazioni che nascono per consigliare e veicolare gli utenti, ritengo che la libertà di scelta di ognuno debba essere assoluta e non influenzata da terzi e che è sempre l'esperienza diretta la migliore informazione.

DOVE TRASCORRERE UNA SERATA A BARI: i consigli di Mongur Morshed
GYROSTERIA YANNIS (BARI) – per provare ogni volta un menù diverso.

“91 punti Robert Parker”

“91 punti Veronelli”

“90 punti James Suckling”

“93 punti James Suckling”

“Il miglior vino bianco pugliese che abbia mai degustato”

5 secoli di storia e di grandi successi. Chi altro?



CANTIERE DEL GUSTO - Bari

Roberto Capobianco

Titolare.

Età: 42 anni.

Da dove viene: perito informatico con la passione per l'enogastronomia

Coltiva la sua esperienza direttamente sul campo, visitando e conoscendo personalmente, in giro per l'Italia, i piccoli produttori di salumi, formaggi e vini. Capisce così che ogni singolo prodotto non è solo un "qualcosa da mangiare", ma è il racconto di persone, di tradizioni, di luoghi. "Solo così una persona può capire la differenza tra un prodotto industriale ed un prodotto artigianale".

QUANTO È IMPORTANTE VALORIZZARE I PRODOTTI ARTIGIANALI?

In Cantiere noi facciamo esattamente questo: i nostri sono tutti prodotti artigianali rigorosamente Made in Italy e, per dare la possibilità di assaggiarne sempre di nuovi, ogni 2-3 settimane, cambiamo la carta salumi e formaggi.

QUALI CARATTERISTICHE DEVE AVERE UN LOCALE PER PIACERE AL PUBBLICO?

Occorre che abbia un'identità definita ed ovviamente avere prodotti di qualità. Il Cantiere ha una sua collocazione ben precisa: chi ci sceglie è un amante dell'enogastronomia o una persona che ha voglia di scoprire nuovi prodotti. Forse qualcuno ci dirà che siamo molto limitati: ma la nostra è una scelta. Noi siamo nati, siamo oggi e saremo in futuro, un locale in cui raccontiamo emozioni degustando salumi e formaggi accompagnati da vini.

QUALI SONO LE SPECIALITÀ PIÙ APPREZZATE DALLA VOSTRA CLIENTELA?

Potrei dire la porchetta di capra, lo speck di agnello, il petto di pollo al Barolo, lo speck e la mortadella di cavallo, lo speck d'oca, la mortadella ed il salame di coniglio e tanti altri. Come formaggi direi l'erborinato al cioccolato di Modica, il Macagn (presidio Slow Food), il formaggio di fossa, il pecorino stagionato nel Vinsanto e ricoperto di foglie di alloro, i caprini girgentani, i formaggi podolici del Gargano e tanti altri.

UN VINO DA ABBINARE AD UN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI: il consiglio di Roberto Capobianco.

VINO ARDENTE - abbinato a formaggi erborinati o ad un caciocavallo con stagionatura in grotta oltre i 12 mesi, meglio se di podolica.



HOP! - Bari

Marcello Santoro

Responsabile e titolare.

Età: 38 anni.

Da dove viene: barman dall'età di 17 anni.

Ha iniziato a fare questo lavoro molti, molti anni fa, per arrivare ad appena 21 anni ad aprire il suo primo locale (La Terra di Mezzo). Ci dice che da quel momento la sua vita è cambiata e che: «se dovessi tornare indietro rifarei le stesse scelte senza esitare».

QUAL È LA FILOSOFIA DELL'HOP?

Il nostro motto è: "una birra per ogni piatto, un piatto per ogni birra". Hop! è nato per la passione per la birra e tutto ciò che contiene un riferimento a questo mondo. Abbiamo fortemente caratterizzato il locale e in particolare la cucina, per far sì che i nostri avventori provassero un'esperienza innovativa.

QUANTE BIRRE AVETE E COME LE SELEZIONATE?

Abbiamo 15 birre alla spina sempre presenti; la rotazione dei prodotti è costante, e ogni stagione ospitiamo più di 100 etichette alla spina provenienti da tutto il mondo.

QUALI SONO GLI INGREDIENTI BASE PER LA CREAZIONE DEI VOSTRI PIATTI?

Come già detto l'ingrediente base è la birra in ogni sua forma: piatti marinati, sfumati o affogati durante la cottura con la birra; persino i nostri dolci li contengono, e posso affermare - senza presunzione - che la nostra cheesecake alla Kostritzer, ad esempio, non dura mai più di 8 ore dal momento in cui la finiamo di preparare al momento in cui ne serviamo l'ultima fetta. Piace molto, anzi moltissimo!

COSA DIFFERENZIA L'HOP DAGLI ALTRI LOCALI?

Una filosofia di avanguardia. Abbiamo introdotto il concetto di locale con 15 birre alla spina, tutta la cucina con la birra, degustazioni mirate, abbiamo ospitato i produttori diretti. Ci piace sperimentare. Sempre. E poi c'è la super novità: Hop! apre la sua seconda sede in Piazza Mercantile (sempre a Bari). Sarà un nuovo viaggio, una nuova scommessa, un nuovo posto in cui sperimentare.

DOVE MANGIARE IN PUGLIA: I consigli di Marcello Santoro.

TAP'N'TABLE (BARI), FERMENTO (BARI), PECORA NERA (CASSANO DELLE MURGE) - perché tutti questi locali vantano un personale molto qualificato e un'ottima selezione di birre.

Il momento giusto
è all'improvviso



Opencafé

colazione - aperitivo - lunch tea room - gelateria - nightlife

Viale Papa Giovanni XXIII, 38/b - Bari

Aperto dalle 06:00 in poi.

Tel: 080.9752584, 380.7690667

www.opencafe.it

 Open Café



A cura di Mirko Galletta >



WHISKY A GO GO - Bari

Fabio Losacco

Proprietario e chef.

Età: 38 anni.

Da dove viene: gestiva il Whisky Jazz.

Per lui ciò che rende speciale il suo locale è la qualità dei prodotti utilizzati, che creano il giusto compromesso tra qualità e prezzo evitando qualsiasi cosa congelata o surgelata. A tal proposito ci ha detto: "Grazie a Dio il territorio nel quale viviamo ci permette di lavorare in questo modo, quindi perché non approfittarne!"

AVETE UNA DIREZIONE ARTISTICA PARTICOLARMENTE COMPETENTE.

Sì, e anche la voglia di offrire sempre uno spettacolo divertente e coinvolgente a prescindere dal repertorio che una band può proporre. Al Whisky abbiamo dato sempre spazio a tutti ricercando semplicemente la qualità. Purtroppo c'è tantissima gente improvvisata che si propone a qualsiasi costo (e qui mettici tanti punti esclamativi)!!!! E questo a volte penalizza il musicista vero.

C'È UN VOSTRO EVENTO CHE RICORDI PARTICOLARMENTE?

Beh, di eventi ne potrei citare tanti, per esempio un tributo al rock d'annata tenuto dalla Ago Tambone Band; ricordo con piacere una jam session tenuta dal maestro Vito di Modugno. Tra i più recenti ricordo l'onore di aver ospitato Frank Lisciandro, scrittore e grande amico di Jim Morrison, e tutto grazie al mio amico Mirko. Come non ricordare poi il live dei Dee Machine, che mi stupì positivamente per il coraggio nell'emulare mostri sacri quali i Deep Purple.

QUAL È IL PIATTO DEL MENÙ CHE PIÙ TI INORGOGGLISCE?

Il mio orgoglio personale è il ristorante, perché mi consacra come chef (anche grazie agli insegnamenti preziosi dello chef Gioacchino Silecchia). Il piatto che meglio mi rappresenta è un tagliolino con cozze e fiori di zucca, con proteine del gambero viola di Gallipoli, dress agli agrumi, adagiato su carpaccio dello stesso gambero.

DOVE MANGIARE A BARI: i consigli di Fabio Losacco.

OKTOBERFEST (BARI) - per la competenza altissima del titolare Angelo Schirone.

MODERAT (BARI) - perché il titolare, Diego De Meo, sa farti provare sensazioni inebrianti ad ogni sorso.

GARAGESOUND (BARI) - per ascoltare musica live.



A cura di Tony Colella >

KILL TIME - Bari

Giuseppe Abbatantuono

Home barchef

Età: 31 anni

Da dove viene: un passato da responsabile nell'azienda di famiglia, poi ha aperto con degli amici un cocktail bar e ha scoperto la passione per la miscelazione.

Quando la gente va nei locali si aspetta di trovare prodotti diversi, spesso migliori di quelli che potrebbe consumare a casa. La ricerca di novità e qualità è alla base di un progetto creato da un gruppo di giovani per realizzare un punto di riferimento nella movida barese, è nato così il Kill Time.

QUALI SONO TRE CARATTERISTICHE FONDAMENTALI PER RIUSCIRE BENE NEL TUO RUOLO?

Professionalità nel servizio e nella proposta, la formazione del personale è molto importante. Disponibilità e cortesia, i rapporti umani sono alla base di tutto. Qualità e ricerca nella scelta dei prodotti, anche se non sempre porta un riscontro immediato, bisogna perseverare e crederci.

COME VEDI L'ONDATA DEI LOCALI, DICIAMO COSÌ, DI NUOVA GENERAZIONE?

L'apertura di nuovi locali è sempre positiva, sia per l'aumento del lavoro che porta la gente ad avere più denaro da spendere, sia perché con la concorrenza si riconoscono i prodotti di qualità, emergono i professionisti e chi si improvvisa. La concorrenza da stimolo a far sempre meglio, spinge a sperimentare sempre nuove proposte e nuovi temi.

QUALI SONO I COCKTAIL PIÙ DI TENDENZA OGGI?

Il settore è in continua evoluzione, la tendenza oggi porta a miscelare prodotti provenienti da paesi con storie diverse per scoprire nuovi sapori e gusti. Il cliente diventa sempre più esigente, incuriosito dalle tante novità diffuse con i social e vari mezzi di comunicazione. Sono favorevole a questo, ma si deve sempre fare riferimento ai classici e prima di introdurre novità occorre studiarne le origini.

DOVE ANDARE A MANGIARE A BARI: i consigli di Giuseppe Abbatantuono.
TIMEOUT (BARI) - locale unico nel suo genere, per chi ama seguire lo sport è il posto adatto, accompagnato da una sorta di ricerca nel cibo, vicina allo street food americano.

A cura di Mirko Galletta >



PANEOLIO&SALE - Bari Giuseppe Sciannimanico

Socio.

Età: 36 anni.

Da dove viene: barman.

Nell'ambito ristorativo da ben 20 anni, amico, collega barman e socio di Angelo Schirone (Oktoberfest) da 14 anni. Giuseppe Sciannimanico ci ha parlato del Paneolio&sale.

PANEOLIO&SALE NON PARLA MERIDIONALE, MA RIGOROSAMENTE BARESE. PARLACI DELLA CUCINA.

Utilizziamo i prodotti delle terre baresi per creare qualcosa di "fatto in casa", prodotto da noi. Proponiamo antipasti, primi e secondi in stile barese, ma Paneolio&sale non vuole essere un ristorante, ma un risto-pub in cui trovare sia il panino che le orecchiette con le rape, il panzerotto fritto, e a breve anche la pizza al metro (fatta con un impasto con lievito madre ad alta digeribilità e realizzata con prodotti esclusivamente pugliesi).

IL LOCALE HA VARIE ZONE DOTATE DI UNA PROPRIA ANIMA. A COSA VI SIETE ISPIRATI PER IL LOOK?

Abbiamo voluto riproporre tre ambienti tipici della Bari degli anni '70 e '80 attraverso oggetti vintage e vere memorabilia firmate Peroni: la casa della nonna; la cantina barese dove si giocava "alla birra"; e la strada barese che richiama i giochi, le luminarie di S. Nicola... il tutto riadattato in chiave moderna in un locale ricercato che vuol essere tradizionale.

IL VOSTRO CLIENTE TIPO NON È PRETTAMENTE IL FORESTIERO, MA ANCHE LO STESSO BARESE CHE, IN TEORIA, FUORI CASA VORREBBE PROVARE QUALCOSA DI DIVERSO. COME SPIEGHI QUESTA "ANOMALIA"?

Abbracciamo una clientela che va dal ragazzino che vuole il panino e la birra, all'adulto che vuole qualcosa di "più serio", al forestiero che vuole provare la cucina tipica. La cucina barese è una cucina dalle lunghe preparazioni; difficile che il nostro cliente tipo abbia il tempo per dilettarci. Noi diamo la possibilità, nonostante i ritmi della quotidianità, di mangiare qualcosa di buono e di estremamente tipico.

DOVE ANDARE A BARI. I consigli di Giuseppe Sciannimanico:

TIMEOUT - per il suo man vs food.

OKTOBERFEST - per una Paulaner devotamente spillata.

OSTERIA DEI 4 GATTI - per una pizza cotta in forno a legna.



OKTOBERFEST - Bari

Angelo Schirone

Proprietario.

Età: 38 anni

Da dove viene: barman.

Ha lavorato in locali baresi come barman, ha fatto delle stagioni nei villaggi, per poi fare un viaggio in Germania e avere l'illuminazione che oggi l'ha portato ad essere il boss di avviati locali come: Oktoberfest, Paneolio&sale, e Timeout.

COM'È NATA L'IDEA DI UN PUB BAVARESE?

Dopo essere stato all'Oktobberfest di Monaco. Mi è subito piaciuta l'idea di riproporre quelle atmosfere e sapori in un locale italiano. Tieni presente che nel 2004, quando lo aprii, dalla Campania in giù non esistevano birrerie bavaresi.

QUANTA SOMIGLIANZA C'È TRA L'OKTOBERFEST E UN LOCALE DI MONACO?

Sono due cose completamente diverse. Riuscire a copiare totalmente un locale bavarese in Italia è come voler fare una focacciera a Monaco: è praticamente impossibile. Il mio locale ha una somiglianza nell'ambientazione, nei colori, in alcuni sapori, ma tutto è riadattato allo stile italiano. Siamo partiti come locale bavarese puro, ma poi ci siamo adattati alle esigenze italiane; adesso infatti siamo anche braceria. Abbiamo diversi piatti tipici bavaresi, ma anche un ampio menù braceria... che alla fine sposa ugualmente il mood bavarese, che è basato sulla carne.

QUAL È LA VOSTRA IDEA DI RISTORAZIONE?

I prodotti che utilizziamo sono assolutamente di origine bavarese: i wurstel, i crauti, lo stinco di maiale, i pretzel, la mostarda... tutto ciò che nel menù è indicato come bavarese è importato direttamente dalla Germania. Non riadattiamo prodotti italiani per i piatti tipici tedeschi; nel modo di cucinarli ci avviciniamo moltissimo alla cucina d'Oltralpe, ma non pretendiamo di essere un locale prettamente tedesco, anche perché parliamo di una cucina abbastanza pesante, e credo che non piacerebbe tantissimo alla nostra clientela.

DOVE MANGIARE A BARI. I consigli di Angelo Schirone.

TIMEOUT - per la varietà degli hamburger e per il man vs food.

PANEOLIO&SALE - è un buon modo per riscoprire i sapori della nostra buona cucina barese.

GULP - perché hanno una bella varietà di birra.



TIMEOUT - Bari

Luca Cassano

Socio.

Età: 35 anni

Da dove viene: dall'ambito delle discoteche

Tutti lo conoscono come "Bazooka", ma in realtà è il suo cognome a renderlo perfetto per un locale così dedito allo sport. Luca Cassano ha iniziato a lavorare nel mondo dei locali prettamente nelle discoteche, infatti ha militato tanti anni per alcune delle migliori discoteche del Sud, come ad esempio il Guendalina.

AD OGGI NON C'È UN LOCALE COSÌ TOTALMENTE VOTATO ALLO SPORT COME IL VOSTRO. PARLACI DI COSA FATE.

Questa avventura è nata un po' per gioco. Gli altri "erano 4 amici al bar", noi invece "eravamo 6 amici in un campo da calcio con la stessa maglia" quando ci è venuta l'idea per il Timeout. Non avevamo per niente idea di ciò che stavamo creando. Siamo partiti con la volontà di creare un locale che Bari non avesse, e successivamente ci siamo resi conto che in realtà avevamo realizzato un locale unico in tutta Italia.

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DEL VOSTRO HAMBURGER?

Utilizziamo black angus australiano macinato con carne di maiale (in percentuali che ovviamente non ti dirò), e facciamo tutto in casa: prepariamo i nostri hamburger ogni giorno e maciniamo quotidianamente secondo la ricetta inventata da noi. Inoltre abbiamo il famoso "Man vs Food", dal peso di kg 2,8 e 33 centimetri di diametro.

MA IL VOSTRO MENÙ NON È FATTO DI SOLI HAMBURGER.

Infatti. Vanta più di 80 portate, tra: insalate, panini, club sandwich, la steakhouse. Aggiorniamo la nostra carta ogni 6 mesi seguendo uno stile tendenzialmente americano. Cerchiamo di differenziarci dagli altri locali con piatti diversi dai soliti, infatti abbiamo un affumicatore col quale prepariamo specialità come il pollo sfilacciato o il pastrami.

IL TIMEOUT SI RIVOLGE AL GIOVANE COME ALL'ADULTO, VI RITENETE UN LOCALE FAMILY FRIENDLY?

Sicuramente sì. Grazie ai nostri ampi spazi (260 coperti all'interno e 160 all'esterno) siamo tranquillamente adatti anche alle famiglie, dedicando ai bambini un'area attrezzata con tanto di baby sitter.

DOVE ANDARE A BARI: i consigli di Luca Cassano.

OKTOBERFEST - per l'hamburger fatto in casa.

PANEOLIO&SALE - per la cena Bari' style.

GULP - per la sua scelta di birra.



BORGH BONTA' – Bitonto

Raffaella Cuccione

Responsabile di sala.

Età: 21 anni

Da dove viene: Liceo delle Scienze Sociali.

Borgo Bontà ha alla base un consorzio di cooperative sociali di tipo B: il Consorzio Social Lab, che si occupa di soggetti in condizioni di svantaggio socio-economica prevalentemente nell'attività dell'agricoltura, ma anche della ristorazione. Nella sua location posta nell'amana campagna bitontina abbiamo incontrato Raffaella Cuccione, responsabile di sala di questa cucina di idee e accoglienza.

PER MOLTI BORGH BONTÀ È UN'OASI DEDICATA A BAMBINI E FAMIGLIE. RITTIENI SIA IL VOSTRO TARGET?

Assolutamente sì. La maggior parte dei nostri clienti sono famiglie che ci scelgono per poter passare una serata divertente insieme ai loro bimbi. Abbiamo una zona ludica in cui i bambini possono giocare con i nostri operatori (sempre presenti), facendo trascorrere una serata tranquilla anche ai genitori, consapevoli di aver lasciato i loro figli in ottime mani.

CHE TIPO DI CUCINA OFFRITE?

Una cucina semplice, che parte da un'idea base di valorizzazione del cibo della nostra terra. Il menù spazia tra pizze, carne, e antipasti creati con ortaggi coltivati nella parte retrostante la nostra struttura. Ci piace l'idea di far arrivare ai nostri clienti un prodotto genuino e a km0.

QUANTO IMPEGNO RICHIEDE PRODURRE UNA PROPRIA BIRRA ARTIGIANALE?

Un notevole impegno; a partire dalla definizione di una ricetta che possa incontrare i gusti dei clienti fino ad arrivare alla fase finale della produzione e dell'imbottigliamento/infestamento. Fortunatamente ci avvaliamo della collaborazione di fornitori e di tecnici che ci consentono di ben direzionare il nostro entusiasmo e la nostra voglia di fare verso un prodotto finale buono per il cliente e coerente con le finalità che si prefigge la nostra iniziativa.

DOVE MANGIARE A BITONTO: i consigli di Raffaella Cuccione

SALE IN ZUCCA - lo frequento perché ha una location all'avanguardia, qualità del cibo ottima, menù in continuo aggiornamento, e un'ampia selezione di birre.



2night.

Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata

ora anche su



A cura di Mirko Galletta>>

IL PATRIARCA - Bitonto

Emanuele Natalizio

Chef e patron.

Età: 40 anni

Da dove viene: si è formato presso lo chef Emanuele Petta.

Dopo un'iniziazione al suo mestiere alla giovane età di 9 anni, e dopo aver lavorato come dipendente per 10 anni nella stessa struttura che oggi ospita il suo locale, Emanuele Natalizio nel 2006 apre Il Patriarca.

QUALI SONO LE MATERIE PRIME DELLA TUA CUCINA?

Principalmente quelle che vengono dal mare, ma anche i Presidi Slow Food e i prodotti freschi del territorio, che utilizziamo per preparare ad esempio piatti molto richiesti come il tagliolino di grano duro con vongole e lupino da strascico e crema di carciofi.

QUAL È STATA LA PIÙ GRANDE SODDISFAZIONE OTTENUTA COL TUO LAVORO?

Potrei parlarti dei tanti concorsi a cui ho partecipato vincendo medaglie d'argento e d'oro, ma per me conta soprattutto il successo che ottiene costantemente Il Patriarca. La più grande soddisfazione è l'aver una "clientela riconoscibile"; intendo una clientela così assidua da permettere di conoscere nomi, visi e preferenze gastronomiche. Questa assiduità significa scelta del nostro locale, significa l'attribuirgli delle qualità positive. Una bella soddisfazione, no?

COSA VI CONTRADDISTINGUE DAGLI ALTRI LOCALI?

Per quanto riguarda la pizzeria posso dire che ci distinguiamo per il progetto di "Pizza Puglia", ovvero un menù con una pizza 100% pugliese (parliamo quindi di filiera corta). Ci sono stati notevoli cambiamenti sul fronte pizzeria, in primis con l'arruolamento del nuovo pizzaiolo Francesco Perrini; inoltre siamo passati completamente alla panificazione biologica, quindi oltre a panificare esclusivamente la semola di grano duro, oggi panifichiamo tutto bio... con tutti i benefici dell'aver un prodotto così, cioè non lavorato, ma grezzo e privo di additivi chimici.

DOVE ANDARE A MANGIARE: i consigli di Emanuele Natalizio.

GAMBERO ROZZO (CATTOLICA) – 100% mediterranea con prodotti a filiera corta.

MEMORY RESORT (BISCEGLIE) – per la sua eleganza e per la cucina locale rivisitata.

VECCHIO GAZEBO (MOLFETTA) – per la professionalità del pizzaiolo Domenico Piccinini



www.radioselene.it





*"Sono venuto da lui... Le prima di me mio padre e mio nonno,
sempre in questa terra a lavorare le olive per fare l'olio.
In un'isola. Sarei venuto a imparare e io qua a lavorare e imparare
e unna la giardino e non c'è l'acqua l'estate.
E con tutte le stagioni e tutti gli anni fino a quando raccoglie le olive e
a qua mia unna l'olio e l'abbondanza.
A unna poi, insieme alla famiglia, taglio una fetta di pane, ci metto
una cura delle olive, faccio la pace coi Santi miei."*

Sant'Agata

Piazza Aldo Moro, 32
Sammichele di Bari (BA)
Info: 0808910759.
3497760447



Fame
OIL BAR&BRUSCHETTERIA

Strada provinciale 207 Bitetto (BA). Info: 327.4726564





DOMINUS osteria con pizza
Cassano delle Murge

Pasquale Chimienti

Chef-patron.

Età: 42 anni

Da dove viene: "da tanta gavetta" (cit.).

Nel suo lavoro dice di metterci passione, amore, pazienza, e immancabilmente professionalità. Con queste tre doti lo chef-patron Pasquale Chimienti ha dato vita al Dominus, che quest'anno spegne le 16 candeline, ma anche grazie (ci tiene a sottolinearlo) a due importanti donne: Rosalba sua moglie, e Vita sua sorella, che gestiscono la sala in ogni aspetto occupandosi della clientela. Pasquale ci ha raccontato che è arrivato a realizzare il suo locale seguendo la strada della gavetta, quella che si fa ai fornelli studiando, provando e sperimentando.

COSA RENDE IL DOMINUS FAMOSO PER LA SUA GASTRONOMIA?

Sicuramente la tipicità dei prodotti utilizzati. Mi piace usare prodotti territoriali, a marchio Slow Food, che utilizzo per la creazione della mia proposta gastronomica assolutamente fondata sulla cucina tipica pugliese. Ma credo che i miei clienti amino il Dominus anche per la sua pizza; ovviamente è cotta in forno a legna e preparata con un impasto a lunga maturazione e per tre diverse tipologie: ai cereali, alla canapa, e alla napoletana. L'utilizzo dei prodotti freschi e stagionali è per me doveroso.

QUAL È LA PIÙ GRANDE SODDISFAZIONE OTTENUTA COL TUO LAVORO?

Quella di ieri, quella del giorno prima, del giorno prima ancora, e spero anche di stasera e di domani. La mia più grande soddisfazione è quella di vedere andar via i clienti contenti per come hanno mangiato, perché hanno scoperto ad esempio il sapore di un buon caciocavallo podolico, del capocollo di Martina Franca, o perché hanno riscoperto la cucina pugliese in chiave gourmet.

COSA CONTRADDISTINGUE IL DOMINUS DAGLI ALTRI LOCALI?

L'accoglienza, l'atmosfera, il mangiare in maniera ricercata pur sentendosi come a casa propria.

DOVE MANGIARE IN PUGLIA: i consigli di Pasquale Chimienti

CECENERO (ACQUAVIVA DELLE FONTI) - per il suo ambiente giovanile e l'impegno negli impasti alternativi.

LA CAMPAGNOLA (BITRITTO) - perché mi ricorda la mia cucina.

PICCINI 28 (BARI) - per la sua pizza.



S.P. Cassano/Santeramo, C.da Cristo Fasano 162

Tel. 080 76 33 93 Fax 080 76 35 56

mail: info@amicizia.it • Internet: www.amicizia.it

Cucina tipica contadina
Alloggi confortevoli con servizi
Corsi di equitazione
Percorsi guidati nel territorio
Vendita di prodotti biologici
dell'azienda:

- Vino, Olio, Pane
- Miele
- Verdura e Ortaggi
- Sottoli e Conserve
- Prodotti caseari
- Carni di Grigio Alpina e Podolica





**PECORA NERA
COUNTRY PUB**
Cassano delle Murge

Pino Simone
Selettore.

Età: 58 anni.

Da dove viene: si occupa di birra sin dagli anni '70.

Per quanto riguarda la birra in pratica gli manca solo la produzione, volutamente evitata per rimanere un "degustatore/selettore su 2 ruote". Pino Simone ricerca, scopre, degusta e importa instancabilmente nel suo locale ricette, birre e formaggi di eccelsa qualità tramite innumerevoli viaggi. Tutto rigorosamente e sempre sulle 2 ruote della sua moto.

QUALI SONO GLI ELEMENTI NECESSARI PER RIUSCIRE NEL TUO LAVORO?

Onestà intellettuale, libertà mentale, assenza di pregiudizi, conoscenza settoriale, fegato in salute e apparato digerente immune da malattie, ma anche una grande banca dati sensoriale, gustativa e visiva.

QUAL È LA SODDISFAZIONE PIÙ GRANDE CHE IL PECORA NERA TI HA DATO?

Te ne dico due: la più importante è stata l'essere accettato dai miei due figli (titolari del Pecora Nera) per occupare un ruolo di grande rilievo nel loro lavoro; e poi quello di essere stati indicati come locale fra i più considerati in Italia da parte di autorevoli testate giornalistiche di carattere nazionale, da scrittori settoriali, e da importanti magazine nazionali.

CI AVETE ABITUATI ALL'ISTRIONISMO. PER IL 2016 COSA ASPETTARSI?

Per il 2016 diventeremo a brevissimo pub rappresentativo per importanti birrifici nazionali ed esteri con le nostre stesse caratteristiche. Siamo già pub ufficiale di Brasserie de la Senne, The Kernel' di Guineu. Altro vero evento sarà l'inserimento di sei English Pump dalle quali erogheremo altrettante specialità anglosassoni mai arrivate al Sud. Inoltre ci apriremo definitivamente ai birrifici pugliesi, ormai maturi dal punto di vista produttivo e ai quali dedicheremo maggiore spazio.

DOVE BERE UNA BUONA BIRRA: i consigli di Pino Simone.

Preferiate luoghi indipendenti dalla distribuzione tradizionale, in modo che sia libero di scegliere marche e tipologie in completa autonomia e di sottoporle al consumatore senza particolari problemi. Questo tipo di attività commerciale è in netta crescita sul territorio nazionale. Un pochino meno nella nostra regione.



emanuelesistemi.it
soluzioni per il tuo commercio

**I MIGLIORI HARDWARE E SOFTWARE PER LA RISTORAZIONE
PC POS, PALMARI PER IL SETTORE HORECA**



**SOFTWARE CON PRENOTAZIONE
ONLINE MISIEDO**



RIVENDITORE AUTORIZZATO

NUOVA SEDE Via dei Pini, 62 - Barletta (BT)
info@emanuelesistemi.it - www.emanuelesistemi.it
Infotel: 0883 883640, 328 7143535
Seguici su  : emanuelesistemi.it



BARBA NERA
Acquaviva delle Fonti

Filippo Ciriello
Gestore.

Età: 45 anni.
Da dove viene: da una famiglia totalmente dedicata al commercio.

E' il proprietario e l'ideatore dello storico Barba Nera, nonché del Papiè Bistrot e de La Selva di Diana. Ci ha raccontato che proviene da una famiglia dedita al commercio, e che questa è stata la sua prima attività in proprio. Aperta nel lontano 1996.

IL TUO LOCALE SEMBRA IL SET DI UN FILM DEI PIRATI, RICCO DI TANTI CURATI DETTAGLI. REALIZZARLO È STATO UN MODO PER UNIRE LE TUE PASSIONI?

Sicuramente sì. Da bambino guardavo film di pirati e sognavo di poterlo essere anch'io, salpando dalla Puglia per Tortuga; e allora ecco realizzato (in parte) il mio sogno.

È APERTO DA BEN 20 ANNI. SECONDO TE COSA RENDE SPECIALE IL BARBA NERA?

Il fatto che non ho mai perso l'entusiasmo e continuo a trasmetterlo sia al mio staff che ai miei clienti.

LA VOSTRA CUCINA SI SFORZA CONTINUAMENTE DI SPORARE IL CIBO CON LA BIRRA, È UN COMPITO ARDUO? QUANTO LO APPREZZANO I CLIENTI?

Il compito non è difficile, ma nemmeno semplice, considerando la varietà e le tipologie di birre che mettiamo a disposizione della clientela, che sempre più spesso cerca nella nostra professionalità consigli proprio sugli abbinamenti birra-gastronomici.

QUALI SONO GLI INGREDIENTI IMPRESCINDIBILI PER LA STAGIONE 2016?

Continuare a cercare nell'ormai vastissimo panorama birraio nuove birrerie dedite alla qualità; tirare fuori idee originali per creare divertimento e svago per i clienti; ripescare ricette gastronomiche tradizionali e rivisitarle in chiave moderna.

DOVE MANGIARE IN PUGLIA: i consigli di Filippo Ciriello.

PAPIÈ BISTROT (ACQUAVIVA DELLE FONTI) - per la varietà di prodotti di nicchia di cui dispone e per la preparazione dello staff.

AGRITURISMO CIRIÈ O LA SELVA DI DIANA (CASSANO DELLE MURGE) - entrambi per la qualità delle materie prime e per la continua ricerca di novità culinarie.



PAPIÈ BISTROT
Acquaviva delle Fonti

Roberto Maurizio
Direttore e barman

Età: 28 anni.
Da dove viene: barman in varie strutture.

Si è fatto le ossa lavorando in varie strutture italiane, ma anche in Francia e in Marocco. La sua professionalità viene dall'esperienza fatta come barman in hotel 4 e 5 stelle. Oggi è il deus ex machina responsabile del Papiè Bistrot.

DI COSA TI OCCUPI AL PAPIÈ E COME NASCE IL TUO LAVORO?

Mi occupo degli acquisti delle merci, dell'organizzazione del personale e anche degli eventi, senza assolutamente tralasciare la parte più pratica, quella che più mi stimola, del lavoro al banco e ai tavoli. Ah sì, mi occupo anche della selezione dei prodotti... sai, ahimè devo forzatamente assaggiare tutto! [ride. Ndr].

C'È UNA SPINTA DI INNOVAZIONE IN QUELLO CHE FATE IN CUCINA O AL BANCO BAR?

Siamo sempre alla ricerca del giusto mix fra innovazione, qualità e materie prime del territorio, con particolare attenzione ai "superfood" di cui tanto sentiamo parlare negli ultimi tempi. L'emblema di tutto ciò è uno dei nostri piatti più venduti: a base di quinoa con funghi cardoncelli e zenzero.

IL PAPIÈ È UNA TIPOLOGIA DI LOCALE DAVVERO INTERESSANTE.

Sì, volevamo creare un ambiente pronto ad accogliere tutti, dall'atmosfera che si rifà molto ai locali nord-europei e in particolare ai bistrot parigini (che tanto ho frequentato). Un posto in cui è possibile trascorrere tranquillamente pomeriggi e serate intere senza mai stancarsi.

QUAL È SECONDO TE LA VERA CHICCA DEL PAPIÈ BISTROT?

Il calore senza dubbio! Infuso dall'ambiente e dalla gente che lo vive, cioè i nostri clienti e tutto il team che ci lavora.

UN LOCALE E UN COCKTAIL DA PREPARARE A CASA: i consigli di Roberto Maurizio.

BARBA NERA (ACQUAVIVA DELLE FONTI) - per la sua birra.

IL DAQUIRI: rum bianco, succo di limone e zucchero. Versare tutto in un frullatore (ce l'abbiamo tutti in casa) insieme ad un po' di ghiaccio e il gioco è fatto. Enjoy it!



A cura di **Marcello Volpe** >

MACINA PEPE - Conversano

Roberto Palumbo

"Pizzaiolo per passione!"

Età: 32 anni.

Da dove viene: "Conversano, direzione Australia e ritorno..."

Conversanese doc, "figlio del conte" come si dice dalle sue parti, ha lavorato per anni in una rinomata pizzeria a Conversano, dove ha imparato il mestiere. Poi, per curiosità e per spirito di avventura, si trasferisce in Australia per 4 anni. Le origini e l'amore per la sua terra, però, lo riportano a Conversano, tra gli ulivi, le torri del Castello e i sapori pugliesi che tanto adora. Ed è qui che dà vita alla sua pizzeria Macinapepe Pizza e Sapori pugliesi.

COSA RENDE PARTICOLARE LA PIZZA DI MACINA PEPE?

E' fatta con amore! Indubbiamente la passione per questa arte antica è l'ingrediente in più, quello che fa la differenza. Poi, tecnicamente, i nostri impasti lievitano da 48 a 72 ore, per cui le nostre pizze sono altamente digeribili, leggere. Inoltre, mi piace sperimentare, per cui nel corso degli anni mi sono specializzato con farine particolari, come quelle integrali, o ai cereali. Il nostro ultimo cavallo di battaglia è l'impasto ai 10 cereali, molto apprezzato dalla clientela più esigente; oppure farine di grani antichi, tipici della nostra storia culinaria, e spesso dimenticate. Prossima sfida: grano saraceno o grano arso, sto ancora studiando. Vi aggiorneremo a breve.

IL BEER BOOK DEL TUO LOCALE VANTA LA PRESENZA DI ETICHETTE ARTIGIANALI PROVENIENTI PRATICAMENTE DA TUTTO IL MONDO. QUAL È, SECONDO TE, QUELLA CHE MEGLIO SI ABBINA AI PIATTI TIPICI DELLA NOSTRA TERRA?

Domanda complessa! Bravo! I sapori pugliesi tipici sono tantissimi e variegati, spaziano dalla terra al mare, da quelli più delicati ai più forti. Trovare una sola birra che si abbinati con tutto è arduo, però direi, giocando anche un po' di simpatia, che una bella Taranta ci sta bene! Una birra chiara, ad alta fermentazione, fresca e stuzzicante che sa avvolgere il palato con note speziate senza mai risultare aggressiva o stancante.

SO CHE QUOTIDIANAMENTE SELEZIONI IN PRIMA PERSONA GLI INGREDIENTI CHE FANNO PARTE DELLA TUA CUCINA. C'È, DA PARTE DELLA CLIENTELA, UN'ATTENZIONE PARTICOLARE ALLA PROVENIENZA E ALLA GENUINITÀ DEI PRODOTTI?

Certamente. Molti dei nostri clienti infatti ci scelgono per la qualità degli ingredienti, che ho cura di selezionare personalmente prediligendo quelli freschi, possibilmente di stagione e locali. Dai gamberetti alle rape, dai pomodorini al prosciutto crudo: le nostre farciture sono sempre ai massimi livelli di qualità. Del resto sono una buona forchetta, e quindi sono il mio cliente più esigente.

PIZZA E BIRRA: MATRIMONIO PERFETTO. I TRE ABBINAMENTI DA PROVARE UNA VOLTA NELLA VITA: i consigli di Roberto Palumbo.

Premesso che i gusti sono molto soggettivi, e pertanto non esistono regole di abbinamento universalmente vere, vi propongo tre associazioni che personalmente apprezzo molto, avendo assaggiato ogni pizza e ogni birra del mio locale. Amo le birre e la nostra carta conta eccellenze provenienti da Scozia, Inghilterra, Belgio, Germania ma anche Italia, e più nello specifico Puglia!

PIZZA MACINAPEPE E BULLDOG (INGHILTERRA): una pizza bianca con gorgonzola, pere e speck, gustosa e cremosa, dal gusto dolce e speziato con una birra strong ale inglese. Un contrasto molto interessante.

PIZZA PISTACCHIO E PIZZICA: pizza con stracciatella, pistacchio e mortadella abbinata ad una Pizzica, birra salentina chiara, non molto alcolica, piuttosto gradita dal pubblico femminile, dal gusto dolce ma piccante e un retrogusto amaro molto moderato. Un abbinamento sofisticato.

PIZZA ZAMPINA E BEGGIA: pizza con pomodoro, mozzarella e zampina nostrana, abbinata ad una Beggia, una birra ambrata italiana, pugliese, moderatamente torbida, cruda e non filtrata, con profumi di genziana e guarapo, due aromi tipici della macchia mediterranea. Un abbinamento da veri "duri pugliesi"!

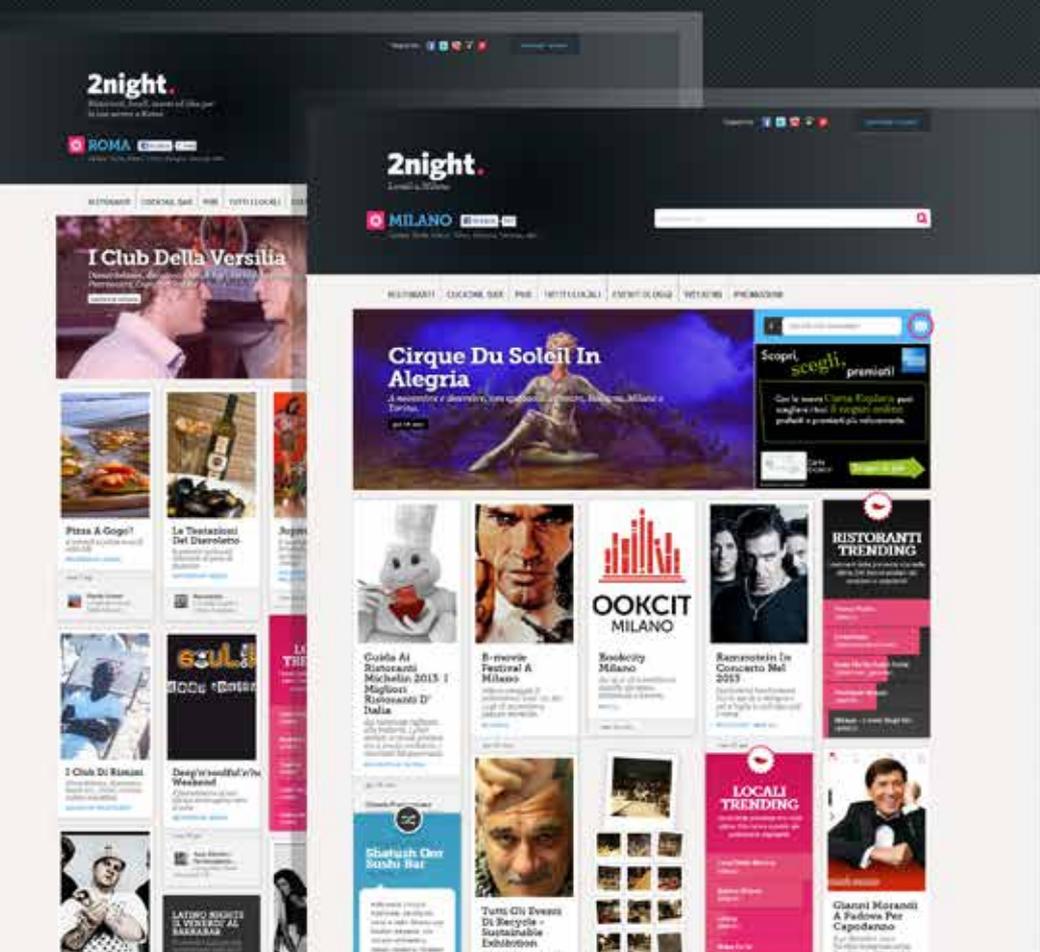
NEW LOGO NEW LOOK NEW SOUL

QUALI SONO I LOCALI E LE SERATE CHE VANNO?

Il nuovo 2night.it
ordina i luoghi e gli eventi
della notte per popolarità.
Abbiamo reso il ristorante cool,
la serata figa, la disco che tira
e l'aperitivo da non mancare
un'equazione matematica...
una sintesi che prende
in considerazione sia l'utente
che dice la sua sui social network,
sia la maggioranza silenziosa
che digita sul motore di ricerca.

2night.

Ristoranti, locali ed idee per la tua serata





CANTO VI – Acquaviva delle Fonti

Giuliano Pallotta e Antonio Signorile

Titolari.

Età: 27 e 30 anni.

Da dove vengono: giornalismo/
impiantistica

Con un passato da giornalista-scrittore uno, e un presente da tecnico l'altro, Giuliano e Antonio sono due amici che si sono reinventati ristoratori. Ci hanno raccontato che, attraverso tanti errori fatti in corso d'opera nel proprio nuovo lavoro, sono giunti a quella che oggi è la via maestra del concept del Canto VI, che ultimamente si è fatto per due.

LA VOSTRA PIZZA È CONSIDERATA UN PRODOTTO D'ECCELLENZA, PERCHÉ È COSÌ SPECIALE?

Ci siamo accorti che la differenza sta tutta nell'impasto. La nostra lievitazione va sempre oltre le 70 ore. La pizza è buona quando è digeribile, quando dopo averla mangiata non ci si sente un peso sullo stomaco. Questo accade per la pizza lievitata 5 o 6 ore. Ad esempio con la nostra lievitazione non abbiamo bisogno di utilizzare il lievito di birra, che utilizziamo in quantità più che minime assieme ad un po' di lievito madre. Anche le farine fanno molto; le nostre sono solo biologiche; preferiamo spendere qualche soldo in più per un reale ritorno in qualità.

COSA SI ASPETTANO I CLIENTI DA VOI?

Sicuramente una buona pizza gourmet, fatta con condimenti pregiati come il Capocollo di Martina Franca, salami alla birra, formaggi di Fossa o stagionati in grotta, ma anche preparata abbondando sugli ingredienti. Proprio per questo, infatti, abbiamo un taglio della mozzarella un po' più doppio rispetto al classico.

È FRESCA DI APERTURA LA SECONDA SEDE DEL CANTO VI.

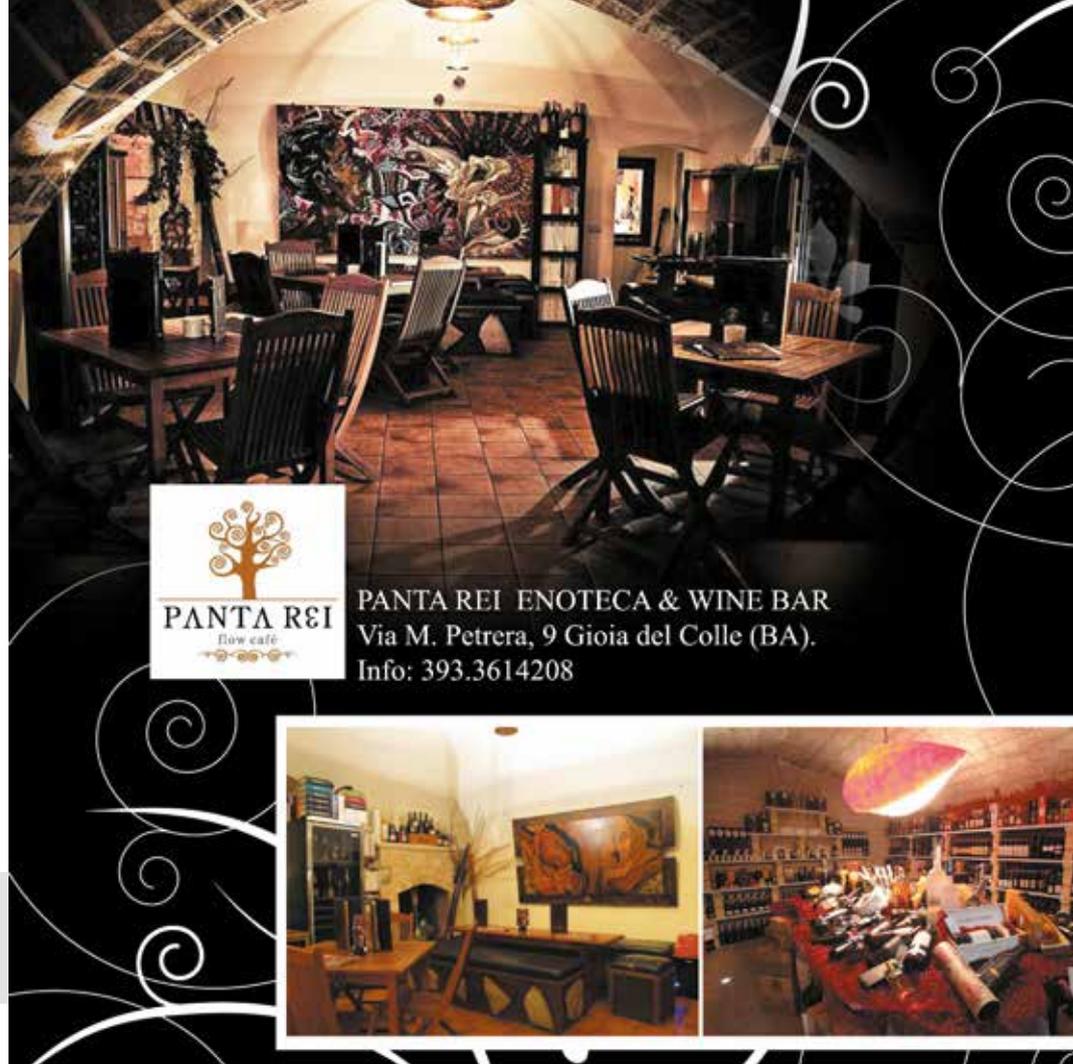
Ad un anno e mezzo dall'apertura del locale di Acquaviva, fortunatamente l'affetto dei nostri clienti ci ha permesso di creare una seconda casa per il nostro format, questa volta a Cassano delle Murge, dove abbiamo ampliato la proposta gastronomica con i primi piatti e ulteriori impasti alternativi per la pizza (napoletano, ai cereali, alla canapa, al grano arso, al farro).

DOVE MANGIARE IN PUGLIA: i consigli dei gestori del Canto VI.

BARBA NERA (ACQUAVIVA DELLE FONTI) – per la sua birra.

LE VERONIQUE (BARI) – per la sua pizza.

ESCODIRADO (BARI) – per gli aperitivi.



PANTA REI ENOTECA & WINE BAR
Via M. Petrerà, 9 Gioia del Colle (BA).
Info: 393.3614208





*Venite a trovarci...
nel cuore delle Murge*

Suite
801

RISTORANTE E AMERICAN-LOUNGE BAR

Aperto a cena dal venerdì alla domenica.

La domenica anche a pranzo.

Sempre aperto dalle 15 per visite, tranne il lunedì.

☎ Suite 801 - www.suite801.it

Contrada Barsento Putignano (BA)

Telefono: (+39) 080 4978914



Perseio
dimora
Perseio
ristorante - ricevimenti - eventi

Strada Comunale Via Vecchia Putignano, 49 - Castellana Grotte (BA)
Info: 3933351782



BOTTEGA DEL LUPOLO - Altamura

Pierluigi Colavito

Proprietario e gestore.

Età: 37 anni.

Da dove viene: ha lavorato in Italia e Inghilterra come lavapiatti e cameriere, e anche manager.

Lavapiatti, poi cameriere, poi manager di sala, e poi proprietario e gestore della Bottega del Luppolo (BdL). È la carriera di Pierluigi Colavito, che ci ha raccontato come nel suo mestiere vuole fare solo due cose e fatte bene: dare da bere e da mangiare.

QUANDO HAI DECISO DI APRIRE IL TUO LOCALE?

Era il 2002 quando rimasi folgorato dal pub-birreria Lambrate di Milano, che proponeva birre artigianali. In seguito lavorai 3 anni in Inghilterra e mi si accese la voglia di tornare in Italia per portare ad Altamura una nuova concezione di ristorazione, cioè che non vertesse sul solito pizza, insalate e panini. La Bottega del Luppolo è nata nel 2013 ispirandomi ai nuovi pub inglesi. Attenzione: non intendo lo storico pub inglese, ma il nuovo pub, quello che propone un'ampia selezione di birre assieme ad un ventaglio di cucina estera.

QUAL È LA VOSTRA PROPOSTA BIRRAIA E COME SCEGLI LE TUE BIRRE?

Cinque vie alla spina (fra poco 6) e circa 70 bottiglie tra etichette americane inglesi, belghe, danesi, tedesche, norvegesi, italiane... Quelle italiane le scelgo visitando le varie fiere del settore; tutte le altre tramite fornitori che mi propongono campioni, oppure girando io stesso per locali. Per le birre artigianali preferisco prendermi un paio di giorni per partecipare alle fiere alla ricerca di qualcosa di interessante. Cerco di non fossilizzarmi su determinati birrifici, ma cerco di portare sempre novità.

CHE NE PENSI DEI BIRRIFICI PUGLIESI?

Qualcosa di buono c'è, ma a mio avviso niente di che. Tra l'altro non valuto bene le loro scelte di marketing e l'incostanza dei fornitori. Credo che molti produttori se la tirino troppo, peccando in poca modestia. Poi c'è anche il fornitore a fare la sua parte negativa, portando la birra in una pizzeria o in un pub dove, per puro esempio, c'è la Peroni. Rispetto la Peroni, ma è un altro tipo di birra, il cui brand non può sposarsi con una birra artigianale. Pur di vendere, fornitori e birrifici finiscono col rovinare l'immagine del prodotto.

SPIEGACI MEGLIO IL SIGNIFICATO DI "GASTRO-BIRRERIA".

Col mio locale volevo sia una birreria che un posto dove mangiare. Ormai si abusava di termini quali: pub-pizzeria, wine-bar, "risto-macelleria"! Troppe cose che non portano a niente. Io voglio fare solo due cose e farle bene. Bottega del Luppolo non è un pub, perché il "pub" classico è quello inglese, dove si beve e basta. Al limite si mangiano noccioline. La BdL è per questo che è un gastropub: ovvero un locale dove trovare ottime e svariate birre e una rassegna gastronomica che ogni giovedì esplora la cucina di un Paese ogni mese diverso.

QUAL È LA VOSTRA PROPOSTA GASTRONOMICA? HA UN LEGAME COL MONDO BRASSICOLO?

Non definirei la nostra cucina come "brassicola"; facciamo qualcosina come il pollo e lo stinco alla birra, a volte preparo il tiramisù alla birra o la richiestissima Banoffee, ma sono cose che devo fare quando dico io, quando sono ispirato. La particolarità del nostro locale è la parte della cucina estera, che porta in tavola piatti turchi, spagnoli, messicani, americani, inglesi e via dicendo. Circa gli abbinamenti birra-cibo posso dirti che non credo negli accostamenti fissi. Ognuno ha il suo palato.

BIRRA CHIAMA SPESSO LIVE MUSIC, QUAL È LA VOSTRA LINEA?

Puntare esclusivamente su artisti indipendenti e dal repertorio originale. Molte volte le vere soddisfazioni non mi vengono dal cliente, che a volte può anche annoiarsi ad ascoltare un artista poco conosciuto, ma dalle recensioni degli addetti al settore. Su 10 cantanti emergenti che durante l'anno vincono dei premi, 5 sono stati a suonare da me.

EAT & DRINK: i consigli di Pierluigi Colavito.

SOUL KITCHEN (MATERA) – per la cucina di altissimo livello di Pietro.

ARTIZEN PUB (ALTAMURA) – a livello birraio è un precursore dell'idea di birra artigianale, anche per quanto riguarda la spillatura.



CINE LUMIÈRE
Mola di Bari

Vincenzo Fracchiolla
Titolare.

Età: 28 anni.
Da dove viene: Ha lavorato sin da giovanissimo in locande, osterie e in sale ricevimento.

Esperienze nel corso delle quali ha imparato, da un lato, a sviluppare un rapporto stretto e personale con i clienti, dall'altro, la capacità di offrire un servizio attento e gentile. Spinto dalla passione per il suo lavoro, decide di dar vita, nella sua città natale, al Cine Lumière: luogo che unisce il piacere di stare insieme, alle specialità di una cucina genuina ed attuale.

TRA LE SPECIALITÀ PIÙ APPREZZATE DEL CINE LUMIÈRE CI SONO SICURAMENTE GLI HAMBURGER. COSA LI RENDE COSÌ INVITANTI?

Noi del Cine Lumière puntiamo tantissimo sulla qualità delle materie prime utilizzate per farcire i nostri hamburger. In particolare modo, la carne: amiamo approvvigionarci dal nostro macellaio di fiducia che ci fornisce un prodotto fresco, la cui qualità è immediatamente percepibile al palato. Siamo disposti a pagarla ad un prezzo leggermente più alto proprio perché la differenza di sapore, rispetto ai prodotti congelati, è evidente. Ed è ciò che ci interessa.

QUAL È STATA L'ULTIMA GRANDE EMOZIONE CHE TI HA DATO IL TUO LAVORO?

Io ho sempre amato la musica dal vivo e l'ho sempre considerata come elemento fondamentale del mio locale. Durante le serate live, spesso molti artisti vengano ad assistere alle esibizioni dei loro colleghi e non è raro che vengano chiamati sul palco per cantare insieme e condividere le emozioni della musica. Questo mi rende particolarmente felice, perché dà vita a momenti unici e speciali e allo stesso tempo fa sì che il Cine Lumière diventi un punto di aggregazione culturale per tutti.

DOVE ANDARE A MANGIARE IN PUGLIA: i consigli di Vincenzo Fracchiolla

AL PORTICCIOLO (TORRE A MARE) – per le specialità di pesce davvero molto buone.

PECORA NERA (CASSANO DELLE MURGE) – per la quantità e la qualità delle birre e per le specialità di carne.

PESCARIA (POLIGNANO A MARE) – perché ha saputo inventare un modo innovativo di far assaporare il pesce.



MASSERIA SAN FELICE
Bisceglie

Vito Sanseverino
Gestore e titolare.

Età: 36 anni.
Da dove viene: soprannome barese acquisito dal ristorante in cui precedentemente ricopriva il ruolo di gestore.

La Masseria San Felice è stata una tra le scoperte più belle della sua vita, il manager Vito Sanseverino racconta come la sua attenzione è stata presto catturata da questa villa del XVI secolo. Senza pensarci due volte, si è trasferito fisicamente dal capoluogo pugliese nelle campagne biscegliesi. Oggi Vito oltre ad occuparsi della gestione a 360° della Masseria riesce ad entrare nel cuore delle coppie che decidono di affidare il giorno più importante della loro vita nelle sue mani.

DA DOV'È ARRIVATO IL SUCCESSO DI MASSERIA SA FELICE?

Darei il merito all'equilibrio degli elementi. Da noi ogni evento ha un dettaglio in più. Lealtà, trasparenza e conoscenza del prodotto sono le caratteristiche fondamentali per riuscire bene nel ruolo di gestore e titolare. Lealtà e trasparenza con la squadra: dal maître allo chef capo-partita, sino all'addetto al beverage. La conoscenza del prodotto è essenziale poi, se si vuole offrire ai propri commensali nuove esperienze culinarie.

I PIATTI PIÙ APPREZZATI?

Tra i più richiesti e di maggior successo: il sushi degli chef Antonio Meliota e Michelangelo Bernocco. Ma i nostri piatti sono tutti molto forti: dagli accostamenti di pesce e formaggi con il risotto carnaroli con scampetti, timo limonato mantecato al teleggio, ai secondi piatti con un filettino di pesce spada cotto a bassa temperatura, con fondente di piselli, scampo al cous-cous e salmoriglio di ortaggi. Tra i miei preferiti c'è il risotto carnaroli mantecato con erbe e robiola fresca, petto d'anatra confit e bottarga al tuorlo d'uovo essiccato.

DOVE MANGIARE A BISCEGLIE: i consigli di Vito Sanseverino.

MEMORY RESORT - si tratta di una cucina diversa, mare e terra rivisitata.

UNGLESCE - mangi la vera cucina tipica biscegliese e barese.

DA COSIMINO - è il giusto connubio tra i sapori del mare e della terra non trascurando il prodotto locale.

Saint Patrick *Jazz club*
Irish Pub



 **SaintPatrick** jazz club
 **B&B** guest house

Centro Storico - Barletta (BT)
www.saint-patrick.it
info 0883.347157
 [saintpatrickbarletta](https://www.facebook.com/saintpatrickbarletta)



U'DIAVLICCHJE - Trani

Riccardo Carbutti

Titolare.

Età: 45 anni.

Da dove viene: la passione per questo lavoro nasce da ragazzino.

Ha iniziato seguendo suo padre, ex istruttore in una scuola alberghiera, oltre che responsabile in alberghi e in varie sale ricevimento. Successivamente Riccardo ha dato vita al risto-bar Jax'ò a Trani, gestendolo per 15 anni. Oggi, nella sua trattoria pizzeria U'Diavlicchje, immersa nel fascino del borgo antico, propone una cucina di mare genuina, abbinata ad una scelta variegata di pizze di qualità.

QUAL È OGGI IL SEGRETO PER PORTARE I PUGLIESI NEI LOCALI?

I pugliesi nei locali si attirano con la cortesia, facendoli sentire a casa propria: e poi, essendo loro dei buongustai, è importante servire qualità nelle pietanze.

COSA TI PIACE DI PIÙ DEL TUO LAVORO?

Soprattutto il contatto continuo con la gente, il continuo confrontarsi, per poi soddisfare le esigenze dei clienti.

QUALI SONO I PIATTI CHE RISCOUOTONO PIÙ SUCCESSO?

Le nostre pietanze più richieste sono: il baccalà al gratin su crema di ceci, il tatakky di tonno, le trofie al gambero giallo e l'antipasto della casa, composto da sei portate caserecce che riscoprono i sapori della nostra terra.

QUALI SONO GLI ELEMENTI CHE RENDONO SPECIALI LE TUE PIZZE?

Le nostre pizze sono speciali per l'utilizzo di farina realizzata con macina a pietra, la lievitazione naturale della pasta in 48/72 ore e la cottura nel forno a legna.

DOVE MANGIARE A TRANI: i consigli di Riccardo Carbutti.

U'DIAVLICCHJE – per le motivazioni suddette.

JAX'Ó – per uno spuntino freddo e per gli ottimi cocktail.

GALLO RESTAURANT – per una cena più impegnativa.



EL TAPAS DE POLDO Andria

Francesco Turi

Titolare e pizzaiolo.

Età: 42 anni.

Da dove viene: Inizia da giovanissimo, e dopo anni di gavetta e di soddisfazioni, arriva a gestire un locale tutto suo.

Muove i primi passi come banconista in un bar, più o meno alla fine degli anni '80: ruolo che lo porta ad avere soddisfazioni anche quando parte nel 1993 a Roma per il servizio di leva. Grazie all'esperienza acquisita in precedenza, infatti, viene scelto per fare "servizio" sia in notevolissimi studi televisivi che in importanti strutture come, ad esempio, il Museo Della Civiltà Romana. Trascorsa questa fantastica esperienza, torna a casa dove inizia a frequentare innumerevoli corsi di formazione professionale e specializzazioni che gli permettono di cominciare l'avventura più bella e soddisfacente della sua vita, quella nel locale che tutt'ora dirige: El Tapas De Poldo. È qui che nel lontano '96 inizia a lavorare come banconista e, dopo appena 5 anni, il locale diventa suo.

IL SUCCESSO DI EL TAPAS DE POLDO DURA ORMAI DA OLTRE 17 ANNI; CHE CARATTERISTICHE DEVE AVERE UN LOCALE PER ESSERE UN PUNTO DI RIFERIMENTO DELLA NIGHTLIFE PER COSÌ TANTI ANNI?

Il successo di El Tapas de Poldo nasce dalla volontà di proporre alla clientela sempre prodotti di altissima qualità che combinati ad una rotazione costante dei piatti ed alla professionalità e formazione del personale, garantiscono un successo sicuro.

QUALI SONO STATE LE TUE PIÙ GRANDI SODDISFAZIONI LAVORATIVE?

In tutti questi anni sono state tante le soddisfazioni che mi hanno accompagnato come le innumerevoli testate giornalistiche che hanno parlato di me e del mio locale, oppure i grandi premi ricevuti, per non dimenticare poi i grandi personaggi televisivi che ho ospitato. Posso affermare con piacere che però la mia più grande soddisfazione è senza dubbio la consapevolezza di riuscire a dirigere sui binari del successo la mia azienda, nonostante il periodo delicato che stiamo attraversando.

DOVE ANDARE A MANGIARE IN PUGLIA: i consigli di Francesco Turi.

EL TAPAS DE POLDO (ANDRIA) - consiglio a voi tutti un indimenticabile serata tra amici in un caldo ed accogliente locale in stile spagnolo!



EXCALIBUR Canosa di Puglia

Gianluca Mosca
Titolare.

Età: 34 anni.

Da dove viene: destinato alle aule di tribunale, si fa trascinare da una passione che diventa presto la sua vita.

Inizia a muovere i primi passi nel settore nel 1999, per gioco, quando a percorso universitario concluso era certo di diventare un avvocato; il gioco si è fatto passione; la passione è diventata emozione e quindi il suo lavoro. Giorno dopo giorno, scopre i più svariati ruoli all'interno di un'attività: da guardarobiere a lavapiatti ed aiuto cucina, da barman (frequentando corsi di formazione e perfezionamento) a cameriere. Nel 2008 sceglie di diventare titolare di un pub: il suo pub.

COM'È CAMBIATO QUEST'AMBIENTE RISPETTO A QUANDO HAI COMINCIATO?

La differenza maggiore che riscontro è la maggior attenzione della gente nei confronti di qualsiasi tipo di proposta. Oggi i nostri ospiti sono più informati e conoscono molto del nostro mondo: è difficile trovare qualcuno sprovvisto o quantomeno ignaro di alcune dinamiche legate al cibo o addirittura alla produzione birraia. Questo non fa altro che spronarmi e cercare di non deludere mai nessuno. Oggi la gente non viene a trovarci per caso, ma ti sceglie!

OGNI SETTIMANA OSPITI GRUPPI MUSICALI PROVENIENTI DA TUTTA ITALIA. QUALE SERATA RICORDI CON PIÙ PIACERE?

Se c'è qualcosa legato ai live, che ricordo bene, sono le due grandi edizioni dell'Ex-Factor: un contest musicale nato nel 2010 grazie anche alla collaborazione di un mio grande amico musicista, Michele Cioci, al quale hanno partecipato band inedite da tutta Italia. E' stata la vittoria della musica, un pubblico da paura e dei veri e propri artisti in gara per promuovere il loro prodotto.

COSA SPINGE I CLIENTI A PROVARE E POI TORNARE ALL'EXCALIBUR?

Io ed il mio staff non abbiamo ricette segrete: semplicemente diciamo solo che non pensiamo di esseri i più bravi, ma quello che facciamo, lo facciamo col cuore!

DOVE MANGIARE A CANOSA DI PUGLIA: *i consigli di Gianluca Mosca.*

OSTERIA VINALI
TAVERNA DEI PRINCIPI
TWINS RISTO



TAVERNA LA FOCAGNA Matera

Alessandro Santantonio
Co-titolare.

Età: 42 anni.

Da dove viene: diploma alberghiero.

Abbiamo incontrato Alessandro, fresco di festeggiamenti per i 15 anni di attività de La Focagna, e ci ha raccontato di quando il suo lavoro era quello presso un salottificio. Poi nel 2001 si è risvegliata la sua passione per la cucina, ha rispolverato il diploma alberghiero ed ha aperto il suo locale assieme alla sorella Francesca.

QUAL È IL LEGAME TRA LA FOCAGNA E I SASSI?

Siamo subito sopra i Sassi, quindi siamo un tutt'uno con essi. Forse siamo il locale in cui meglio farsi un'idea di com'era la vita materana di un tempo. La Focagna è un'antica abitazione ricca di suppellettili e attrezzi del mondo contadino, e in cui non manca il camino, che era (ed è nel nostro locale), un elemento di convivio.

QUAL È LA PROPOSTA GASTRONOMICA?

La nostra è una cucina tradizionale regionale. Proponiamo piatti come ad esempio: orecchiette con le cime di rape; spaghetti alla San Juannin; la ciarledda; e la crapiata, che sarebbe un tipico piatto materano, una zuppa di legumi che si preparava per buon auspicio per il raccolto.

CREDI CHE LA CRESCITA DELLA CITTÀ SIA DOVUTA ANCHE AI SUOI LOCALI?

Assolutamente sì. Potenzialmente Matera ha sempre avuto tanto, e quindi è chiaro che era solo questione di tempo per la sua affermazione, ma credo che anche gli imprenditori abbiano fatto la loro parte in lungimiranza e in tempi in cui nessuno avrebbe investito un centesimo. Come, ad esempio, abbiamo fatto noi ben 15 anni fa. Gli imprenditori hanno creato un terreno fertile per accogliere il forestiero. Purtroppo l'amministrazione comunale non sempre ci è di aiuto in questo discorso, anzi ci mette persino i bastoni tra le ruote triplicando il costo del suolo pubblico.

DOVE MANGIARE MATERA E ALTAMURA: *i consigli di Alessandro Santantonio.*

OSTERIA SAN FRANCESCO – per il suo distinguersi dagli altri con una buona cucina lucana rivisitata.
ARTIZEN – chiaramente per la sua birra.
PAPILLA – per mangiare qualcosa di più particolare e abbinato ad un buon vino.



io MISIEDO
GLI ALTRI TELEFONANO

PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante



MOOD
Lecce

Johnny McKay
Titolare.

Età: 42 anni.

Da dove viene: 20 anni di esperienza come dj, che gli hanno permesso di conoscere a fondo il mondo dei locali by night in tutto il territorio salentino.

Entrato a far parte molti anni or sono, attraverso una consolle, del complesso mondo della nightlife salentina, Johnny McKay vanta un'esperienza più che ventennale come dj, oramai particolarmente rinomato e gettonato durante i dj set organizzati dai locali di tutto il tacco d'Italia. Con il tempo conosce numerosi imprenditori particolarmente in gamba, dai quali impara a "rubacchiare" il mestiere traendo spunti e tecniche. Fino a quando nel 2011, insieme al suo amico Rudy che nel frattempo ha lavorato per vent'anni nel settore della somministrazione e ristorazione, decide di realizzare qualcosa di nuovo, qualcosa di suo: nasce così il Mood.

COM'È CAMBIATO IL MONDO DELLA RISTORAZIONE SALENTINA DA QUANDO HAI INIZIATO FINO AI GIORNI NOSTRI?

Come tutti i mercati è stato stravolto dalla crisi sistemica degli ultimi anni, si tratta di un settore altamente competitivo e specializzato. Ha quindi bisogno di continui aggiornamenti e di una grande capacità di costanti aggiustamenti, se si è intenzionati ad intercettare i gusti del pubblico senza prostituirsi o svendere il prodotto e l'azienda.

QUAL È IL SEGRETO DEL SUCCESSO PER IL MOOD E QUALI SONO I PIATTI PIÙ GETTONATI?

Attualmente i piatti più in voga sono gli hamburger serviti con puccia salentina, il pollo al curry e il nostro titanico tagliere di sfizierie salate, comunemente conosciuto con il nome di Maximod. Per quanto riguarda il successo del locale, non saprei indicare nessuna formula segreta: forse dovrete chiederlo ai nostri stessi clienti. So solo che io e Rudy dedichiamo 10-12 ore al giorno all'azienda, 350 giorni l'anno.

DOVE ANDARE A CENA: *i consigli di Johnny McKay.*

ROAD 66 (LECCE) - perché è sempre una garanzia.

FUGU (LECCE) - per il suo inconfondibile stile e le elevate capacità.

PESCHERIA CON COTTURA (LECCE) - un ristorante innovativo per il territorio salentino.



ROAD 66
Lecce

Danilo Stendardo
Titolare.

Età: 44 anni.

Da dove viene: esperienza più che ventennale nella ristorazione, nei beverage e nella nightlife salentina.

La prima esperienza lavorativa all'età di 16 anni nel mondo delle discoteche e poi, dopo poco tempo, il lancio a livello imprenditoriale quando, a soli 22 anni, ha deciso di dare vita a quello al primo di una serie di locali a marchio Road. Così, da buon autodidatta in continua evoluzione, Danilo Stendardo rivoluziona verso la fine degli anni '90, insieme a tre amici e soci, il mondo dei locali serali di Lecce, fondando uno dei primi e più longevi pub della movida salentina.

QUAL È, OGGI, IL SEGRETO PER PORTARE I SALENTINI NEI LOCALI?

Per portare i salentini nei locali ci vuole senz'altro umiltà, molta preparazione, qualità e infine - elemento decisamente indispensabile - allegria. Più che segreto, è una vera e propria alchimia di ingredienti, per i quali non esiste una ricetta universale.

COME È NATO IL ROAD 66?

È nato nel 1996 per l'amicizia di 4 ragazzi che avevano il sogno della Route 66, della Mother Road americana; abbiamo tentato di realizzarlo riportando quella stessa atmosfera nella città di Lecce. Ci siamo ritrovati ad intraprendere insieme questa strada perché potevamo condividere il medesimo amore per gli U.S.A. Questo sogno, chiamato Road 66, continua ormai da 21 anni: sembra proprio che siamo riusciti nel nostro intento!

QUANDO HAI CAPITO CHE AVRESTE LASCIATO IL SEGNO?

All'inizio c'era solo la percezione che avremmo potuto fare qualcosa di buono. Nei primi anni 2000 capimmo, invece, che stavamo addirittura contribuendo alla creazione della Lecce by night.

I LOCALI ITALIANI DA PROVARE: *i consigli di Danilo Stendardo.*

LOOLAPALOOSA (MILANO) - perché è un locale molto movimentato, con un'alchimia giusta e un'atmosfera meravigliosa.

ROSE & CROWN (RIMINI) - perché si respira il profumo della storia e ha accolto persone da tutta Europa.

BIRRERIA PEDAVENA (FELTRE) - per l'ampiezza (ospita circa 3000 persone), la qualità del food e della birra.



TENNENT'S GRILL Lecce

Marika Favatano
Titolare.

Età: 40 anni.

Da dove viene: da esperienze lavorative in settori completamente diversi, conosce quasi per caso il mondo della ristorazione.

Energia e lungimiranza contraddistinguono questa giovane donna, che nel corso della sua vita incontra un po' per caso e un po' per curiosità il mondo della ristorazione, a cui si appassiona sin da subito. Prima affianca Danilo Sten-dardo, il fondatore di uno dei Road 66, uno dei pub che hanno fatto la storia di Lecce, e poi dà vita, insieme a Ugo, Marco e allo stesso Danilo, all'altrettanto noto Tennen's Grill, strutturato come il locale ideale che questi quattro amici e soci avrebbero voluto trovare uscendo di casa.

QUAL È IL SEGRETO DI UN'ATTIVITÀ RISTORATIVA DI SUCCESSO?

Nel mondo del food, come in moltissimi altri settori, siamo convinti che il segreto del successo sia trattare i propri clienti come degli amici, offrendo loro professionalità, simpatia e una continua ricerca di qualità, il tutto coronato da una location accogliente e uno staff frizzante con l'unico obiettivo di rendere la clientela il principale protagonista di questo processo.

QUAL È STATO IL MOMENTO PIÙ EMOZIONANTE NELLA STORIA DEL TENNENT'S?

Il Tennen's nasce nel 2007, venendo immediatamente incontro alle richieste e alle esigenze del panorama salentino e dei buongustai. Sin dal primo momento tutti e quattro noi abbiamo creduto nelle potenzialità del nostro progetto, ma il momento più emozionante della nostra carriera è stato sicuramente quello che abbiamo dedicato alla progettazione e alla realizzazione di questo sogno comune. Cogliamo l'occasione per ringraziare tutti coloro che ci hanno supportato in questo percorso: dai clienti allo staff.

I PIATTI SALENTINI DI CUI NON POTREMMO FARE A MENO: i consigli di Marika Favatano.

LE PIGNATE - Se dovessi indicarvi un piatto della tradizione salentina che amo particolarmente, queste sono le pignate, in tutte le salse. E chi lo sa se non stiamo già al lavoro per inserirle anche nel nostro menù!



BALDIERI DOLCE & SALATO Lecce

Paolo Baldieri
Titolare.

Età: 51 anni.

Da dove viene: una brillante carriera nel mondo del calcio, prima di diventare gelatiere.

Romano doc, ha iniziato a frequentare il Salento negli anni '90 fino a quando, 12 anni fa, ha deciso di trasferirsi definitivamente nella "Signora del Barocco". Per lunghissimo tempo è stato un punto di riferimento per il mondo del calcio, grazie alla sua brillante carriera; appena qualche anno fa, il colpo di fulmine per quel locale di piazza Mazzini che si sarebbe in seguito trasformato nella sua nuova attività lavorativa. La passione per il buon gusto, infatti, gli ha permesso di frequentare corsi intensivi specializzandosi nella produzione artigianale di gelati. Da qui la svolta nella sua vita, e l'inizio di un nuovo appassionato percorso nel mondo della ristorazione. Una svolta che, a giudicare dai risultati e dalla fedeltà dei suoi clienti, ha portato ottimi frutti.

QUALI RICONOSCIMENTI CHE TI HANNO CONFERMATO DI AVER FATTO LA SCELTA GIUSTA?

In un festival del gelato ad Agugliano ho vinto il secondo premio. Era il secondo anno che facevo il gelato e al festival partecipava gente molto più esperta di me, come Tirabassi, Marchetti, Cutelli, Dioletta, Dal Verme e molti altri considerati tra i più bravi gelatieri in Italia.

COSA SPINGE I CLIENTI A PROVARE E POI TORNARE DA BALDIERI DOLCE&SALATO?

Credo la qualità dei prodotti e la cortesia del personale. Facciamo tutto da soli senza usare buste o bustine di semilavorati: è un orgoglio per me! Inoltre, cortesia, qualità e professionalità sono requisiti fondamentali per emergere sulla numerosa concorrenza. Anche la location, pur non essendo indispensabile, vuole la sua parte.

DOVE MANGIARE IN SALENTO: i consigli di Paolo Baldieri.

A'ROMA L'OSTERIA (LECCE) - la cucina romanesca come la fanno lì è difficile trovarla persino a Roma.
MALCANDRINO (MONTERONI) - lo chef Alfredo prepara i suoi piatti prendendo le eccellenze salentine.
TENNENT'S (LECCE) - trovo sempre carne particolare, e poi sono molto professionali e simpatici.



DONEGAL PUBLIC HOUSE Nardò

Andrea Misciali
Chef.

Età: 28 anni.

Da dove viene: istituto alberghiero ed esperienza lavorativa presso ristoranti, alberghi e strutture turistiche.

Una passione per la cucina coltivata sin dai tempi dell'Istituto Alberghiero, e nutrita dalle esperienze di lavoro prima come aiuto cuoco e, recentemente, come vero e proprio chef in quella grande e infaticabile famiglia che è lo staff del Donegal Public House. Un locale in cui i giovani titolari lo hanno messo subito a suo agio e gli hanno lasciato ampia libertà di scelta dietro ai fornelli. Divertirsi lavorando: questo è il motto del Donegal, che Andrea definisce una "macchina da guerra" fantastica, grazie all'affiatamento di chi ci lavora.

QUALI SONO I PIATTI CHE SENTI PIÙ TUOI?

Grigliate, tagliate, filetti: tutto quello che concerne i secondi di carne, perché amo molto la carne ed è proprio questa mia caratteristica che mi ha spinto a propormi al Donegal come cuoco. I nostri panini sono molto particolari e credo che nessuno li faccia come noi. Un'ampia scelta nel menù con ingredienti ricercati. I piatti più gettonati dai clienti sono invece i panini, di cui abbiamo più di 100 varianti. Soprattutto il Beckett: 800 grammi di carne, uovo, cotoletta di pollo, bacon, formaggio cheddar, salsa barbecue, cipolle. Il tutto affiancato dalle nostre patatine novelle, croccanti e particolari.

A QUALI MATERIE PRIME NON RIUSCIRESTI MAI A RINUNCIARE?

Alle spezie, perché i nostri hamburger sono conditi con tantissime spezie: dalla curcuma al curry. Ovviamente serve il giusto equilibrio tra la materia prima e la spezia, perché quest'ultima non deve mai coprire i sapori di base per cui, prima di trovare le giuste proporzioni, vanno fatte molte prove.

3 LOCALI ORIGINALI: i consigli di Andrea Misciali.

BARRUECO (SANTA CATERINA) - per gli aperitivi molto originali

LA PERGOLA (SANTA MARIA AL BAGNO) - ristorante sul mare con varie pietanze ben impiattate e particolari

CAFFÈ PARISI (NARDÒ) - punto di ritrovo per i giovani e bel bar, con ottimi cocktail e aperitivi



MIND THE GAP Nardò

Giuseppe Carlino
Titolare.

Età: 33 anni

Da dove viene: sin da piccolo lavora nella ristorazione grazie alla madre, titolare e chef di un ristorante.

Sposato, padre di due bellissime bimbe, Giuseppe Carlino conosce il complicato universo della ristorazione dalla tenera età, al fianco della madre, titolare e al contempo chef di un locale situato nel centro storico di Nardò. È proprio dalla mamma che Giuseppe eredita l'amore per questo lavoro, un lavoro molto impegnativo che, se fatto con il cuore, ti regala sempre incalcolabili soddisfazioni.

QUALI ESPERIENZE LAVORATIVE HAI VISSUTO PRIMA DI APRIRE IL TUO LOCALE?

Il mio primo lavoro nel campo della ristorazione fu nel bar di un villaggio turistico. In seguito ho preso in gestione un bar/ristorante in una località balneare, per poi aprire una pizzeria a Nardò.

IL MIND THE GAP HA VOLTATO PAGINA. COSA È CAMBIATO CON LA NUOVA GESTIONE?

Il Mind The Gap di oggi è rinnovato in tutto e per tutto: dal look alla cucina. Un arredamento più elegante e raffinato si affianca a proposte culinarie adatte a tutti i gusti, che soddisfano anche i palati più esigenti. Dall'aperitivo alla cena, da una cenetta a lume di candela a un energico dopocena, dalla cena di lavoro ai ricevimenti: è un locale eclettico per qualunque necessità.

QUALI SONO I CAVALLI DI BATTAGLIA DELLA VOSTRA CUCINA?

Antipasti, primi e secondi di terra e di mare, insalatone, pucce, pizze cotte nel forno a legna, dessert artigianali, tantissimi cocktail e una vasta selezione di birre, whisky, grappe e rum. È difficile indicare qualche piatto in particolare, ma se posso fare un paio di esempi scelgo gli spaghetti con ragù di mare e le sovracosce di pollo con speck ed Emmental (oltre all'ampia varietà di carni presente nel nostro menù).

3 PIATTI SALENTINI DA PROVARE: i consigli di Giuseppe Carlino.

FAVE BIANCHE E CICORIE, ORECCHIETTE CON POMODORINI SCATTATI E FORMAGGIO RICOTTA; CICIRI E TRIA.

Piatti creati con ingredienti poveri come grano, legumi e pomodori, coltivati nell'orto di casa.



BARI E PROVINCIA



Le Officine Clandestine

Piazza Mercantile, 67 – Bari.
Info: 3279559424, 3292423840
Aperto dalle 19 in poi

Un luogo dove arrivare, fermarsi, partire, ritornare, fuggire, leggere, discutere, ascoltare, suonare, pensare, bere, ubriacarsi, amare. Che si vuole di più! Le Officine sono un mix potente in cui godersi una serata nel cuore pulsante di Bari e della sua movida, per stare nel locale al bancone o nel suo spazio esterno (ma chiuso e riscaldato), o bevendo un drink o una birra in piedi nella stessa piazza. Il menù tenta i palati con pucce, insalate, carne, terrine, maxi toast.



La Parrilla De Juan

Piazza Mercantile, 21 – Bari.
Info: 080.5245692, 334.6683352
Aperto tutti i giorni dalle 18:00 alle 03:00,
escluso il lunedì

La Parrilla de Juan è il locale storico della movida di Bari vecchia, punto di riferimento per chi cerca relax e piaceri per il palato. Il menù propone sapori latini come tacos, feita, burritos, nachos e tante altre specialità della cucina nostrana come panini, piadine, taglieri di salumi e formaggi, o delizie brasiliane come riso e fagioli neri.



HamP - hamburgeria di Puglia

Corso Vittorio Emanuele II, 92 - Bari. Info:
360.1063191
Aperto dalle 13 alle 15 e dalle 20 in poi. Chiuso il
lunedì a pranzo.

L'hamburger che parla strettamente pugliese. Da HamP tutto è a km0, fresco, home made e biologico. Addentare un suo panino vuol dire gustare un prodotto preparato con: l'utilizzo esclusivo di farine biologiche; la carne bovina di Scottona dell'organizzazione produttori "Le carni pugliesi"; prodotti regionali come il capocollo di Martina Franca, la stracciatella della Cooperativa Allevatori di Putignano, e la scamorza tipo Silano di Altamura.



Origini evento in purezza

Via Don Luigi Sturzo, 29 – Bari.
Info: 080.9727051, 347.9389589
H. 9:30-16/19-2. Chiuso lun. dalle 17

Un bel localino dedicato a chi ama i prodotti genuini dell'orto, quelli utilizzati con creatività per creare specialità golose vegetariane e vegane, e che si abbinano e si sposano anche a squisiti formaggi e salumi. Origini evento in purezza è aperto sin dalla mattina con la vendita al banco di prodotti caseari e insaccati di certificata qualità.

Segui
2night.

anche su



Resta sempre aggiornato sulle novità
del mondo 2night e
condividile con i tuoi amici.

Cerca le pagine Facebook e Twitter
della tua città, siamo a
Bari, Bergamo, Bologna, Milano,
Padova, Roma, Rimini, Salento,
Torino, Treviso, Venezia,
Verona, Vicenza, Firenze



Mangiafuoco

ristobeeff & wine

V.le Concilio Vaticano II, 158 – Bari.
Info: 0805613325
Aperto a cena. Chiuso la domenica

Risto-braceria dove i toni scuri dell'arredamento si mescolano con l'illuminazione per creare una location raffinata in cui abbandonarsi ai piaceri di una buona entrecôte ai porcini, o delle tradizionali bombette impanate da godersi tra i piaceri del buon vino. La scelta sulla carne è vasta, e non esclude zampina, picanha, tagliata di scottona, di pollo ruspante o di black angus, Fiorentina (T-Bone), stinco alla griglia.



Metropolitan

Corso Alcide De Gasperi, 381 – Bari.
Info: 080.5025873
Aperto tutti i giorni dalle 06 alle 03,
tranne il lunedì

Caffetteria, ristorante a pranzo, american bar per la sera con street food. Questo e molto altro è il Metropolitan, lounge, coffee e cocktail bar ampio ed accogliente che si affaccia su una comoda piazzetta su corso De Gasperi. Location bella ed accogliente per fare colazione, aperitivi, pranzo, caffetteria, cena e dopocena tra dj-set, feste private, eventi live.



Couch Club

Via Posca, 47 – Bari. Info: 080.5610433
Aperto dalle 18:30 alle 00:30. Chiuso il mart.

“Unconventional restaurant”. Couch Club è un ristorante a tutti gli effetti, ma innovativo in ogni senso: dalla cucina al locale in sé, dalle atmosfere al rapporto con gli ospiti, che qui sono invitati a godersi la massima libertà e comodità. Il menù offre prodotti d'eccellenza come: foie gras, caviale iraniano, tartare di salmone o pesce spada, crudo di Parma Langhirano, black angus australiano, ma anche il pane di Altamura proposto in sandwich, e ottimi hamburger gourmet.



Carnivora de gustibus carnis

Via G. Garibaldi, 15 – S. Spirito (BA).
Info: 080.5332527, 320.7483310
Aperto a pranzo e cena.
Chiuso domenica sera e lunedì

Ristorante alternativo che non si limita semplicemente a proporre carne e a metterla su una graticola, ma che apporta un tocco di originalità nei piatti e offre una cucina creativa, di alta qualità e che utilizza pasta fresca, carni certificate e prodotti a marchio Slow Food. Il menù tenta il palato con vari tipi di carpacci, tartare battute al coltello con abbinamento di diverse tipologie di sali, ma anche antipasti, primi e secondi piatti, insalate, dolci.



Boccaccio

C.so V. Emanuele II, 61 - Bari.
Info: 080.3212803, 346.3676955
Dalle 12 alle 15:30 e dalle 18 alle 2.
Chiuso lun

Cocktail-bistrot dedicato alla Puglia e ai suoi piaceri gastronomici. Questo locale è un concept culinario studiato per ridare slancio alla buona cucina barese con una spolverata di innovazione fatta con la creativa novità dello street food.



That's All

C.so V. Emanuele II, 35 - Bari.
Info: 334.1996435.
Dalle 18 in poi. Chiuso lun.

Un café bistrot dove sentirsi a casa tra food, beverage & music. Il suo target di riferimento non esiste perché si dedica a tutti senza selezioni, proponendo un aperitivo h24 e mai banale e che si basa sulla tradizione pugliese.



Biancofiore

C.so V. Emanuele II, 13 – Bari.
Info: 340.8946354.
A pranzo e cena. Chiuso lun.

Ristorante di mare dedicato alla buona cucina tipica pugliese. Il ristorante Biancofiore è apprezzato tanto dai turisti così come dai pugliesi. La sua è una gastronomia che parte dal basso e si nobilita attraverso l'estro dello chef che rivisita la tradizione.



Terra di Mezzo

Via Di Tullio, 14 – Bari. Info:
080.5573692.
Dalle 20:30 in poi.

Uno dei primi pub di Bari. Sicuramente il primo a essere anche ludoteca con ben 110 giochi di società. La Terra di Mezzo è un mondo fantasy ispirato alla famosa saga tolkieniana, ma è soprattutto un pub in cui gustare ottima birra e gastronomia, godersi le partite in tv e gli eventi.



La Barisienne

Via Calvani, 9 - Mola di Bari (BA).
Info: 344.1198186
Aperto dalle 20:30 alle 2. Chiuso il martedì

Una panzeretteria capace di offrire oltre 50 farciture diverse. E' anche paninoteca: vera e propria cucina di panini gourmet preparati con salumi e prosciutti affettati al momento, formaggi DOP, carni certificate.



Locanda Romanelli

Via Oronzo Viterbo, 2 – Castellana Grotte (BA). Info:
328.6476822
Aperto a pranzo e a cena.
Chiuso il martedì

Permette di gustare bruschette gourmet preparate con pane di Altamura e farcite in maniera creativa e gustosa. Ricche di sapore anche le insalate, i primi piatti, le specialità di carne, gli antipasti locali in terrina.



La Sfizzeria

Pizza Meschino, 3 - Giovinazzo (BA).

Info: 0803948176, 3482292853

Aperto a cena e la dom. anche a pranzo.

Chiuso il martedì

Storica risto-pizzeria nel borgo antico di Giovinazzo. In questo contesto suggestivo La Sfizzeria propone tutte le gioie della pizza cotta in forno a legna e realizzata in mille fantasiosi modi. Il menù invoglia anche alla degustazione della buona cucina tipica pugliese, fatta con prodotti freschi e genuini, con specialità sia di mare che di terra che tentano il palato con bontà come ad esempio orecchiette con farine di castagne o mezzi paccheri con pesto di rucola.



Al Cantagallo pizza & cucina

Via Molfetta, 18/20 - Giovinazzo (BA).

Info: 3471127335

Aperto a cena. Chiuso il mercoledì

Il suo motto è "pizza & cucina", e fa ben capire i talenti di questo curato locale, che prepara un'ottima pizza cotta in un debito forno a legna, preparata anche con impasti alternativi e per intolleranti al glutine e al lattosio. Ma il menù del Cantagallo sa deliziare anche con primi e secondi di terra e mare come: paccheri al ragù di crostacei, troccoli con gamberi zucchini e agrumi, fusilloni con funghi cardoncelli ricottina di bufala e pesto di noci.



Romanazzi's

Apulia Restaurant

Pizza Porto - Giovinazzo (BA).

Info: 080.3323845, 339.7013864

Aperto dalle 12:30 alle 23:30.

Chiuso il mercoledì

Amato e rinomato ristorante con cucina pugliese che fa rivivere la tradizione regionale e la passione per il pesce attraverso tutto l'estro dello chef-patron Giuseppe Romanazzi. La sua cucina offre una gastronomia dominata dal sapore e dal profumo del mare particolarmente ispirata, dove tradizione e moderno si fondono in un'unica delizia, dove i sapori dei piatti delle nonne rivivono in piatti che diventano d'élite.



Il Duca

Piazza Benedettine, 1 Giovinazzo (BA).

Info: 348.0321695

Aperto dalle 20:30 alle 00:00 e la domenica

anche a pranzo. Chiuso il mercoledì

Nel fascino del borgo antico Il Duca apre le sue porte per offrire un risto-pub suggestivo, dominato dalla pietra viva e dalla luce delle candele sui tavoli. Il menù soddisfa tutte le esigenze del palato con una cucina che predilige con curata bontà come hamburger di Chianina al piatto, tortini golosi, spaghetti serviti in estrosi piatti di piada, piadine, panini, e terrine varie.



La Fava Teatro Del Gusto

Enoteca Differente

Via San Domenico Maggiore, 20 - Giovinazzo (BA). Info: 346.1255409, 328.4240109

Aperto tutti i giorni dalle 18:30 in poi.

Wine bar che si distingue particolarmente per la cura della sua location e per la proposta enogastronomica. La Fava è un luogo dedicato agli amici, al buon bere e alla cucina povera del territorio, fatta con l'amore per l'artigianalità e prodotti freschi del giorno. Non c'è il wi-fi, così come non sono trasmesse le partite, perché in questo locale si parla e lo si fa guardandosi in faccia mentre si sorride assaporando un tagliere da capogiro



Il Brillo Parlante

Via S. Maria degli Angeli, 18 - Giovinazzo (BA).

Info: 080.9648520, 348.2430426

Dalle 19 alle 2.

È il tipico pub inglese: ben dedito agli amici, al bere bene, al godersi un ottimo hamburger, la musica dal vivo e un evento sportivo in diretta. Il Brillo Parlante è un locale che si pone all'interno di un'enorme struttura che permette di godersi la serata in pieno confort, senza tavoli ammassati, ma soprattutto offre specialità come: pulled pork slow cooked, Traditional Guinness, Wallnuts Filet, o gustosi club sandwich, hamburger con burger preparati in casa con ricetta tradizionale inglese.



Tres Jolie

Via E. Berlinguer, 2/A - Molfetta (BA).

Info: 349.3820497, 349.5031798

Aperto dalle 7 in poi

Un propulsore di movida, buon bere e buona compagnia. Al Tres Jolie si fa colazione, si beve il caffè tra amiche, il calice di vino alla prima uscita romantica, si sorseggia un drink durante l'aperitivo, o si sta in gruppo stuzzicando qualcosa come bruschettoni, tramezzini, toast, insalate, o golose crêpes. Qui si sta come in un grande salotto open 24, apprezzando sia gli stilosi interni in verde acido, che lo spazio esterno, ma riscaldato.



Cipriani

Banchina San Domenico - Molfetta (BA).

Info: 349.4467379

Aperto tutti i giorni dalle 7 alle 3

È una delle più antiche gelaterie della Puglia, con una vasta scelta di prodotti artigianali, precorritrice nel proporre, già 15 anni fa, anche gelati senza glutine. È anche cocktail bar e caffetteria in cui fermarsi per gustare colazioni, aperitivi, nonché specialità salate, anche per celiaci, come pizze, crepes e panzerottini. Numerosi i concerti e i dj set che accoglie ogni settimana.



Ville de Paris

Via Martinelli, 27 – Rutigliano (BA).

Info: 080.3210298

Aperto dalle 19 in poi. Chiuso il martedì

Accolto nel rinomato Palazzo de Franceschis, è una pizzeria creperia, dai sapori genuini. Le pizze, cotte nel forno a legna, lievitate 72 ore e preparate anche con impasti alternativi, sono le specialità della casa. A queste si aggiungono crepes dolci e salate, preparate anche al forno in tradizionali terrine, pucce, panini e piadine. E' anche rosticceria, con specialità da asporto.



I Vecchi Sapori

Via della Vittoria, 30b - Toritto (BA).

Info: 349.7809356

Aperto dal giovedì al sabato dalle 20 in poi

Una macelleria, braceria, con un'esperienza nel settore decennale, che permette di visionare direttamente il prodotto che si vuole gustare, sceglierne la cottura ed il condimento. Le specialità di carne tipiche, il servizio attento e l'alta qualità di ciò che viene servito in tavola, fanno di I Vecchi Sapori un locale di riferimento per gli amanti della carne alla brace.



Dorotea

La Spaghetteria

Via A. Costa, 21 - Bitetto (BA).

Info: 349.7866363, 347.3748939

Chiuso il lunedì. Aperto anche la domenica a pranzo e per piccoli ricevimenti.

Si distingue per una varietà in costante aggiornamento di pasta secca artigianale preparata con grani antichi macinati a pietra e trafilati al bronzo dai migliori pastifici della zona. La ricerca continua di produttori che fanno del buon vino una filosofia di vita, fanno sì che la carta vini venga arricchita periodicamente.



Beer Strò

Via Santa Lucia, 6/a – Bitetto (BA).

Info: 080.9925018, 340.3816767

Aperto dalle 06 alle 03. Chiuso il lunedì

Una birreria, pub, caffetteria che coccola il cliente attraverso ricche colazioni, sfiziosi piatti di carne e di pesce, taglieri composti da ingredienti ricercati, un beverage completo. A tutto ciò si aggiungono eventi live e di karaoke, partite di Champions League e di Serie A, happy hour. Il locale accoglie volentieri banchetti privati, feste di compleanno, lauree e rinfreschi.



Novecento Ristorante

Gourmet & Bistrot

Via Estramurale Lucatorto, 38 - Bitetto (BA).
Info: 080.9920481, 347.1983558 -
www.violanterocco.it
Aperto dalle 13:30 alle 14:30 e dalle 20:30 in poi. Chiuso la domenica sera ed il lunedì

Il menù, continuamente aggiornato, si compone di ingredienti ricercati e affianca specialità di mare e di terra a ben 80 etichette di vino e birre artigianali. Una proposta gourmet e bistrot che mette al primo posto la qualità dei prodotti offerti.



Parco Giannini

SP Grumo-Sannicandro km 5 - Binetto (BA).
Info: 347.2790212
Aperto tutto il giorno. Chiuso il lunedì

E' ristorante, pizzeria, sala ricevimenti, b&b, nonché struttura sportiva con campetti di calcio. Immerso nel verde della Murgia, dispensa relax, benessere, ottima cucina ed una buona dose di divertimento. Il menù propone pizze cotte nel forno a legna, primi, secondi di carne e di pesce e tanto altro. Ottimo il rapporto qualità prezzo dei menù fissi del weekend.



Marabù

Via R. Rossellini, 10 - Gioia Del Colle (BA).
Info: 0803432942, 3463760878
Sempre aperto a cena

A pochi minuti dal centro, questo locale propone la cucina tipica pugliese, carne e pesce, ma anche hamburger e pizze. Con ben 2 forni il Marabù riesce ad essere celere nel servizio e a preparare anche pizze senza glutine, oltre che con impasti alternativi come quelli fatti con farina di Kamut, di farro, grano arso o saraceno, multigrani. Tra gli ingredienti, freschi e a chilometro zero, ci sono anche salumi e mozzarelle senza lattosio.



Orazero Cafè

Piazza Carlo Alberto - Gioia del Colle (BA).
Info: 3939384406
Aperto dalle 7.30 alle 14 e dalle 16 in poi. Chiuso lunedì pomeriggio e domenica mattina

La grandezza di un'intera piazza tutta per la piccolezza minuscola di questo locale. Orazero è sempre pronto a soddisfare ogni esigenza del food & beverage per tutte le diverse fasce di una giornata. C'è la pausa caffè, il momento dell'aperitivo, il momento per stuzzicare e quello per la cioccolata calda, c'è l'happy hour e la voglia del calice di vino o del drink, fino al momento più pazzo a suon di shots creativi.



The Cave

Pizza Plebiscito, 18 - Gravina in Puglia (BA).
Info: 080.3327178, 347.9594658, 346.4152907
Dalle 19 in poi. Chiuso il mer.

Sorge all'interno dello splendido borgo antico, a due passi dalla Cattedrale, dal Belvedere, e dalla Gravina sotterranea. In questa location privilegiata The Cave offre una struttura realizzata su più livelli e scavata nella roccia. Pub, pizzeria, e spaghetteria di grande qualità gastronomica, i suoi prodotti sono di grande qualità e utilizzati con perizia in taglieri, primi piatti e specialità di carne.



Must music_restaurant

Via Caduti delle Foibe, 29 - Altamura (BA).
Info: 0803142382, 3389757161, 3208111990
Aperto dalle h 19 alle 3. Chiuso lunedì e martedì

Food, fun & dance. Il Must riassunto in 3 parole. Questo famoso dinner & dance sprizza proposte da tutti i pori con eventi di karaoke, dj set, balli latino-americani, live music, partite in tv, Silent Disco, ma senza far mancare una buona ristorazione appetibile per tutte le fasce d'età, per la cena tra adulti o tra ragazzi e feste private.

2night.
Ristoranti, locali, eventi ed idee per la tua serata a Roma.

Vuoi diventare un 2nighter?

LAVORA CON NOI!

scrivi a: job@2night.it
informazioni su: www.2night.it

2night. La guida a ristoranti, locali, eventi della tua città.



Birbacco wine pub

Via Caduti Delle Foibe, 15 - Altamura (BA).

Info: 080.3106980

Aperto dalle 20:30 in poi. Chiuso il mercoledì

La passione per la birra e il vino fa nascere il Birbacco, un risto-pub e pizzeria dalle atmosfere molto calde e suggestive che si pone come pizzeria e risto-pub. Oltre alla pizza (cotta in forno a legna), il menù offre specialità di carne, taglieri di salumi di Norcia e di formaggi debitamente abbinati a marmellate e mostarde, hamp&buffalo burger, ma anche pucce, ciabatte e baguette ai 5 cereali, piadine e carpacci.



Papilla food&drinks

Via Locorotondo, 11 - Altamura (BA).

Info: 080.3113449, 345.6570549, 345.6571043

Dalle 20:00. Chiuso il lun.

L'atmosfera e il design che da subito colpiscono in questo locale fanno solo da anteprima a ciò che accomodandosi si scopre nel menù. Tra one night dedicate a party e live music, Papilla propone crêpes salate, pucce, piadine, ciabattine, ma anche hamburger con carne di Scottona di primo taglio, pizze quadre e primi piatti come tagliolini agli scampi, paccheri con gamberi e profumo di tartufo, Spaghetti all'Assassina.



Antico Bar Commercio

C.so Cavour, 40 - Corato (BA).

Info: 348.3268392

Aperto dalle 08:30 alle 13 e dalle 16:30 all'01.

La domenica dalle 17:30 in poi

Qui, la cucina tradizionale incontra nuovi gusti, creando cibi dai sapori inaspettati dove si può mangiare tutto: persino i piatti realizzati in crosta di pane. Vi attende la selezione di oltre 40 birre, vini e cocktail realizzati da creativi barman. Ogni venerdì sera è Cena Speciale, un viaggio attraverso tutti i continenti e le loro pietanze. Vegetariani e celiaci sono i benvenuti.



La Fazenda

Via Poerio, 13 - Corato (BA).

Info: 080.8723784, 366.1924986, 334.2853151

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì

Ristorante, braceria, trattoria con specialità di carne, salumi e formaggi, prodotti in proprio, frutto di un lavoro altamente professionale e di esperienza. Una garanzia per la genuinità e la freschezza di ciò che l'ospite ritrova in tavola: dagli antipasti ai primi, ai secondi di carne. Non mancano menù a prezzi fissi ed eventi tesi ad esaltare il piacere del gusto.



Caffetteria Ventitré

Pizza V. Emanuele, 25 – Bisceglie (BT).

Info: 080.3958278

Dalle 7 in poi. Sab. h24

Punto d'incontro per l'intera giornata per chi ama stare tra amici e lasciarsi coccolare da caffetteria, cucina, e beverage. Caffetteria Ventitré sorge di fronte alla Villa Comunale, è un angolo di piacere da dedicarsi nei momenti di relax, brevi o lunghi che siano. Va bene per la colazione, l'aperitivo, il pranzo e la cena, la pausa caffè, il dopocena o la cosiddetta colazione notturna, ma anche per festeggiare l'evento privato e magari prenotare il privé rialzato.



Ciccio e Birra

Via N. Sauro, 50 – Bisceglie (BT).

Info: 348.0035011

Aperto a pranzo e cena. Chiuso il lunedì

Questa pizzeria è un inno alla fantasia: quella utilizzata nella preparazione di cicci farciti e pizze. La pizza è rigorosamente cotta in forno a legna, preparata da una squadra di pizzaioli che riduce i tempi di attesa al tavolo. Chicca di gusto (non ordinabile dal venerdì alla domenica) è la pizza col bordo farcito di ricotta e salame piccante, o zucchine e gamberetti... Una vera delizia servita su tagliere.



St. Peter Alle Vecchie

Segherie

Via Porto, 33 – Bisceglie (BT). Info:

080.9143466, 348.3945178.

Aperto dalle 07 alle 13 e dalle 15 alle 22. Sabato h24. Domenica chiuso dalle 15 alle 17. Chiuso il martedì.

Una pasticceria dalla tradizione consolidata che soddisfa i capricci di gola con dolci preparati artigianalmente da pasticceri esperti, membri dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani. E' anche american bar, con aperitivi salati, cocktail, centrifugati e frappè da gustare in compagnia..



Cinque Sensi

C.da Dei Monaci, 2 – Trani (BT).

Info: 0883401016, 3470350184, 349.2107336

Aperto a cena

Carne alla brace e una pizza cotta rigorosamente in forno a legna e preparata in fantasiosi modi, sono lo zoccolo duro di questa pizzeria-braceria che lascia accomodare gli ospiti in una grande e fresca location in cui spicca la piscina. La sua cucina tenta i palati con specialità di terra e di mare per tentare i palati di chi vuole godersi una cena a due, in gruppo, in famiglia, o per i suoi eventi privati.



La Terrazza sul mare

Pizza Marinai d'Italia, 4 – Trani (BT). Info:

0883.481907, 3478184886, 348.4706671.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il mercoledì.

Al panorama offerto dal mare sul quale si affaccia, abbina una cucina dai sapori genuini e composta da ingredienti ricercati. Oltre a specialità di pesce fresco, nel menù troviamo pizze gourmet di alto livello: a prepararle, Fabrizio De Vincenziis, pizzaiolo che recentemente si è aggiudicato il 1° premio nel "Festival della pizza pugliese".



Trani '70

P.le S. Maria Di Colonna – Trani (BT).

Info: 391.4227345, 329.9365189

Aperto dalle 8.30 alle 23.00

Il ristorante sul Lungomare Colonna propone pesce e prodotti freschi selezionati: spigole dell'Adriatico, frutti di mare, tonno rosso; tutti accompagnati da un buon vino e dall'accoglienza del personale di questo ristorante aperto a pranzo e cena e che mostra ovunque i colori del mare. Lo chef è Francesco Digoia, e il suo piatto speciale è il risotto al tonno rosso e melanzana saltata, con lamelle di mandorla tostata.



Fornostar 72h

Via M. Pagano, 208 – Trani (BT). Info:

348.2734667.

Aperto dalle 18 in poi. Chiuso il mercoledì

Quando lo street food incontra la qualità, ecco che nasce Fornostar 72h: una pizzeria d'asporto che reinterpreta il "mangiare per strada" attraverso pizze al taglio alla romana fatte lievitare per 3 giorni e farcite con ingredienti di stagione, accuratamente scelti. A queste affianca birre belghe e vini in calice, in abbinamenti che puntano al gusto senza compromettere la convenienza.



Friedrich II

Pizza della Sfida, 10 – Barletta (BT). Info: 0883.348197

Aperto tutti i giorni dalle 18 in poi.

Sapori e atmosfere che arrivano direttamente dalla Germania: il Friedrich II è il punto di riferimento in Puglia per chi desidera gustare specialità bavaresi. Nel menù, ispirato alla cucina teutonica, troviamo: piatti tipici come lo stinco di maiale in crosta alla birra, specialità di carne, wurstel alla griglia, antipasti, hamburger, panini, hot dog, insalate e tanto altro.



La Bufala

Via Regina Margherita, 292 – Barletta (BT). Info: 0883.890702.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il sabato a pranzo.

Non solo una pizzeria dove poter assaporare la mozzarella di bufala in diverse varianti, ma anche un ristorante che offre una vasta scelta di primi con pasta fresca, secondi di carne e dolci artigianali come la pastiera napoletana, la torta ricotta e pere o i babà. E' possibile organizzare feste e ricevimenti. La cucina a vista permette di ammirare gli chef all'opera.



Tijuana

Via Baldacchini, 14 – Barletta (BT). Info: 389.1264814, 0883.884200.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì.

Un ristorante, american bar con un menù variegato, nel quale i sapori locali si mescolano a piatti che si ispirano alla cucina messicana. Una rivisitazione a favore del gusto, che si esprime attraverso prelibatezze come il chili con carne, il burrito e le alette di pollo. Diversi gli eventi, gli aperitivi e i dj set che permettono di trascorrere serate piccanti.



Taverna dei principi

Via Kennedy, 17 – Canosa di Puglia (BT). Info: 389.6447878.

Aperto a pranzo e a cena. Chiuso il martedì.

Qui ritroviamo i sapori genuini della cucina pugliese: negli antipasti, nella pasta fresca fatta in casa, nella pizza di grano arso, nelle specialità di carne come gli straccetti di cavallo al vino rosso. La pizza è preparata anche con impasti alternativi, come quello integrale, di kamut e ai cereali. La carta birre annovera numerose varietà artigianali, anche senza glutine.



Supremo piacere

Interno Villa Faro – Minervino Murge (BT). Info: 388.4761200, 393.9235519.

*Aperto dalle 05:30 alle 14 e dalle 16 in poi.
Chiuso il lunedì pomeriggio.*

Si distingue per un menù che spazia da specialità di carne come le salsicce locali e i tradizionali arrostiticini di agnello, a pizze preparate con lievito madre e ingredienti selezionati. E' anche caffetteria, con oltre 25 tipi di caffè, e cocktail bar capace di proporre anche originali cocktail molicolari. Non mancano concerti e dj set.



Est Vineria

*Via C. Troya, 11 – Andria (BT).
Info: 380.3691547*

Dalle 20.00 alle 00.30. Chiuso mart.

La vineria per eccellenza del Sud Italia, capace di far innamorare e sentire il calore del vino prodotto da uve del Mezzogiorno. La cucina di Est propone taglieri, primi e secondi piatti con prodotti ricercati direttamente dal titolare Michele nelle masserie di Puglia, Basilicata, Molise o Campania, e che sono serviti in una sala intima e resi speciali dalla bravura degli chef. Le etichette di vino sono oltre 200.



2night.

SU

NOKIA LUMIA

Cerca un locale, un ristorante
o un evento vicino a te

Cerca per parola chiave, tipo di cucina
o di ambiente

Leggi le schede ricche di dettagli,
guarda le foto dei locali,
leggi i commenti degli utenti,
visualizza sulla mappa

Cerca 2night su
Windows Phone
Marketplace



Windows Phone
Put people first.



MATERA



Cucina78

Via D'Addozio, 78 – Matera. Info: 329.0394198
Dalle 9:30 fino a pranzo e a cena. Chiuso il lunedì

Nel cuore di quella Matera che fa invidia al mondo e che lascia a bocca aperta per il suo fascino, Cucina 78 riprende in mano un'antica dimora ipogea per ridonarle nuova vita con un progetto dedicato all'accoglienza e all'enogastronomia. Caffetteria durante il giorno, e ristorante per il pranzo/cena, propone le ricette tradizionali fatte di zuppe, ortaggi, legumi, mettendo assieme i sapori del mare con quelli della terra, come con gli spaghetti con polpo e peperoni di Senise, ma anche piatti nazionali e pugliesi come ad esempio gli Spaghetti all'Assassina, e portate di carne arrosto.



Morgan

Via Bruno Buozzi, 2 – Matera.
Info: 0835312233, 3289172020
Aperto a cena e anche a pranzo il sabato e la domenica

Nel Sasso Caveoso il Morgan sfrutta la storica e suggestiva location per realizzare un'osteria e pizzeria scavata nella roccia, con vari ambienti ipogei dove accomodarsi a tavola e godere della sua buona cucina che propone specialità della tradizione lucana, dove il dictat è ovviamente la pasta fresca. La pizza è cotta, come tradizione vuole, in forno a legna ed è proposta anche con impasti alternativi, come con farina di farro, di Kamut o con il grano arso.



Cinetix Café

Via Aldo Moro, 14 – Matera. Info: 0835337211
Aperto tutti i giorni dalle 08:30 in poi.
Chiuso lunedì

Lounge restaurant elegante nelle sue luci soffuse e nel suo design. Il Cinetix è un locale multi-forme capace di offrire un servizio variegato ed efficiente che parte dal mattino con le colazioni e arriva a sera con la cena, passando da pranzo o un business lunch, godendosi il caffè pomeridiano, l'aperitivo, e arrivando al dopocena con il drink con gli amici e il concertino o il dj set.



LECCE



Douglas Hyde

Via Bartolomeo Ravenna, 17 – Lecce (LE).

Info: 320.1865016

Aperto tutte le sere dalle 18

A pochi passi dalla circonvallazione di Lecce, il Douglas Hyde si distingue per i suoi toni caldi, per l'arredamento in stile irlandese, ma soprattutto per la passione verso la birra artigianale, coronamento perfetto per piatti creativi che spaziano dai panini alle insalate, dai piatti di pesce alle stuzzicherie, per non dimenticare le speciali pizze. Un posto accogliente dove sentirti sempre a casa.



Rousseau

Italian Restaurant

Via di Leuca, 212 – Lecce (LE).

Info: 340.3740175

Dalle 13 alle 15 e dalle 20 alle 24. Chiuso il lun.

Rinnovato nella sede e nell'arredamento, sempre più raffinato, il Rousseau mostra ai buongustai salentini il meglio di sé, con pietanze sempre più originali e creativamente impiattate, senza rinunciare alla sperimentazione gastronomica. Un angolo di cucina gourmet poco distante dal centro di Lecce, ideale per chi cerca qualità in un ambiente tranquillo e diverso dal solito.



Sushisalento

Via L. De Simone, 12 – Lecce (LE).

Info: 0832.243752

Tutti i giorni a pranzo e cena

Maki rolls, futomaki, sashimi, sushi, nigiri: ecco alcune delle pietanze che trovi da Sushisalento, ristorante giapponese nel cuore di Lecce in cui puoi assaporare i migliori piatti della cucina orientale, sia nelle versioni tradizionali che attraverso originali rivisitazioni, anche veg. Moderno e luminoso, questo elegante locale propone solo ingredienti e vini di prima scelta, attentamente selezionati.



Viveur

Via Umberto I, 27 – Lecce (LE).

Info: 320 8611465

Tutti i giorni dalle 11.30 alle 15 e dalle 17.30 alle 2

Struttura confortevole e accogliente nel cuore del centro storico leccese, il Viveur è molto più di un semplice locale nel quale trascorrere la serata. È un'esperienza sensoriale a 360° tra musica, arte e gusto, per prendersi una pausa in una delle strade più in della movida salentina. In un ambiente easy, dove l'arredamento moderno si mescola alla classicità della pietra leccese, si possono degustare pucce o aperitivi, accompagnati da una ricca carta di vini e drink.



Original Coffeandcigarettes

Via G. Paladini, 23 – Lecce (LE).

Info: 0832 244877

Aperto dalle 19 alle 2. Chiuso il mercoledì

Non c'è niente di meglio che mangiare con gusto cibi di qualità, oppure abbinare a un gustoso aperitivo un cocktail creato ad hoc. Come succede all'Original Coffeandcigarettes, dove l'esperta barlady Ana Maria Diaconescu sa proporti il tuo drink ideale, coniugando i tuoi gusti con una vasta scelta di liquori e distillati, frutta fresca, spezie, pepi, macerazioni e infusioni.



La Locanda del Ragioniere

Via Principi di Savoia, 39 – Lecce (LE).

Info: 0832.1690975

Aperto tutti i giorni a pranzo e cena

Non penseresti mai di entrare nel centro storico di Lecce e gustare specialità come il vero churrasco de picanha allo spiedo, la fejoada o, ancora, la macaxeira frita: ecco alcune delle proposte in menù ne La locanda del Ragioniere che, tra volte a stella in pietra leccese e un arredamento arabeggiante, offre il meglio della cucina brasiliana oltre a quella tipicamente salentina.



Exit 101 Café

Via S. Fitto, 1 – Lequile (LE).

Info: 338.0562856

Tutti i giorni, h 24

Dinamico e moderno, il nuovo Exit 101 Café ha portato nel Salento vitalità e freschezza. Eclettico nell'arredamento come nel menù, accosta alle pietanze caserecce, che caratterizzano la gastronomia salentina, proposte di finger food e serate sushi. Tavola calda a mezzogiorno, la sera si trasforma in piadineria, braceria, paninoteca e perfino cometteria notturna... Considerarlo un semplice café sarebbe davvero riduttivo.



Caffè 900

Piazza Umberto I, 18 – Copertino (LE).

Info: 0832.1893423

Dalle 5 di mattina a notte fonda. Chiuso il lun.

Il locale che ha rivoluzionato la movida salentina, portando a Copertino il primo bar moderno, mostra il suo nuovo volto. Caffè 900, punto di ritrovo per persone di tutte le età, si presenta oggi con un arredamento chic e luminoso, a cui affianca una ricca offerta gastronomica nonché una rassegna di eventi che ogni weekend alterna dj set, musica live e aperitivi, anche a base di sushi.



Le Tre Grazie

Via Del Balzo, 34 – Galatina (LE).

Info: 328.9278183

Dalle 13 alle 15.30, dalle 19.30 all'1. Chiuso il merc.

Ristorante e winebar, Le Tre Grazie ti proietta in una dimensione in cui il gusto non è soltanto un piacere ma anche arte, originalità e benessere. Alle selezioni dei migliori salumi e formaggi, si affiancano i pregiati tagli di carne alla griglia, oltre a varie alternative veg. Le pietanze, impiattate in maniera impeccabile, sono arricchite da contorni e spezie di tutto il mondo.



Officina del gusto

Via Pascoli, 40 – Galatina (LE).

Info: 0836.234285

Da lun a mart dalle 7.30 alle 20.30, da merc a sab dalle 7.30 alle 24, dom. dalle 17 alle 24

In un antico palazzo, uno stile dalla raffinata modernità. Il bancone color legno e le luminose pareti chiare danno un senso di serenità ed energia ad un ambiente già accogliente e confortevole. Dalla colazione alle proposte veg, dalla ricca tavola calda con piatti tipici del Salento alle specialità ispirate alla cucina etnica.



La Frasieria

Via Cavour, 18 – Campi Salentina (LE).

Info: 342.8557166

Aperto tutti i giorni a pranzo e cena

Una miscela vincente che coniuga simpatia, ironia e la genuinità della cucina casereccia: è la Frasieria, un posto per tutte le età e tutti i palati, che tra le volte a stella in pietra leccese sprigiona energia e buon umore. Dai taglieri ai fritti misti fatti in casa, dalle specialità di pesce ai piatti di carne, per non parlare delle pizze, prive di strutto e tutte ad alta digeribilità.



Gianna Rock Café

Via Fratelli Bandiera, 33 – Veglie (LE).

Info: 333.3082611

Tutti i giorni dalle 9 a notte fonda

Sedie bianche e pouf neri, un'atmosfera easy e rock a cui fanno da contraltare pareti splendidamente dipinte a mano: è questo caleidoscopio di elementi creativi che caratterizza il Gianna Rock Café. Pub, ristorante ed enoteca al tempo stesso, è un locale concepito per ospitare al suo interno le migliori serate all'insegna dei live, per un progetto gastronomico e musicale a 360°.



Tartufi & funghi

Via Idro 32, Otranto (LE). Info: 393.2516511

Tutti i giorni a pranzo e cena

Una norcineria originale di alta qualità a pochi metri dal lungomare di Otranto, Tartufi&Funghi resta subito impresso per la sua creatività. Pergolati di uva finta, mura di simil-pietra leccese, cucina a vista e poster fotografico incorniciato da tappi di sughero dimostrano la volontà di Giuliano di creare qualcosa di innovativo. Cavalli di battaglia, oltre ai salumi e ai primi, i tartufi originari di Otranto.

pubbliservice
immagine e qualità
Stampa e Grafica

LA CREATIVITA', L'ENTUSIASMO
E LA PROFESSIONALITA' DEI NOSTRI GRAFICI
A VOSTRA DISPOSIZIONE PER CONSULENZE,
PROGETTAZIONI O LAVORI ESECUTIVI!

SCOPRI LE NOSTRE NUOVE PROMO SU WWW.PUBBLISERVICE.INFO

1250 F.TO 5,5x8,5 CM, CARTA 350 GR.,
A 4 COLORI F/R., **€ 18 +IVA**
BIGLIETTI DA VISITA
PLASTIFICATI
PLASTIFICATI LUCIDI F/R

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE OGNI VENERDÌ.
IL FILE CI DOVRÀ PERVENIRE ALMENO 1 GIORNO PRIMA.

200 F.TO 32x45 CM
LOCANDINE CARTA 135 GR.
€ 40 +IVA
A 4 COLORI SOLO F.

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 24 ORE LAVORATIVE.

5000 F.TO A4 APERTO
PIEGHEVOLI CARTA 135 GR.
€ 105 +IVA
CONSEGNATI PIEGATI

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

5000 F.TO 9,5x14,25 CM
CARTOLINE CARTA 250 GR.
€ 39 +IVA
A 4 COLORI F/R.
+ VERNICE

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 2 GIORNI LAVORATIVI.

500 F.TO 11x23 CM
BUSTE CARTA USOMANO 80 GR.
€ 43 +IVA
A 4 COLORI SOLO F.

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

5000 F.TO 15x20 CM
VOLANTINI CARTA 135 GR.
€ 54 +IVA
A 4 COLORI F/R

IL MATERIALE VERRÀ CONSEGNATO PRESSO NOSTRA SEDE IN 6/8 GIORNI LAVORATIVI.

SPEDIAMO IN TUTTA ITALIA IN 24/48 ORE - ISOLE ESCLUSE

VIA RAFFAELLO, 21 (ZONA SPZ) - MOGLIANO VENETO (TV)
TEL. 041.5937012 - FAX 041.4574933 - INFO@PUBBLISERVICE.INFO



Eden 2.0

Piazza San Pietro 27, Galatina (LE).

Info: 329.1174578

Aperto dalle 7 alle 24. Chiuso il lun.

Un lounge bar che, grazie alla cromoterapia, alterna magici giochi di luce e di colore: verde, viola, azzurro. Mura psichedeliche, cocktail degni della migliore alchimia creati con l'arte della mixology, sushi, ricchi aperitivi, toast, pucce e ingredienti provenienti da qualunque parte del mondo. È il paradiso terrestre nell'era dei pc, un Eden 2.0 dove, a completare l'opera, ci pensa il servizio narghilé.



Aputea Concept Bar

Via Roberto D'Angio 2/A - Gallipoli (LE).

Info: 349 5049038

Aperto tutte le sere

Un luogo che racchiude un grande creatività senza trascurare la qualità. Concept bar con il retrogusto di un pub, si è fatto notare da subito per l'arredamento, curato in ogni minimo dettaglio, con citazioni letterarie e gigantografie di grandi uomini come Lennon, Mandela e Gandhi. La penombra e l'atmosfera soft della sera, unite ai live del weekend, regalano un relax che coinvolge tutti i sensi.

TRIBEWANTED

MONESTEVOLE ITALIA



INDURISCE I PIEDI, MA AMMORBIDISCE IL CUORE.
Scopri perché su tribewanted.com

Località Monestevole - Umbertide (Pg)
monestevole@tribewanted.com

f Tribewanted Monestevole | @Tribewanted



Pane olio e fantasia

Piazza della Repubblica, 8/9 – Gallipoli (LE).

Info: 324.7791270

Dalle 11.30 alle 15.30 e dalle 18 alle 24

Nel caratteristico borgo di Gallipoli vecchia c'è un ristorante che ha fatto della genuinità il suo cavallo di battaglia. Gamberoni scottadito, conchiglie fatte in casa ripiene di crostacei, angeli al guazzetto sono solo alcune delle gustose ricette portate in tavola dallo chef usando solo le migliori materie prime, accompagnate da ottimi vini locali e birre artigianali.



Partenopei

Corso Roma 62/64 – Gallipoli (LE).

Info: 0833.263303

Aperto dalle 19.30 all'1. Chiuso il merc.

Dove c'è Napoli c'è allegria. E il ristorante pizzeria Partenopei di Gallipoli non smentisce questa certezza. Sin dalla soglia ti senti trasportato nei vicoli del capoluogo campano, tra profumi e sapori che rispecchiano con una devozione quasi sacra la tradizione gastronomica napoletana: dalla pizza verace al calzone fritto, passando da dolci come il babbà, la pastiera, la sfogliatella.



III EDIZIONE

ROSÉXPO

SALONE INTERNAZIONALE
DEI VINI ROSATI

WINE | FOOD | MUSIC | ART

LECCE, CASTELLO CARLO V

3-5 GIUGNO, 2016

EM

PROMOSSO DA



ROSEXPO.IT



#roséexpo2016
#iloverosé



PRENOTA IL TUO TAVOLO IN TEMPO REALE.

MISIEDO.COM



MISIEDO

IL RISTORANTE IN UN Istante