

PUGLIA



TRE SPICCHI

LATIANO (BR)

LUPOLO & FARINA

LECCE

400 GRADI

MARGHERITA DI SAVOIA (BT)

CANNETO BEACH 2

PREMIO SPECIALE
LE PIZZE DELL'ANNO

LATIANO (BR)

LUPOLO & FARINA

PREMIO SPECIALE
PIZZA E TERRITORIO

LESINA (FG)

LA CRUNA DEL LAGO



ALTAMURA (BA)

Levante

v.le Martiri, 94/96

tel. 0803101051

chiuso martedì

coperti 100

prezzi pizza da 5 a 20 euro



82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

Francesco Pellegrino, altamurano doc, è legato alla tradizione casearia che fa parte della sua famiglia e sa riportarla sulla pizza. La sua è una base soffice che si concretizza con un cornicione non eccessivamente alto, ma ben alveolato. Ciò che stupisce è la combinazione di ingredienti che riesce anche a toccare una sponda e l'altra dell'Italia, dall'altura alla costiera, passando per la Murgia contadina. Si parte dalle montanarine fritte, prima del pezzo forte, cioè gli spicchi contemporanei da dividere con i commensali, oppure la classica pizza tonda al piatto. Da non perdere la carta delle Margherite, una deliziosa sorpresa. Carta dei vini essenziale che presta attenzione ad alcuni dei grandi nomi pugliesi, molto interessante la carta delle birre, orientata alla scoperta di nuove leve della regione e non solo. Dulcis in fundo le pizzette fritte da farcire al cioccolato o al pistacchio.



ANDRIA (BT)

Virgo

via F. Ferrucci, 193

tel. 0883885157

chiuso domenica;

aperto solo a cena

coperti 95

prezzi pizza da 6 a 30 euro



84

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

Non molto distante dal centro, ingresso con banco lungo, arredi moderni e funzionali. Punto forte è senz'altro l'accurata selezione della materia prima, riconducibile alla ventennale esperienza della proprietà nell'ambito dell'alta gastronomia. Le miscele centrate di farine, una lunga lievitazione e una cottura precisa in forno di ultima generazione ci regalano una pizza fragrante, con cornicione alveolato e condimenti super selezionati che cambiano in base alla stagione. Garantite le classiche, ma non mancano quelle speciali: la San Francesco è con burrata di Andria, capocollo e pomodorino giallo. Per i più temerari ci sono anche le pizze Hot, con condimenti a base di peperoncini esotici come l'habanero o il carolina Reaper. La carta offre molta scelta di cucina e gustosissimi taglieri di salumi e formaggi murgiani. Servizio attento. Carta dei vini territoriale e buone referenze di birre in bottiglia e alla spina.



BARI

Giotto

via O. Mazzitelli, 178
tel. 0805675502

chiuso sempre aperto
solo la sera

coperti 120

prezzi pizza da 8 a 25 euro



82

67 pizza 7 servizio 8 ambiente

Non serve inoltrarsi in centro per poter raggiungere questa insegna nel quartiere più moderno della città. In menu un'ampia proposta di cucina, sul versante pizza varie interpretazioni convincenti, con impasti di lunga lievitazione con bordo medio-alto o piatto, alla moda barese. Nulla è lasciato al caso come gli ambienti moderni, ben arredati con colori giovani e accattivanti. Prima della pizza si può iniziare con cocktail e non mancano vini del territorio e birre ben selezionate. Dal forno elettrico è sfornata una pizza fragrante, ben cotta, con ingredienti di alta qualità, impasto con farina di tipo 1 che matura almeno 72 ore. Vasta presenza di pizze bianche e con condimenti classici (ma non aspettatevi i classici nomi, ogni pizza riprende i nomi della tavolozza dei colori). In proposta anche le pizze al padellino con topping gourmet e la pizza alla pala.



BISCEGLIE (BT)

Peperero Bistrot Italiano

via M.R. Imbriani, 252
tel. 0803325584

chiuso mercoledì

coperti 120

prezzi pizza da 6 a 14 euro



84

69 pizza 7 servizio 8 ambiente

Legno, centrini come tovaglie e una lavagna pronta a dare il giusto benvenuto ai clienti. Così da PepeNero si fa accoglienza dal 2013. Daniele Antonelli, con il suo estro da chef, lavora l'impasto facendo attenzione alla materia prima, dalla farina di grano tenero alla semola fino al blend di oli del territorio. I topping fanno la differenza in diverse consistenze, così da raccontare la Puglia di qualità. Tra le pizze, da non perdere, le classiche e quelle d'autore, come la Quasi Vegana, con insalatina di cicorie e limone e filetti di peperone. Personale di sala attento alle esigenze dei clienti. La cantina propone referenze regionali e pure internazionali. Buona la selezione di birre. Da non perdere i dessert stagionali firmati insieme ad Antonio Modugno (che guida la cucina del ristorante), dal tradizionale babà, con gelato pralinato alla mandorla e panna, all'Una sera d'Autunno, castagnaccio servito con un goccio di olio da coratina.



BITONTO (BA)

Il Patriarca

via Beccherie Lisi, 15
tel. 0803740840

chiuso martedì escl. in estate;
aperto solo a cena

coperti 85

prezzi pizza da 6 a 18 euro



88

72 pizza 8 servizio 8 ambiente

Nel centro storico di Bitonto, l'insegna è da sempre un punto di riferimento per gli amanti della buona pizza, ma non solo. Infatti, Emanuele Natalizio è riuscito a portare Il Patriarca tra i ristoranti dell'olio AIRO, grazie alla sua forte passione per l'olio evo, con etichette che cambiano ogni mese e vanno a rendere ancora più speciali le pizze. Gli impasti partono da farine selezionate, godono di lunghe lievitazioni e attente cotture. Nel piatto giunge una pizza dal bordo appena accennato, che esalta i sapori degli ingredienti scelti con cura e proposti in ricette classiche e creative, come la Parmigiana Scomposta. In carta, tante variazioni sul tema. Interessante la selezione di pizza che prende il nome di varie regioni in base all'ingrediente dominante. Non raro che il proprietario accoglia i clienti al tavolo, illustrando la rosa di antipasti (che varia sempre) con della fragrante focaccia.



BITONTO (BA)

Piazza Vecchia del Cenobio

via Raffaele Pasculli, 56
tel. 0808498037

chiuso lunedì

coperti 120

prezzi pizza da 6 a 15 euro



85

71 pizza 7 servizio 7 ambiente

Cornicione alto e ben alveolato, base sottile, topping che parlano di casa e freschezza. Questa è la pizza secondo Damiano Cataldi, giovane pizzaiolo bitontino che ha dato al ristorante di famiglia una sterzata decisa. Piazza Vecchia si trova in centro, in un tipico locale in pietra viva. Qui, dopo tanto studio, si realizza un impasto che viaggia sulle 72 ore con biga, farina tipo 1 e alternative da sperimentare. Tra le certezze in menu c'è l'evergreen 1960, con pomodori al forno, pancetta croccante, bufala, carpaccio e pecorino sardo. Non mancano mai i fuori programma che il personale di sala propone in degustazione. La passione per la lievitazione ha portato Damiano a cimentarsi anche in un impasto gluten free cotto in sicurezza (con un secco no alle basi precotte). A rendere il locale ancor più inclusivo è la proposta 100% no lattosio del ristorante di Concita Pastoressa. Piccola proposta di vini locali con incursioni extraregionali.



BITRITTO (BA)

La Campagnola

via N. Fumarola, 4
tel. 080631642

chiuso lunedì; aperto
solo a cena escl. domenica

coperti 110

prezzi pizza da 7 a 13 euro



80

65 pizza 7 servizio 8 ambiente

Marika Praitano e Cosimo Carrieri sono ai fuochi di questo suggestivo locale del centro storico con pareti in pietra e tufo e gradevole spazio all'aperto, dove si compie ogni giorno un'amorevole promozione delle materie prime e delle ricette locali. Lo fanno con la cucina ma anche con la pizza, cotta in forno elettrico e frutto di un impasto da farine di grano arso, cece nero, Senatore Cappelli, lievitato a lungo, buono e digeribile, base perfetta per topping più o meno classici ma sempre di grande equilibrio. Da provare la croccante "scrocchiarella" tonda classica (diametro 31), base perfetta per ospitare, per esempio, la loro versione di "fave e c'cuer", fave e cicorie, con fiordilatte, fave secche di Carpino, cicoriella selvatica, patate, cipolla rossa di Acquaviva, friggittelli fritti, pomodori ciliegini, extravergine. La cucina vale altresì l'assaggio. Vini pugliesi ben scelti, servizio a modo.



BRINDISI

Pizzeria Brunda

p.zza Dante, 8
tel. 3208918821

chiuso sempre aperto
solo la sera

coperti 150

prezzi pizza da 5 a 16 euro



82

66 pizza 8 servizio 8 ambiente

L'antico teatro Goldoni, la cui ritrovata scritta "Filodrammatica Goldoni" fa bella mostra di sé all'ingresso, è tornato in vita con una nuova veste. I tavoli hanno preso il posto delle poltroncine, sul palco la cucina a vista con i forni. Nico Taveri è il patron e pizzaiolo, che, preso dalla passione dei lievitati, a 24 anni ha aperto la prima pizzeria in centro a Brindisi. Otto anni dopo, a maggio 2024, l'inaugurazione della seconda sede nel cuore di Mesagne. Qui si gustano pizze napoletane, ma anche padellini in doppia cottura. Gli impasti sono frutto di un blend di farine, idratazione al 70% e maturazione che va dalle 48 alle 72 ore. Le tonde hanno bordi alti, alveolati, belle da vedere con topping di materie prime ricercate, come il prosciutto di piccione di Carlo Giusti (fuori carta che si trova solo tra settembre e ottobre).



CASSANO

DELLE MURGE (BA)

Cice Pizzeria Contemporanea

via Gen. Giovanni
Magli, 18

tel. 3924710844

chiuso mercoledì;
aperto solo la sera

coperti 60

prezzi pizza da 6 a 18 euro

84

69 pizza 7 servizio 8 ambiente

Teglia alla romana, padellino, tonda classica, tanti tipi di impasti, stesure e tecniche, tutto nelle mani di Raffaello Cice, che ha dato un'impronta pienamente "contemporanea", come da insegna, al menu del suo locale, che propone anche piatti di cucina oltre che pizza. Si viene accolti in una sala ariosa e curata, in tavola una carta che cambia con le stagioni. Tra le tonde classiche, oltre alle Margherite, troviamo voci tradizionali, come la Capricciosa o la Quattri Formaggi. Spunti interessanti tra le pizze bianche, nella Asino d'Oro, ad esempio, la base con fiordilatte di Gioia del Colle, crema di patate dolci, blu di bufala e tartufo nero, la mortadella d'asino servita a parte. Da non perdere un assaggio degli ottimi panzerotti. Consigliata la degustazione, per avere un'idea completa della proposta, dall'antipasto al dolce.



CERIGNOLA (FG)

Levante "pizza experience"

v.le di Levante, 140

tel. 3334925398

chiuso martedì;
aperto solo a cena

coperti 35

prezzi pizza 5 a 13 euro



83

69 pizza 7 servizio 7 ambiente

I grandi ingredienti artigianali locali trovano ampio spazio sulla pizza di Savino Pedico, che cresce in ambizioni e tecnica. Farine ricche e profumate entrano in impasti rustici, che maturano nei giusti tempi e danno vita a tonde digeribili, di grande leggerezza. La carta offre spunti sia agli amanti del classico che a chi arriva qui per assaggiare interpretazioni personali. Tra gli antipasti pettole e, una rarità locale, i cucoli fritti con sartascino (salsa di pomodori appesi), che condisce anche una delle pizze speciali, la Bella di Cerignola, insieme al fiordilatte di Andria in uscita, caciocotta della Valle d'Itria, sbriciolata di scaldatelli locali, olive e olio extravergine dal cultivar Bella di Cerignola. Novità in menu la soffice e saporita pizza al padellino, che viene realizzata con farina di grano duro di pugliese, dal piacevolissimo morso. Carta delle birre e vini del territorio.



CISTERNINO (BR) DoppioZero

p.zza P. Rossi, 17
tel. 0804444151

chiuso martedì escl. in estate;
aperto solo a cena

coperti 50

prezzi pizza da 5 a 12 euro



81

67 pizza 7 servizio 7 ambiente

Nel cuore del centro storico di Cisternino, Doppio Zero è un riferimento per la gente del posto e i tanti turisti che popolano la Valle D'Itria. L'ambiente è accogliente e, soprattutto, la qualità e la varietà delle pizze sono notevoli. Il cornicione è alto, soffice e dall'assaggio scioglievole. Gli ingredienti sono scelti con cura, seguendo la stagionalità e prediligendo il territorio locale. Oltre al classico, si può scegliere tra tre tipi di impasto: Senatore Cappelli integrale - Multicereali - Canapa. Da non perdere la "Paesana" fiordilatte, pomodori pelati, scamorza affumicata e Capocollo di Martina Franca: "Don Rafàè" mozzarella fiordilatte, funghi cardoncelli, sfilacci di cavallo affumicati, rucola e grana o "Doppio Zero" con bordo farcito di ricotta fresca vaccina. Poi naturalmente ci sono le classiche, dalla marinara alla diavola e tante altre. Buona e ricercata selezione di birre artigianali e vini del territorio. Servizio in sala puntuale e accogliente.



CONVERSANO (BA) Conté

via Padre Michelle
Accolti Gil, 66-68

tel. 0808837690

chiuso mercoledì

coperti 70

prezzi pizza da 5 a 15 euro



79

65 pizza 7 servizio 7 ambiente

Un piacevole riferimento dove le protagoniste sono le pizze dalle versioni estrose e dagli impasti ben pensati. L'ambiente è semplice e curato, dallo stile moderno, e ad accogliere i commensali c'è un servizio garbato e attento. Le pizze sono caratterizzate da impasti leggeri che rendono le tonde, servite in sei spicchi, fragranti fuori ed estremamente soffici all'interno. Grande cura nelle presentazioni e nei topping così come nella selezione delle materie prime. Dal menu: Contessa Roverella (fiordilatte, crema di zucca, gamberi in crosta di nocciole, stracciatella e 'nduja), Principe Basilik (pomodoro San Marzano, bufala di Altamura, pomodorini rossi e gialli infornati, emulsione al basilico e olio extravergine pugliese), Principessa Mariasole (crema di peperoni rossi e gialli, fiordilatte, bresaola Punta d'Anca, bufala di Altamura, crumble di olive nere e pistacchi). Sfiziosi antipasti in apertura e valide alternative per chi non volesse optare per la pizza. Discreta selezione di birre e vini.



CORATO (BA) Quattro Passi

c.so Garibaldi, 117
tel. 0803328340

chiuso martedì;
aperto solo la sera

coperti 60

prezzi pizza da 6 a 12 euro



84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

Sul corso di Corato la famiglia Mallardo ha costruito un punto di riferimento per gli amanti della pizza contemporanea, in un ambiente curato, adatto a famiglie e gruppi ma anche a cene intime di coppia. Partendo da farina di tipo 1, Leonardo porta in forno un impasto morbido ed elastico, con bordo croccante, con stesura in semola. Le ricette si basano tutte su ingredienti di alta qualità, disposti con generosità e trattati con le giuste tecniche di cottura. Il risultato è una pizza fragrante e di grande gusto. Il menu si completa con una buona offerta ristorativa curata da Antonio, con tanta attenzione alla stagionalità anche per antipasti, primi e secondi. Servizio gentile, attento e sempre sorridente, a cura di Monica e Paola. Si può prenotare il locale per banchetti privati. Durante l'estate Quattro Passi porta i suoi tavoli nel suggestivo vicololetto adiacente.



CORIGLIANO D'OTRANTO (LE) 1000 Pizza and Diner

via Cutrofiano, 6
tel. 0836320002

chiuso lunedì;

in agosto sempre aperto

coperti 60

prezzi pizza da 4,50 a 16 euro



85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Qui le cose si fanno con passione, lo si capisce dal sorriso accogliente di Simone Ingresso e della moglie Clara, che accoglie in sala (e prepara i dessert). Dal 2022 sono in questo locale ricavato da una casa antica, ma con arredi moderni e un bel cortile. Il giovane maestro pizzaiolo prepara e informa, nella sua postazione a vista, pizze nello stile tradizionale napoletano, con una buona scelta di impasti, con farine macinate a pietra e lunghe maturazioni, perfezionati in quasi 20 anni di esperienza. Più di cinquanta le opzioni di pizza in carta, tra quelle "della settimana" la Nerano a modo mio, con mozzarella, zuccina in doppia consistenza, pane aromatizzato, tartare di tonno e basilico. Buona la selezione di vini e birre, il servizio è attento e la carta include antipasti, hamburger, insalate.



CUTROFIANO (LE) Pizzeria Mauro

I.go Immacolata, 4
tel. 0836512112
chiuso mercoledì escl. in agosto;
aperto solo a cena
coperti 45
prezzi pizza da 5 a 13 euro
♿ ♻️

87

71 pizza 8 servizio 8 ambiente

Entrare qui significa vivere un'esperienza peculiare, caratterizzata dalla bravura di Mauro Ripa - esperto di impasti, anche alternativi, incluso il senza glutine - e dalla selezione dei migliori ingredienti del territorio. Nel menu ci sono pizze tradizionali, speciali, bianche e gourmet, come la Violetta con cavolo viola in agrodolce, fiordilatte e sfilacci di stinco di maiale. Nella categoria Fantasia del Pizzaiolo Ripa dà il meglio di sé: un trionfo di sapori, per esempio, è la pizza in doppia cottura (fritta e al forno) con crema di pomodorini e pomodori secchi, melanzane a funghetto, mozzarella, prosciutto e pomodorini al forno. Oltre alle proposte culinarie, una buona scelta di birre e vini; nel 2024 rinnovato l'arredo della sala interna, con un ambiente accogliente e moderno, che completa l'esperienza. Servizio curato e sorridente.



FOGGIA Lievi'Tante

v.le Primo Maggio, 26
tel. 3403292443
chiuso martedì
coperti 45
prezzi pizza da 6 a 15 euro
♿ ♻️

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

La proposta di Gianluca Rotondo sta riscuotendo successo in città grazie a una proposta mai banale realizzata con tecnica e materie prime ben selezionate. Qui infatti si viene per gustare valide torne realizzate con farine di qualità, con impasti dalla lunga lievitazione e con un tocco di creatività che le rende abbastanza uniche nel panorama cittadino. Qualche esempio dal menu: Bacca'Lornia (fior di latte, baccalà cotto a bassa temperatura, salicornia, fiocchi di patate e cipolla caramellata), Fave e Pecorino (fior di latte, fave al vapore, provola affumicata, crema di pecorino e cipolla caramellata). A far da spalla ci pensa un'interessante selezione di vini fermi e bollicine. Da provare anche i dessert che Gianluca segue con passione visto il suo passato da pasticciere.



GAGLIANO DEL CAPO (LE) Spicchi d'Arte

via della Repubblica, 24
tel. 3272426441
chiuso martedì;
sempre aperto solo a cena:
in estate sempre aperto
coperti 80
prezzi pizza da 6 a 16 euro
♿ ♻️

86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Ogni pizza vale il viaggio, proprio come nel "gemello" Spicchi d'Arte di Tricase, nato qualche anno prima dal talento di Ippazio Ricchiuto. A Gagliano del Capo c'è il socio, il pizzaiolo Giorgio Sciurti, a gestire il locale con grande professionalità, proponendo pizze ad alta idratazione e a lunga maturazione, con cornicione alto e leggero. Come La Margherita Gold con impasto di Senatore Cappelli, salsa della casa, mozzarella di bufala, origano locale, olio evo pugliese e basilico cristallizzato; oppure la Onda, con il suo poker di pomodorini, fiordilatte, capperi, origano, olive nere disidratate, basilico e acciughe del Cantabrico. Le patatine artigianali, sottili e abbondanti con tre salse (pomodoro, maionese all'aglio e barbecue) precedono di solito le pizze. Il locale è ampio e arioso, con grande spazio esterno, piacevole musica di sottofondo. Servizio gentile e veloce.



GALATINA (LE) Tipozero

via Robertini, 3
tel. 0836234401
chiuso lunedì;
aperto solo a cena
coperti 110
prezzi pizza da 7 a 12 euro
♿ ♻️

84

68 pizza 8 servizio 8 ambiente

Decisamente una delle pizzerie più belle, dal punto di vista estetico, che si possono apprezzare in zona. E non poteva essere altrimenti, trovandosi nel pieno centro storico dell'elegante Galatina. Alla guida dell'insegna c'è Samuel Facecchia, appassionato pizzaiolo, che a 18 anni si è formato all'AVPN, l'Associazione Verace Pizza Napoletana. In sala il socio Gabriele Toraldo si occupa del beverage, suoi alcuni abbinamenti delle pizze con i cocktail. La pizza è una classica napoletana, sottile al centro e più alta ai bordi, ad alta idratazione. Ottima, quando cotta con precisione, a volte però non completamente a punto, a scapito di una base troppo umida. Gustosissimi, invece, i tegamini a base crunch, dai topping ricercati e ben pensati, con materie prime per lo più provenienti dalla Campania. Interessante e ricca la carta dei vini come delle birre.



GALLIPOLI (LE)

La Corte del Pettolino

riviera Nazario Sauro, 57

tel. 3791171120

chiuso lunedì; sempre aperto da aprile a ottobre

coperti 40

prezzi pizza da 6 a 15 euro

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Nel cuore della città vecchia, dentro l'antico Palazzo Grumesi, con cortile interno e un ambiente elegante e ospitale. Le pizze preparate dal giovane Davide Cavaleria rivelano grande attenzione agli impasti, a base di farine di tipo 1 e 0 con il 70% di idratazione, con cornicione ben pronunciato e cottura calibrata. E alle farciture con materie prime selezionate per lo più in Puglia e tra i Presidi Slow Food. Che siano semplici, come la Napoli, con pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano, o Pizze d'Autore, con abbinamenti che ne esaltano i sapori, come l'Estate, una fornarina con crema di basilico, bufala dop, crudo di Norcia igp e pomodorini semi dry di Torre Guaceto presidio Slow Food, la soddisfazione è garantita. Buona scelta di birre salentine; servizio veloce e professionale.



GALLIPOLI (LE)

Lievita 72 Neapolitan

c.so Roma, 82

tel. 3472265994

chiuso mercoledì; da luglio a settembre sempre aperto

coperti 45

prezzi pizza da 5 a 14 euro

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Un porto sicuro per gli amanti della pizza napoletana, in pieno centro. Il giovane talento Michel Greco punta su aggiornamento continuo e ha il piede schiacciato sull'acceleratore della qualità: per impasti, ingredienti, ambiente e servizio. Cura tutto nel dettaglio ed è riuscito a formare uno staff di ragazzi affiatati e attenti. Si può cenare in terrazza, d'inverno chiusa con vetrate. Si parte da croccché gustosi e si prosegue con un'ampia varietà di pizze napoletane, con proposte tra Tradizione e Innovazione, ma anche Vegan o Tre Cotture. L'impasto riposa fino a 72 ore, la cottura è precisa. Sapori unici per la Margherita con composta di pomodoro candito, zeste di arancia e limone, fonduta di caciocavallo; la pizza al padellino con stracotto di manzo alla genovese e quella ai 3 pomodori (San Marzano, arrosto e secchi). Ottima scelta di birre e vini.



TRE SPICCHI

LATIANO (BR)

LUPPOLO & FARINA

via F. D'Ippolito, 98

tel. 3924955782 chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 160 prezzi pizza da 6 a 25 euro

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente

PREMIO SPECIALE LE PIZZE DELL'ANNO



IL PIZZAIOLO

Cristiano Taurisano, autodidatta, appassionato e grande conoscitore di tecniche dell'arte bianca oltre che delle materie prime da adoperare. Con il socio Davide Barile, che gestisce la sala, ha scommesso su un'idea di pizza a tutto tondo.

LA PIZZERIA

A Latiano si è ormai consolidato un tempio della pizza. Cristiano Taurisano lavora tre tipi di impasto: la contemporanea, con un cornicione pronunciato, importante idratazione e cottura decisa oltre i 400 gradi; la pugliese (l'ultima arrivata), che omaggia i ricordi d'infanzia, con un impasto leggero e croccante. Infine, la pizza al padellino (ideale da condividere in 2 o 4 spicchi): da non perdere quella con tartare di vacca podolica, mousse di ricotta alla senape, alici del Cantabrico, grattugiata di limone e tartufo nero, ma anche la dolce, strepitosa, ispirata al caffè leccese, con namelaka di cioccolato bianco aromatizzato al caffè, gel di mandorla e crumble di mandorle amare locali. Tra le pizze al piatto spiccano gli omaggi alla memoria pugliese, come l'Acquasale o la Domenica dai nonni, oltre alle classiche. Centrata proposta di birre, vini e cocktail. Servizio puntuale e affabile, guidato da Davide Barile.



TRE SPICCHI

LECCE

400 GRADI

v.le Porta d'Europa, 65

tel. 3913318359

chiuso sempre aperto solo a cena

coperti 300 prezzi pizza da 6.50 a 13 euro 

91

75 pizza 8 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Salentino, con un cuore da pizzaiolo napoletano, Andrea Godi è figlio d'arte. Dal padre ha ereditato la passione, le conoscenze le ha apprese da maestri della scuola napoletana come Attilio Bachetti, di suo ci ha messo le buone idee e la sperimentazione. Dall'incontro con Francesco Cassiano nel 2014 è nato 400 Gradi.

LA PIZZERIA

Ha iniziato giovanissimo a perfezionare l'arte della pizza. Andrea Godi ha studiato le tecniche tradizionali napoletane, ma vi ha affiancato un approccio attento al suo territorio, diventando il precursore di un nuovo modo di intendere la pizza. In stile napoletano sì, ma con una selezione di materie prime pugliesi, vini e birre compresi e una cura da fine dining, anche nel servizio di sala. Un nuovo modo di mangiare la pizza, attenta a tutto quello che le ruota attorno, dagli ingredienti ai produttori. Cornicione alto e leggero, abilità nel bilanciare i sapori con topping stagionali nelle proposte delle Margherite, delle Pizze Bianche, Rosse e Fuori Carta, come la Parmigiana Scomposta, con pomodoro confit in crema, melanzane a funghetto e stracciatella. L'atmosfera in stile jungle ha trasformato un ampio locale di periferia (su due livelli e con giardino) in uno dei posti più glamour e frequentati della città.



LECCE

Officine Birrai

via G. D'Annunzio, 52

tel. 3713178835

chiuso sempre aperto

coperti 110

prezzi pizza da 7 a 20 euro



81

66 pizza 7 servizio 8 ambiente

A Lecce, Officine Birrai non è solo una pizzeria e risto pub. Qui più di 20 birre alla spina si accompagnano a fritti fragranti (ottime le polpette di podolica e i bocconcini di caciocavallo), hamburger e abbondanti taglieri. Ma il menu spazia anche tra primi e secondi piatti (di mare e di terra) e svariate tipologie di impasti per le pizze - canapa, sette cereali, curcuma, riso venere, grano arso e, in aggiunta, l'impasto alle trebbie delle loro birre. È proprio la birra a farla da padrone, da cui nascono interessanti idee su base pizza come "pizza del birraio" con mozzarella, porchetta cotta alla birra cbt, carciofi, salsa agrodolce, basilico o "luppulo e terra" con salsa di pomodoro, verdure al forno cotte nella birra, mozzarella e basilico. Esempi di specialità della casa sono poi la "pizza fresca" e la "pizza affumicata", dove eccellenti materie prime esaltano un sapore semplice ma di gran gusto. Servizio giovane e cordiale.



LECCE

I Paladini

p.le Sondrio, 20

tel. 0832391984

chiuso martedì;

aperto solo a cena

coperti 70

prezzi pizza da 5 a 12 euro



85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Una pizzeria identitaria quella gestita dai fratelli Paladini: Stefano in sala e Marco maestro di impasti, con una proposta che fa leva sulla qualità della materia prima e sull'amore per il Salento. Un percorso di crescita, con ricerca, quando non era di moda, anche sugli impasti alternativi e senza glutine. Così oltre ai Grandi Classici, Le Nostre Proposte e i Racconti del Salento, le nuove pizze vanno nella direzione di proporre i sapori autentici di una volta, come nella Pomi d'Oro con ciliegino e datterino in cottura e in uscita tante varietà di pomodori, bufala, basilico, origano locale, filetto di acciuga, olio evo; nella Signnuria troviamo crema di carciofi, fiordilatte, ciliegini, melanzane fritte come una "volta", guanciaie e, fuori cottura, grana, basilico e olio evo. Impasto soffice, ben idratato e ben cotto. Servizio spedito e gentile



LECCE

Il Pizzicotto

via Taranto, 3b
tel. 3792616433

chiuso sempre aperto 

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

La filosofia e le scelte del titolare Stefano Mele, orientate a una produzione di pizza in teglia alla romana di qualità, lo hanno premiato e fatto crescere negli anni, fino a triplicare le sedi. C'è quella storica in via degli Ammirati, che, con la pizza servita a "peso", permette di provare diverse combinazioni di ottimi ingredienti; quella in via Salandra, in una zona commerciale, offre la possibilità di godersi la pizza seduti in sala. L'ultima nata è in via Taranto, tappa fissa di studenti e lavoratori in zona Università. L'insegna ha guadagnato una solida reputazione grazie al suo impasto leggero e digeribile, preparato utilizzando farine selezionate di grano tenero e semola rimacinata di grano duro con lunga lievitazione e cotto alla perfezione. Croccante e molto digeribile con ampia scelta di gusti, almeno una decina a rotazione, spesso con ingredienti stagionali e prodotti tipici del territorio, come l'Alberobello, con capocollo e stracciatella.



LESINA (FG)

La Cruna del Lago

via Isonzo, 64
tel. 3396101531

chiuso martedì;
aperto solo a cena

coperti 60

prezzi pizza da 5 a 18 euro



84

70 pizza 7 servizio 7 ambiente

PREMIO SPECIALE PIZZA E TERRITORIO

La Cruna del Lago è una vetrina del territorio, che spazia tra laguna, Gargano e Daunia, dove riscoprire gusti dimenticati. La carta stagionale, sfoltitasi in questi quattordici anni, propone una scelta di tonde interessanti sia per l'impasto, che per la ricchezza dei sapori. L'eccentrico Vincenzo Dapote nel 2018 inseriva, primo pizzaiolo in Italia, il granchio blu, l'anguilla e altre eccellenze sulle sue contemporanee dal bordo ben alveolato, oggi lavora con la muscisca, carne essiccata che i pastori portavano con loro durante le transumanze. E proprio sulla Transumanza trova spazio la muscisca d'agnello, con patate, scamorza affumicata, friarelli e ricotta, da gustare con il Gin Gargano al melograno. Interessante l'Aria fritta, buona anche nella versione dolce con ricotta, miele, mosto cotto e mandorla.



TRE SPICCHI

MARGHERITA DI SAVOIA (BT)

CANNETO BEACH 2

via Forno Vecchio, 17

tel. 0883414523

chiuso mercoledì da settembre ad aprile

coperti 85 prezzi pizza da 7 a 45 euro   

91

74 pizza 9 servizio 8 ambiente



IL PIZZAIOLO

Erede di una tradizione ristorativa familiare, sommelier, Giuseppe Riontino ha virato sulla grande pizza. Nella sua insegna è al timone di un laboratorio - a vista - ampio e ben organizzato, che permette una strutturazione molto efficiente del lavoro e del servizio.

LA PIZZERIA

Il mare a pochi metri con la sabbia che quasi lambisce i tavoli, le saline che sembrano piste di pattinaggio, gli arenili sono stracolmi di ortaggi dalla sapidità straripante che vanno ad impreziosire le tonde. La carta si aggiorna continuamente, non possono mancare le "indimenticabili", come la Vegetariana, già ottima di suo per l'impasto dalla cottura dorata e i suoi profumi, estrema la bontà delle verdure sauté rigorosamente di stagione. Stesso discorso per le super gettonate focacce tagliate a spicchi con condimenti di pregio. Le pizze contemporanee sono frutto di un lavoro sartoriale che lega insieme ingredienti e impasti. Tra queste spicca la Dalla Murgia alle Saline, con bufala, ciliegino, sponsali, cipollotto murgiano e capocollo di Martina Franca. Attenta selezione delle birre. Carta dei vini adeguata, ma i più esigenti possono attingere dall'enoteca di proprietà con una lista ricchissima. A disposizione camere accoglienti; poco distante c'è il ristorante di famiglia con cucina di mare.



MARTINA FRANCA (TA)

Jonnyvia G. Guglielmi, 16b
tel. 0804306561chiuso mercoledì;
aperto solo a cena

coperti 90

prezzi pizza da 4 a 15 euro

**77**

63 pizza 7 servizio 7 ambiente

Il regno di Giovanni Terruli, per tutti Jonny, è un piacevole locale che si caratterizza per l'ampia sala con un bel forno a legna. Dietro la sua pizza ci sono la lunga esperienza maturata e il percorso di formazione intrapreso. Un percorso che lo ha portato a rivolgere particolare attenzione all'impiego di farine alternative, dall'integrale a quella di grano Khorasan o Senatore Cappelli. Non meno importante è la lenta e naturale lievitazione, che conferisce sapore e digeribilità alla base. Ad assicurare la complessiva piacevolezza contribuiscono poi la buona cottura (dal forno escono dischi con un bel cornicione rigonfio) e gli ingredienti selezionati per i topping. Il menu offre una vasta scelta di opzioni, dalla classica Margherita alle versioni speciali con verdure o salumi, fino alle varianti dolci per chi con le tonde volesse chiudere il pasto. Ma in carta si possono trovare anche piatti tipici del territorio tra primi e secondi. Per accompagnare il tutto si sceglie da una discreta lista di bevande.



MARTINA FRANCA (TA)

Pomodoro e Basilicovico Il Salvatore Rosa, 15
tel. 0804306776chiuso giovedì;
aperto solo a cena

coperti 40

prezzi pizza da 6 a 30 euro

**85**

70 pizza 7 servizio 8 ambiente

A Martina Franca, nel cuore della Valle d'Itria, spicca questo indirizzo gestito dalla famiglia Lacarbonara. Qui gli appassionati della pizza possono godere di un ambiente raccolto. L'impasto, realizzato con farine macinate a pietra, lievito e acqua, riposa per 12 ore a temperatura ambiente. Il bordo, molto pronunciato e soffice, a volte, però, viene penalizzato da una cottura poco precisa. Nei condimenti prodotti che raccontano la Puglia ma anche eccellenze gastronomiche nazionali. Dai pomodori dell'Agro Sarnese al capocollo di Martina Franca, dalla tartare di Fassona piemontese alle prelibatezze del mare, come tartare di tonno, gamberi rossi crudi e carpaccio di polpo (qui i prezzi salgono). Buona selezione di vini e birre. Servizio puntuale e gentile.



MATINO (LE)

Lu Rialevia Emanuele Filiberto, 9
tel. 3382857252chiuso martedì;
aperto solo a cena

coperti 65

prezzi pizza da 4,50 a 16 euro

**85**

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

L'impasto del maestro pizzaiolo Luigi Romano è buonissimo: leggero, alveolato, cotto in maniera precisa, dal sapore delicato, altamente digeribile. Frutto di una lunga sperimentazione, della qualità delle farine, attenzione al senza glutine e al senza lievito, con clienti che vengono da lontano per gustare la sua pizza. L'offerta è ampliata con un servizio di ristorazione, all'interno di una sala con volte antiche o nel bel cortile d'estate. Il menu propone tantissimi gusti, tra i classici, le pizze bianche, gialle, al metro e gourmet, come la Capocollo, con pomodoro giallo, fiordilatte, capocollo di Martina Franca, caciocavallo, radicchio, pomodorini e mandorle a scaglie. Sfiziose le proposte che nascono secondo estro e mercato, dal pesce fresco alle verdure di stagione. Alta qualità per le materie prime utilizzate nei condimenti. Si bevono birre e vini del territorio; il servizio è gentile e informale.



MELPIGNANO (LE)

VizioParco Rimembranza, 3
tel. 3207298552chiuso sempre aperto
solo la sera

coperti 60

prezzi pizza da 7.50 a 15 euro

**82**

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

Rodolfo Caldarazzo, giovane patron e pizzaiolo, ha una grande cultura del lavoro, è entusiasta e appassionato dell'arte della pizza sin da adolescente, intrinseca nella ricerca della qualità, con la voglia di fare sempre meglio. Le sue tonde sono un incrocio tra una pizza classica croccante e una contemporanea napoletana, alveolate e con un bordo pronunciato. Farina macinata a pietra, e lievito madre, minimo di maturazione di 48 ore, vengono cotte in un forno rotante ibrido, a gas e legna. Il risultato è notevole. A partire dalle montanarine, come la Lussuria, con gambero rosso. Tra le pizze d'autore la Margherita Sbagliata ai 3 Pomodori, con fiordilatte, riduzione di tre pomodori cotti, basilico, chips di Parmigiano, olio evo. Servizio professionale, ottimi dessert artigianali e fornita carta di birre, vini e bollicine.



MIGGIANO (LE) Borgo Vecchio

via Roma, 35
tel. 0833764254
chiuso lunedì escluso
da metà luglio a metà agosto;
aperto solo a cena
coperti 40
prezzi pizza da 5 a 12 euro

84
♿

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

Un consolidato punto di riferimento, a gestione familiare e nascosto in un vicolo del borgo, dove gustare pizze di qualità. Gli impasti del patron Marcello De Vitis sono elaborati con farine da grani italiani e lievito madre, lasciati maturare a lungo e cotti nel forno a legna. Il risultato è una base digeribile, morbida e croccante allo stesso tempo, condita con ingredienti stagionali, molti del territorio. Buona la Paesana, con mozzarella, friarielli, pomodorini confit, salsiccia, crema pecorino. Tra le speciali, la Fondiù, con pomodoro, mozzarella, manzo salato e fonduta di caprino. In sala, prodighi di spiegazioni, la moglie e il figlio di Marcello. Si beve bene; sorprendono i dolci del giorno, sempre diversi e preparati in casa.



MINERVINO MURGE (BT) Il Balcone

v.le G. Di Vittorio
c/o Villa Faro
tel. 3288766636
chiuso lunedì in inverno;
aperto solo la sera
coperti 150
prezzi pizza da 7 a 12.90 euro

79
♿

66 pizza 6 servizio 7 ambiente

Siamo all'interno della Villa Comunale di Minervino, con una vista che spazia in maniera suggestiva sulla zona. In un contesto tanto gradevole si assaggia la pizza curata da Tiziana Capiello, figlia d'arte, con un pregresso di studi scientifici. Con la consapevolezza su tecniche e trasformazioni, elabora tonde leggere, dal bel cornicione e dal morso fragrante e soffice. Molti dei condimenti inneggiano al circondario, la firma del suo menu è sicuramente la pizza Minervino, con fiordilatte, cime di rapa saltate, funghi, salsiccia, peperone crusco, ma anche le altre proposte, classiche e stagionali, valgono attenzione. Così l'Ortolana a modo nostro, con base di datterino giallo, verdure di stagione, patate al forno, pomodori confit, cardoncelli e mozzarella di bufala. In menu anche ottimi panzerotti, poi una proposta non proprio centrata di poke, panini, carni. Servizio cordiale.



MOLA DI BARI (BA) Pizzeria 70042

via Torricelli, 14
tel. 3773371167
chiuso martedì;
aperto solo la sera
coperti 50
prezzi pizza da 6 a 22 euro



82

67 pizza 7 servizio 8 ambiente

Il locale è suggestivo, nei toni del bianco, il servizio organizzato con le prenotazioni on line. Le pizze, in stile napoletano contemporaneo, hanno cornicione pronunciato e molto arioso, maculatura spinta dopo la cottura, ma non troppo, così da evitare bruciature eccessive. Sulla base condimenti ben congelati, tra materie prime di stagione, alcune del territorio, in generale di buona qualità. Molta attenzione nella gestione, anche estetica, dei topping, con ingredienti ben distribuiti, verdure dal colore vivo e dal taglio curato. La scelta non è enciclopedica, soprattutto si punta sulla rivisitazione dei classici. Da provare le pizze al padellino servite in spicchi, con condimenti gourmet. Non mancano i fritti, dalle pizze fritte (i coni ricordano molto da vicino quelli ideati da Franco Pepe a Caiazzo) alle frittatine di pasta in varie versioni, una rarità da queste parti. In abbinamento vini e cocktail, c'è anche una proposta di cucina. Servizio di asporto efficiente.



MOLFETTA (BA) Il Vecchio Gazebo

via Marcone, 18/20
tel. 0803344877
chiuso mercoledì
coperti 70
prezzi pizza da 5 a 20 euro



84

69 pizza 8 servizio 7 ambiente

Il centro storico custodisce questa pizzeria, altrettanto storica, affidata da sempre alla gestione di Giuseppe Petruzzella, infaticabile appassionato di lievitazioni e di cultura del territorio. Le sue tonde sono il risultato di una lunga lievitazione con lievito madre da 36 a 48 ore. Tante le farine utilizzate che si alternano durante la settimana come il grano saraceno, integrale, grano arso, multicereali. Le classiche hanno bordi medio-alti fragranti e ben alveolati, ricche di sapore, cotte in forno a gas con angolo alimentato con legna di ulivo. La carta delle pizze è ricca di abbinamenti tradizionali ma anche creativi dove la Puglia è protagonista: la Mordi la Puglia è con crema di ricotta, mozzarella, fichi secchi, capocollo di Martina Franca, mandorle di Toritto e cotto di fichi. L'estro è tangibile nelle pizze a padellino. Vari gli oli evo che si possono abbinare. Ottima presenza di vini del territorio e birre artigianali. La domenica menu di piatti regionali.

**MONOPOLI (BA)
Cirasella****via A. Grandi 37/39**
tel. 0803327783**chiuso** sempre aperto
solo la sera**coperti** 70**prezzi pizza** da 5 a 16 euro**79****66 pizza 6 servizio 7 ambiente**

Monopoli, incantevole cittadina della provincia di Bari, è meta di migliaia di turisti. L'arrivo in pizzeria è agevole perché in periferia e poco distante dalle strade principali. In estate si cena all'esterno, la saletta interna è moderna e ben organizzata. Le pizze sono generose nella forma con bordo alto e ben cotte. Impasto altamente idratato e a lunga maturazione che risulta leggero e digeribile. In carta non manca nulla, dagli stuzzichini a buoni piatti di cucina e dolci. Diversificata anche l'offerta fra le tonde, come le innovative al padellino riccamente condite o il percorso gourmet tutto a spicchi. Lunga la lista delle classiche a partire dalla Marinara o la gustosissima Martinese, che ammicca al territorio con capocollo di Martina Franca, burrata e zucchini spadellate. Ottime le referenze di birre alla spina e quelle in bottiglia. Presenti anche alcune referenze di vini regionali e nazionali.

**MONOPOLI (BA)
Il Tronco****fraz. Sant'Antonio
D'Ascula****c.da l'Assunta, 123**
tel. 0804123394**chiuso** lunedì; aperto
solo la sera escl. domenica**coperti** 90**prezzi pizza** da 7 a 18 euro**82****68 pizza 7 servizio 7 ambiente**

A una decina di chilometri dal centro di Monopoli, la pizzeria della famiglia Lococciolo è giunta alla terza generazione, con Michele che ne assicura la continuità, rappresentata simbolicamente dalla pizza Carpaccio (con carpaccio di manzo, radicchio, rucola e Grana Padano) creata da papà Pietro a mamma Anna. Con le tecniche e la sensibilità odierna mette a segno una "100% Apulian Pizza", disco sottile e croccante, con materie prime di qualità, molte pugliesi, a partire dagli eccellenti pomodori protagonisti della selezione di Margherite. Si comincia con un cubotto di focaccia croccante (irresistibile lo Smash burger con capocollo, realizzato con farina di orzo e riso integrale) oppure con la Scarpetta (trancio di focaccia al vapore servita con ragù e polpette di carne). Dalla carta dei vini e delle birre di territorio. Il servizio è affidato alla competenza (e al sorriso) di Antonella.

**NOCIGLIA (LE)
Gusti Giusti****via Trento, 32**
tel. 3898865029**chiuso** lunedì;
aperto solo a cena**coperti** 60**prezzi pizza** da 5 a 14 **84****70 pizza 7 servizio 7 ambiente**

Lui è salentino per nascita e per cultura, ma ha un cuore che guarda a Napoli. Comincia la gavetta da cuoco, ma diventa pizzaiolo. È questo Gianmarco Manni, che ha messo non soltanto le mani in pasta, ma anche tutta la sua passione. Ha realizzato, così, il suo sogno aprendo questo locale, dove un bel palazzo baronale domina la piazza, e si è fatto alfiere della pizza napoletana in Puglia. Gli impasti in cottura, perfetta, riescono morbidi, leggeri, ma di sostanza, giacché nascono da un'attenta selezione di farine e una lunga lievitazione. Le garnizioni contaminano tradizione locale e ispirazione partenopea: la Sognando una Marinara è con passata di pomodoro arrosto, olio all'aglio, capperi di Racale, olive leccine, alici di Cetara, origano di Santa Cesarea Terme. Identitaria la Pignata de Purpu, con burrata e polpo arrosto, o Il Capocollo Innamorato, con mozzarella di bufala e capocollo di Martina Franca. Piccola selezione di birre e vini.

**SAN GIOVANNI
ROTONDO (FG)
Regina****Margherita****v.le A. Moro, 114**
tel. 0882420495**chiuso** lunedì;
aperto solo a cena**coperti** 60**prezzi pizza** da 7 a 22 euro**83****67 pizza 8 servizio 8 ambiente**

Orazio Chiapparino propone ai suoi ospiti un viaggio allattante. Spazia con prodotti di alta qualità, passando per il Piemonte o la Sicilia, mescolando il tutto con i sapori di Puglia e i tanti Presidi Slow Food selezionati. Siculo con radici pugliesi, dal padre pizzaiolo eredita la passione per i lievitati e dagli zii per la ristorazione. Gli impasti, in gran forma, sono frutto di un blend di farine che miscela da sé, a seconda che si tratti di napoletana contemporanea, paposce o un padellino. Le tonde hanno una ricca alveolatura, buonissima la Zibello, con culatello di Zibello, stracciatella di Andria, composta di fichi pugliesi, scaglie di Grana Padano, perle di aceto balsamico di Modena. Novità il menu degustazione per 4 persone, di terra o mare, da abbinare a vini e birre consigliati da Maria Pia Del Buono, che con il team di 12 giovani, ben trasmette la filosofia della pizzeria.



TAVIANO (LE) Grani del Borgo

via Nizza, 5
tel. 0833829456

chiuso lunedì; sempre
aperto solo a cena e in estate
sempre aperto

coperti 60

prezzi pizza da 8,50 a 22
euro

85

69 pizza 8 servizio 8 ambiente

Una gustosa pizza con ingredienti del territorio è quella proposta da Giovanni Negro in questo locale nel cuore di Taviano, aperto nel 2022 con Mimmo Adamo, produttore di olio e titolare di altre realtà ristorative. Nella versione Classica, nelle Tegamine e nelle Speciali dei Grani, gli impasti sono ottenuti da farine di tipo 1 e germe di grano, lavorazioni di 48 ore e un'idratazione all'80%. Non mancano poi impasti integrali, multicereali, al carbone vegetale, senza glutine e le Pinse Romane e Salentine. Tra gli assaggi, la Cover dei Grani, con pomodori freschi frullati, fiordilatte a crudo, pomodori, prosciutto crudo di Parma, rucola, petali di grana, olio evo, basilico, che è servita con un babaganoush (crema di melanzane) per permettere di fare la "scarpetta" con il cornicione. Buona selezione di birre, servizio veloce e sorridente. Suggestivo cenare seduti ai tavoli nel vicolo del centro storico e sulla terrazza che domina i tetti.



TRANI (BT) Galileo

via Galileo Galilei, 1
tel. 3473038827

chiuso sempre aperto
solo a cena

coperti 30

prezzi pizza da 6 a 14 euro



86

70 pizza 8 servizio 8 ambiente

Una certezza nell'affascinante cittadina, la posizione a due passi dal mare invita a una lunga passeggiata. Ci si può accomodare all'esterno (coperto d'inverno) o in una raccolta saletta interna. La gestione è familiare, in sala buona conoscenza di vini e soprattutto appassionata di extravergine di alta qualità. Per le tonde un mix di farina macinata a pietra semi-integrale, lunga maturazione, risultato di alta digeribilità e scioglievolezza. Le pizze sono caratterizzate da un accennato bordo esterno ben alveolato. Di alta qualità i condimenti delle tante proposte in carta: dalle classiche, come la Cipollina, con tranci di tonno e cipolla, alle speciali, come la Tartufina, con cardoncelli della Murgia barese e stracciatella di Andria. Ad arricchire l'offerta pizza al padellino e scrocchiarelle originali. Servizio molto attento alla clientela, brevi tempi di attesa, personale cordiale. Buona scelta di birre, vini del territorio, ma anche etichette nazionali ed estere.



TRANI (BT) Lievito 72

via A. Moro, 72
tel. 0883953181

chiuso lunedì; aperto
solo a cena

coperti 75

prezzi pizza da 4,50 a 12
euro

82

68 pizza 7 servizio 7 ambiente

L'insegna è stata l'apripista per l'ingresso della contemporaneità - sia negli impasti sia nella ricetta - nel settore della pizza nella provincia BAT. Andrea Giordano lavora solo con farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra, lievito di madre vivo e 72 ore di lievitazione. Il risultato sono pizze fragranti, perfettamente digeribili, che esaltano i sapori degli ingredienti che seguono le stagioni e soprattutto l'imperativo di una qualità assoluta. Il forno a cottura mista (legna e gas) permette cotture attente e precise. Particolarità del locale è che le pizze sono tutte rettangolari. Tra i cavalli di battaglia del menu resta, inossidabile, la Parmense, che sposa burrata di Andria e Prosciutto San Daniele 24 mesi. Oltre a birre in bottiglia e alla spina, presente una selezione di vini, amari e un'interessante cocktail list di apertura. Servizio rustico, ma efficiente.



TRANI (BT) Pulcinella

s.s. 16 Adriatica, 67
tel. 0883400648

chiuso lunedì e martedì;
aperto solo a cena;

(in agosto sempre aperto)

coperti 200

prezzi pizza da 5 a 13 euro

86

71 pizza 8 servizio 7 ambiente

Fuori dal caos cittadino, Pulcinella scrive da anni pagine di convivialità gastronomica a base di ottima pizza napoletana. A questa si aggiungono gli antipasti tipici campani, come le frittatine di pasta, le montanarine e i crocché di patate. L'impasto punta da sempre a garantire una grande digeribilità; c'è anche la possibilità di avere un impasto a base di farina di tipo 2 macinata a pietra. Le ricette proposte si dividono le pizze tra rosse, bianche e premium, tra cui spicca la Martinese. Per un primo assaggio, consigliata la Margherita rivisitata con pomodoro datterino saltato in olio evo con olive, capperi, basilico fresco, un pizzico di origano fresco e fiordilatte campano. I dolci, come la delizia al limone, portano la firma di Sal De Riso. Discreta selezione di vini e birre artigianali. Servizio attento e cortese.



TRICASE (LE)

La Cistareddha

via Marina Serra, 44

tel. 3478476302

chiuso lunedì; aperto

solo a cena

coperti 65

prezzi pizza da 6 a 13 euro



85

70 pizza 8 servizio 7 ambiente

La passione e il talento, quando ci sono, si riconoscono subito. Da anni il patron e pizzaiolo Alessandro Panico stupisce con pizze deliziose nell'aspetto, oltre che nel gusto e non si ferma mai: continua a fare formazione, ricerca, sperimentazione. Ha scelto di puntare sulla qualità, motiva il suo staff, punta su impasti contemporanei, leggeri e ben digeribili, che condisce con prodotti freschi, combinati con fantasia e misura. Oltre alle Cista Pizze Classiche, a quelle Tricasine, alle Storiche e alle Margherite - come la Special, con fiordilatte, pomodori al forno, Grana Padano al basilico e olio evo - ci sono le fuori menu del mese: gustosa la pizza con crema di zucchine, pomodori gialli, bresaola, noci e ciuffi di formaggio fresco. Si beve bene.

BASILICATA



TRE SPICCHI

POTENZA
FANDANGO