





San Vito, frazione di Polignano a Mare, offre un porticciolo naturale per i pescatori, una spiaggetta e i golosi crudi di pesce del ristorante **La Colonna**, con sullo sfondo l'abbazia benedettina che custodisce le reliquie di San Vito. Il 14 giugno l'effigie del Santo va in processione su uno zatterone fino a **Cala Paura**, lo stesso tour che propone **Dorino Gite in Barca**, con possibile tappa alla scenografica Grotta Palazzese e all'Ultima Grotta.

### BASTINACA E STRACCIATELLA

Nelle campagne intorno si coltiva la *bastinaca* di San Vito, una carota viola Presidio Slow Food, prodotta e trasformata in squisita confettura da **Tenuta Terre di San Vito** in contrada Rascinuso, dove si acquistano anche olio, vini e sott'oli. Per la stracciatella e caciocavallo c'è invece **Capricci di Latte**, a Polignano a Mare, la città di Domenico Modugno e di Pino Pascali, nome dell'Arte povera cui è dedicato il museo d'arte contemporanea ([museopinopascali.it](http://museopinopascali.it)). In paese, il **B&B Dei Serafini** sparge le sue strutture nel borgo, dalla suite con vasca idromassaggio alla casetta con terrazzo sul mare. Superato l'**Arco Marchesale** la reception è in **piazza San Benedetto** e la colazione si fa nel loro **Caffè dei Serafini** a picco sul mare. Poi, si va in giro tra i vicoli alla scoperta di affacci spettacolari, come la gola di **Lama Monachile**. E la giornata finisce con il pescato del giorno cotto in argilla, curry, riduzione di pesce e *sambusa* (triangoli di pesce speziato) dell'**Osteria moderna Meraviglioso**. Pochi chilometri dopo, **Porto Vecchio** è l'antico approdo dei pescatori di **Monopoli**, con i gozzi di legno rossi

## LE DRITTE di DOVE

### LE REGINE DELLA MASSERIA

Fuori Polignano a Mare, la **Masseria San Pietro** è per chi vuole imparare la cucina locale. Si tengono qui i laboratori, le degustazioni e le cene collettive con **Mara Battista** e **Marina Saponari** dell'Associazione **DireFareGustare**, autrici di *Cooking Class in Masseria*, manuale dei sapori pugliesi con 48 ricette per 12 menu ([direfaregustare.com](http://direfaregustare.com)).

*In alto* Il resort **Sorelle Barnaba**, a **Monopoli**. *Sotto, da sinistra* La sala del ristorante **Lido bianco** con vetrate affacciate sul mare e l'**Albergo diffuso**, sempre a **Monopoli**.

e celesti. Sono i colori della *Madonna della Madia*, l'icona bizantina giunta dal mare nel 1117, custodita tra i marmi barocchi della **Cattedrale** e portata in processione il 14 agosto su una zattera fino a **Cala Batteria**. Da non perdere, le domeniche di ottobre, **Gozzovigliando**, il palio dei gozzi, tra tour gratuiti, piccole lezioni di pesca e laboratori culinari. Il **Castello Carlo V** ospita mostre e offre dalla terrazza il colpo d'occhio sulla città, e lungo le antiche mura si arriva a **Cala Porta Vecchia**. Lì vicino si può vedere il maestro d'ascia **Nicolò Lafronza**, detto *Mèste Coline*, mentre lavora ai gozzi nel suo laboratorio. Si dorme all'**Albergo diffuso Monopoli**, che ha il bar nel **Chiasso Carmelano** - *chiasso* è il tipico cortile del centro storico - e si cena in piazza Garibaldi al **Condominio 60**, nell'androne di un palazzo d'epoca, con tentacolo di polpo con crema di fave e *crumble* di pane. Mare dentro e fuori il piatto anche nello storico ristorante **Lido Bianco**, aperto nel 1947, dove sono da provare i delicati calamari olio, mentuccia e limone.

Il tour intorno a Bari finisce in campagna, in un uliveto millenario in **contrada Stomazzelli**, vicino a una lama antica con cavalli allo stato brado. Qui la *country house* **Sorelle Barnaba**, di fine XIX secolo, offre sei residenze fascinosi, la piscina vicino all'agrumeto, uno spaccio d'olio, conserve e pasta nel granaio e il ristorante dove la chef **Mary Pacelli** gioca con i sapori locali in piatti come lo gnocchetto di patate viola di Polignano aromatizzato al tartufo e taralli. Da assaporare con calma nella corte fra profumi di erbe aromatiche.