

**Paolo
Marchi**

Edizione 2009



IDENTITÀ GOLOSE

*Guida ai Ristoranti d'autore
di ITALIA, EUROPA e MONDO
con i premi alle giovani stelle*

Gallipoli (Le) Puglia

LA PURITATE
via Sant'Elia, 18

chef30
anni

È il ristorante storico di Gallipoli, il luogo in cui assaporare piatti tradizionali a base di pesce freschissimo. Sorge accanto alla chiesetta della Puritate, in uno dei rioni più antichi, proprio di fronte al mare, che si ammira dalla veranda a vetri, dove consigliamo di prenotare. In alternativa la saletta con volta a botte.

In estate non si arriva in auto, ma a piedi oltrepassando un ponte di pietra e passeggiando lungo i bastioni della città vecchia, costellata dalle tante chiese delle confraternite, dai palazzi fortezza, dalle case a corte e dai numerosi vicioletti che si affacciano sul mare.

Servizio gentile, cucina di buon livello. Iniziando dagli antipasti difficilmente si arriva al dolce. Sono vari, abbondanti e si alternano tra caldi e freddi: polpettine di frutti di mare, tartara di tonno, merluzzetti fritti, tagliata di seppie, cozze gratinate, alici marinate e gamberetti crudi. Peccato che vengano serviti tutti insieme con i condimenti che si mischiano. I primi sono quelli classici: Linguine alle vongole, al nero di seppia, con gamberetti, zucchine e pomodorini. Tra i secondi gli immancabili Gamberoni di Gallipoli al sale e la Frittura di totani. Gustosi i croccantini e i dolcetti di pasta di mandorla e glassa di zucchero (divini amori) che accompagnano il caffè.

Mariella Piscopo

Dove dormire: Palazzo Mosco Inn, via Micetti 26, Gallipoli (Le) +39.0833.266562, hotelpalazzodelcorso.it

Perché fermarsi

per le Linguine con palamita e seppia alla gallipolina

Singolarità

la città vecchia è un'isola collegata alla terraferma da un ponte seicentesco

Cosa ama lo chef

il basilico e il peperoncino, «perché esaltano i sapori»

Cosa non ama lo chef

cucinare con burro e panna

+39.0833.264205, CAP 73014

Chiusura: mercoledì, mai nel periodo 15 giugno-15 settembre

Ferie: 3-28 ottobre

Prezzi medi: antipasto 14; primo 10; secondo 15; dolce 4 euro

Coperto: 2 euro

Lo staff: in cucina Claudio Filoni con la figlia Daniela, in sala e cantina Paolo Fedele con il padre Ernesto

