

Piatti tipici di Gallipoli: dove e come gustare le ricette della tradizione

Gallipoli Ã¨ davvero affascinante. Il borgo marinaro, cittÃ simbolo della Puglia, possiede anche una tradizione culinaria davvero interessante. Mangiare a Gallipoli Ã¨ un'esperienza da provare, spaziando con i sapori nei diversi momenti della giornata.

Per aiutarti a capire quali sono le pietanze caratteristiche di Gallipoli da non farti sfuggire, abbiamo preparato una guida alle migliori specialitÃ gastronomiche del territorio tutte da gustare.

Il pasticciotto, re dei dolci del Salento

I pasticciotti Leccesi, nella loro versione classica, sono friabili e profumati dolci di pasta frolla ripieni di crema pasticcera dalla caratteristica forma ovale. La loro origine perÃ² non Ã¨ da collocarsi esattamente a Lecce.

Il luogo esatto dove Ã¨ nato il pasticciotto Ã¨ Galatina, una piccola cittÃ nel cuore del Salento: nel 1745, il pasticcere Nicola Ascalone deve risollevare le sorti dell'attivitÃ . Per farlo usa i pochi ingredienti rimasti a sua disposizione e crea un capolavoro destinato a durare nei secoli.

Ancora oggi la pasticceria della famiglia Ascalone, si trova nell'antica sede di Via Vittorio Emanuele II a Galatina; ma tutti i bar e le pasticcerie del Salento hanno ormai il pasticciotto tra le loro proposte, nondimeno, i locali di Gallipoli dove potrai sicuramente gustarne uno ammirando lo spettacolo del mare.

Gallipoli al ristorante: i piatti da provare assolutamente

Una bella passeggiata tra le viuzze di Gallipoli, con tappa in uno dei caratteristici locali del centro storico, Ã¨ quello che ci vuole per gustare tutto il sapore del mare e del territorio.

Tra i piatti tipici, assolutamente da provare c'Ã¨ la rinomata scapece di Gallipoli. Nata in tempi medievali per esigenze di conservazione del pescato, la scapece Ã¨ un gustoso piatto a base di pesce che viene prima fritto e poi conservato in una marinatura fatta di diversi strati di pane imbevuto nell'aceto.

Il pesce cosÃ¬ conservato viene cucinato con l'aggiunta di zafferano che dona al piatto il caratteristico colore giallo, proprio come il caldo sole di Gallipoli.

Sempre in tema di sapori di mare, lu purpu a pignata Ã¨ sicuramente da provare. Si tratta di un'antica ricetta salentina il cui nome deriva dalla caratteristica pentola in terracotta in cui veniva preparato, la pignata appunto.

Qui il polpo cuoce nella sua stessa acqua, assicurandosi una cottura perfetta. Alla prelibata creatura marina vengono poi aggiunti pomodori, cipolle, odori e una spruzzata di vino bianco.

In fine, per assaporare anche profumi e sapori di terra, in un primo piatto eccellente nella sua semplicità, la scelta deve ricadere su ciciri e tria. Una delle ricette più povere e più caratteristiche della cultura salentina.

Una specialità dalle origini antichissime, derivanti addirittura dalla cultura araba: durante le celebrazioni dell'equinozio di primavera dell'antichità classica, veniva servita una ricetta allo scopo di utilizzare i legumi vecchi per far posto al nuovo raccolto.

Più recente il legame con la tradizione popolare che vede ciciri e tria presente durante le celebrazioni per la festa di San Giuseppe, da offrire ai poveri del paese. Si tratta, dunque, di una pasta con i ceci: la pasta fresca lunga viene in parte cotta ed in parte frita ed in fine unita ai ceci stufati.

Le friselle di grano duro, tipico cibo da spiaggia

In vacanza a Gallipoli di certo vi capiterà di dover trascorrere un bel pranzo sulla spiaggia. Per vivere questo momento come dei veri autoctoni non vi resta che fare la vostra conoscenza con le friselle di grano duro.

Tipico pane biscottato diffuso in tutto il Salento, le friselle, da condire semplicemente con olio, sale e pomodoro. sono l'ideale per un pranzo leggero, veloce e al contempo gustoso. Non mancano le moderne rivisitazioni gourmet del piatto, nulla a che vedere però con la ricetta classica.

La preparazione della frisella classica è molto semplice: questo pane biscottato va imbevuto per qualche secondo nell'acqua prima di essere poi condito a crudo a piacere. La vista paradisiaca delle acque cristalline del mare di Gallipoli farà il resto.

La tua vacanza a Gallipoli

Ci sono dunque mille modi di gustare Gallipoli e ognuno ti regalerà un'emozione. Per assaporare al meglio tutte le sfumature della città ti sarà utile prenotare una casa vacanze a Gallipoli.

La buona cucina salentina e le soluzioni d'affitto di Lupiae Vacanze ti faranno da deliziose cornici alla tua vacanza in Puglia.