

Dove mangiare a Porto Cesareo

Terra degli ulivi maestosi che troneggiano nelle campagne e si affacciano sulla costa, crocevia di culture e tradizioni popolari che resistono all'incalzare della modernità. La Puglia vanta un ricco ricettario gastronomico che fa gola tanto alla popolazione locale quanto ai turisti.

Se sei in vacanza in Salento nelle limpide e splendide acque di Porto Cesareo, alla fine di una lunga e torrida giornata estiva, una sola domanda è lecito farsi: e adesso dove mangiare?

Dove mangiare pesce a Porto Cesareo

In questo territorio dall'identità rurale e campestre che persiste nell'inconscio collettivo, è facile imbattersi in qualche masseria o agriturismo che mantenga vivo l'orgoglio della cucina salentina. Andiamo allora alla ricerca dei piatti tipici locali che possono soddisfare il palato dei più golosi.

I migliori ristoranti e le pescherie di Porto Cesareo portano in tavola tutta la storia del territorio condita di profumi e sapori tipici del mare e della terra.

Il pesce fresco infatti è uno dei protagonisti della gastronomia locale nella quale spiccano le gustose triglie, gli scorfani e i saporitissimi gamberi rossi da poter consumare anche crudi accompagnati con solo un filo di olio e una spruzzatina di limone.

La rinomata via Silvio Pellico nel borgo di Porto Cesareo, conosciuta anche come "movida del pesce", è caratteristica proprio per il mercato ittico che si affaccia sulla strada e per la sua ampia offerta di prodotti marittimi pronti da assaporare seduta stante.

Tra le portate consigliate, inoltre, non si può non tener conto anche dei ricci di mare e della crudità a base di ostriche e vongole, o delle cozze gratinate e degli scampi, fino ad arrivare ad una buona tartara di tonno o un'insalata di pregiatissimo polpo. Una vera squisitezza e una gioia per gli occhi che assistono ad un'esplosione di colori sulla tavola imbandita.

Dove mangiare carne a porto cesareo

Se invece si ha voglia di passare ai sapori della carne, famosissima è la braceria "La terrazza" nel cuore di Porto Cesareo con vista sul mare. Qui è possibile scegliere la carne direttamente al banco, la quale viene poi cotta e servita direttamente sulla pietra lavica.

Immaneabili nella gastronomia tipica salentina sono poi i pezzetti di carne di cavallo cotti al sugo accompagnati da un morbidissimo panino e i saporitissimi gnummareddhi (o turcinelli) ovvero degli attorcigliamenti di carne realizzati con le interiora dell'agnello.

Pronte da cuocere sulla brace sono anche le rinomate bombette pugliesi, involtini di vitello o di maiale fasciati nella pancetta con un cuore ripieno di formaggio filante.

Protagoniste indiscusse dello street food salentino sono infine le irresistibili polpette fritte, piccole palline di carne impastate con uovo, formaggio, aglio, pepe e prezzemolo tritato.

Dove mangiare la puccia a porto cesareo

Regina della tavola salentina è sicuramente la Puccia, un panino dalla forma rotonda e senza mollica, farcito con i più svariati ingredienti e tanta fantasia.

Generalmente, gli ingredienti sono esposti al bancone del locale e li si scelgono a proprio piacimento: salumi e formaggi, verdure e sottaceti sono quelli di base ma si può anche osare e imbottire la puccia con i pezzetti di cavallo al sugo.

Street food pugliese per eccellenza, è facile imbattersi in una tipica pucceria passeggiando per le strade del Salento. Ideale sosta per chi frequenta la spiaggia di Torre Lapillo, frazione di Porto Cesareo, è "La Puccia all'Ampa restaurant" dove si può gustare inoltre una buonissima specialità, la puccia al polpo.

Gusta il Salento prenotando la tua vacanza

Se vuoi assaporare anche tu i piatti tipici della tradizione pugliese e godere un'esplosione di gusto sul tuo palato mentre passeggi per i vicoli o il lungomare di una località come Porto Cesareo, non ti resta che prenotare la tua vacanza e scegliere dall' ampio catalogo di case per le vacanze di Sasinae Viaggi per il tuo soggiorno.

La tua esperienza in Salento si trasformerà in un tripudio di sapore e gusto che renderà speciale la tua permanenza in una delle mete più belle e ambite d'Italia.