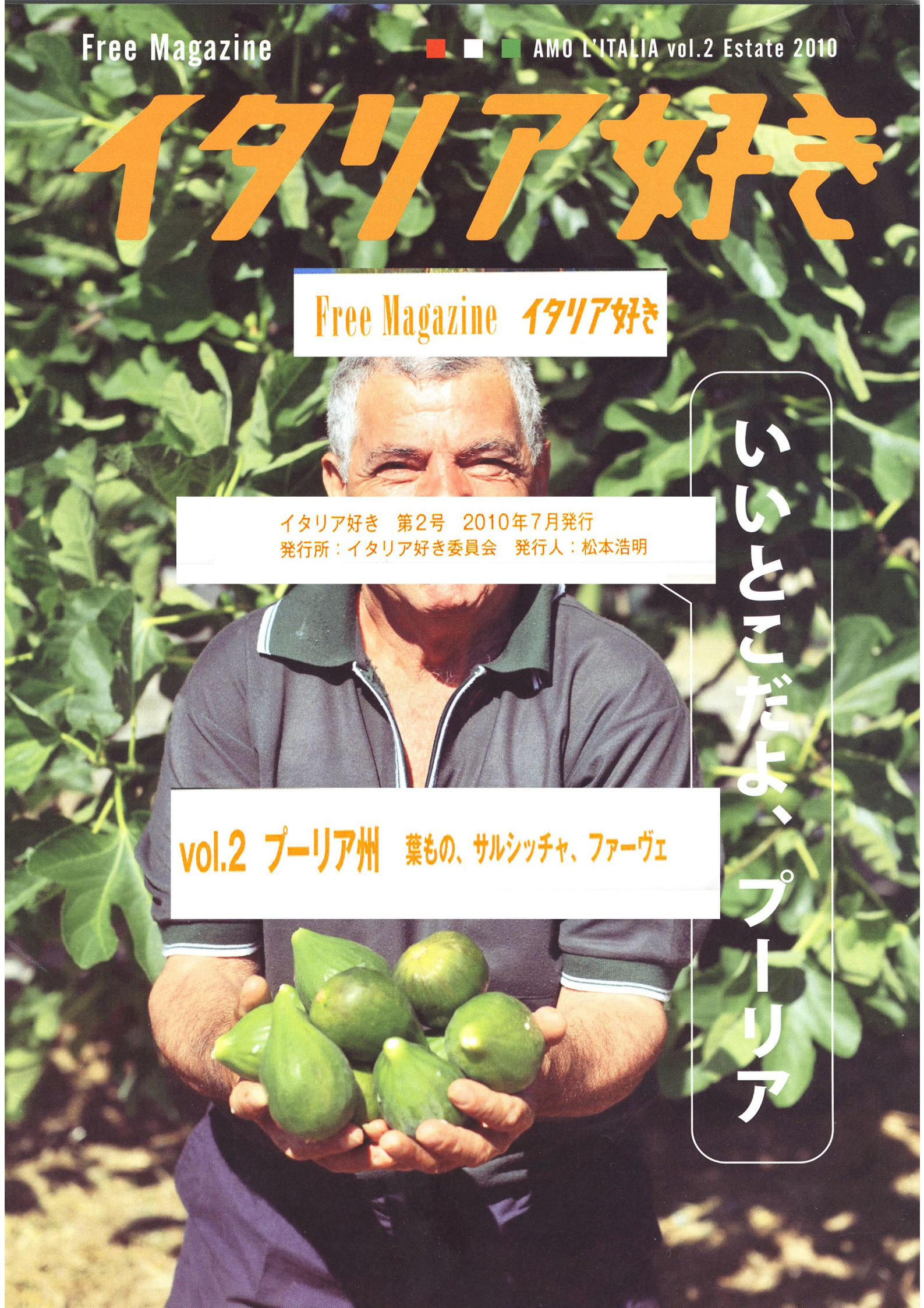
Free Magazine　AMO L'ITALIA vol.2 Estate 2010

イタリア好き

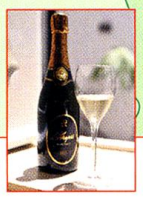
Free Magazine イタリア好き



いいとこだよ、プーリア

イタリア好き　第2号　2010年7月発行
発行所：イタリア好き委員会　発行人：松本浩明

vol.2 プーリア州　葉もの、サルシッチャ、ファーヴェ





San Severo

Foggia

P16

D'ARAPRI
（ダラプリ）

●Via Zannotti, 30 San Severo (FG)
T&F：0882-227643　営8:00-13:00,17:00-20:00（ワイナリー見学は要予約）　日曜・8/10 ～ 20休
★イタリア国鉄TrenItalia サン・セヴェーロ駅から徒歩10分
www.darapri.it

P33

BORGOBIANCO RESORT & SPA
（ボルゴビアンコ リゾート&スパ）

●S.C.Santa Teresa Polignano a Mare (BA)　T：080-8870111　F：080-8870333
営チェックイン15:00 チェックアウト11:00
レストラン12:30-14:30, 20:00-21:45 (LO)
無休
★イタリア国鉄TrenItalia ポリニャーノ・ア・マーレ駅から5km
www.slh.com/borgobianco



FOGGIA
フォジア



Castel del Monte

Bari

ANDRIA
アンドリア



P22

RISTORANTE ANTICHI SAPORI
（リストランテ・アンティキ・サポリ）

●Piazza S.Isidoro Montegrosso di Andria (BT)　T&F：0883-569529
営 12:00-14:00 (LO), 20:00-22:00 (LO)　土曜ディナー・日曜・祝日・7月第2 ～ 3週・8/15の週・クリスマスの週休
★イタリア国鉄TrenItalia カノーサ・ディ・プーリア駅から10km
www.antichisapori.biz



P22

RISTORANTE TRULLO D'ORO
（リストランテ・トゥルッロ・ドーロ）

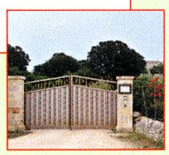
●Via F.Cavallotti, 27 Alberobello (BA)
T&F：080-4321820　営12:00-15:00 (LO), 20:00-23:30(LO) 日曜ディナー・月曜・1/9-23, 7月第1週休
★私鉄Sud-Est線 アルベロベッロ駅から徒歩10分
www.trullodoro.it



P19

MASSERIA CENTRONE PICCOLO
（マッセリア・チェントローネ・ピッコロ）

●Strada Comunale Centrone Piccolo Castellana Grotte(BA)　T：080-4969794 F：087-4969794 営12:30-14:30(LO), 夏期20:00-23:00(LO), 冬期20:00-22:30(LO)
月曜休
★私鉄Sud-Est線 カステラーナ・グロッテ駅から7km　4人までならカステラーナ・グロッテ駅から無料送迎あり（要予約）
www.centronepiccolo.it



P17

ANNA MARIA MATARRESE
（アンナ・マリア・マタレーゼ）

●Via Monte Pertica, 9 Zona Trulli 70011 Alberobello (BA)　T&F：080-4321431
営夏期8:00-22:00, 冬期8:00-19:00（昼休みなし）　無休
★私鉄Sud-Est線 アルベロベッロ駅から徒歩10分
www.trullo.net



P28

MACELLERIA BRACERIA DI ANTONIO SOLETI
（マチェレリア・ブラチェリア・ディ・アントニオ・ソレーティ）

●Via Brindisi, 115 Casalini di Cisternino (BR)　T&F：080-4447366
営 20:00-24:00　7 ～ 8月の日曜休、それ以外の時期月曜休
★チステルニーノからオストゥーニ行きのバスでカサリーニ下車徒歩3分
www.braceriasoleti.com



いいとこだよ、プーリア

AMO L'ITALIA

サン・セヴェーロ市長
ジャンフランコ・サヴィーノさん

Gianfranco Savino

プーリア北部、サン・セヴェーロ市は、バロックの建物が建ち並び、エレガントなムードが漂う。市長に就任して1年。長年弁護士として活躍してきて、今後は生まれた土地でより多くの人のためになるように頑張っていく。







スプマンテ・メーカー
ウルリコ・プリオーレさん

Ulrico Priore

サン・セヴェーロのスプマンテ・メーカー「ダラプリ」。3人の音楽仲間はみんなブドウを育てていたので、1979年に一緒に事業を始めた。毎年2月にビン詰めし、4か月で発酵させ、最低3年は熟成させる。洗練された味わいだ。