

LA GIORNATA PERFETTA "DAL MERCATO ALLA TAVOLA"

Trasforma il tuo acquisto al mercato in un capolavoro da [TrulliVistas](#) o [TrulliRoccia](#), dove il viaggio dalla bancarella alla tavola diventa il tuo ricordo pugliese preferito. Oltre alle bancarelle affollate, ti guideremo alla scoperta dei nostri negozi segreti di macellai, pescivendoli e casari d'élite, o ti aiuteremo anche a prenotare un tour personalizzato con uno chef famoso alla scoperta delle migliori gemme della regione. Che tu stia accendendo il forno a legna per una tradizionale *pignata*, imparando una ricetta di [Sophie Grigson](#) (c'è una copia di uno dei suoi libri in ogni trullo) o organizzando un barbecue al tramonto, le tue "scoperte al mercato" sono le protagoniste dello spettacolo. Non è solo shopping: è vivere l'autentico stile di vita pugliese, una deliziosa scoperta alla volta.

Pianifica la tua giornata di mercato perfetta

Per pianificare l'itinerario perfetto alla scoperta dei sapori locali e dei tesori artigianali, inizia qui con i nostri consigli e raccomandazioni da esperti

Inizio anticipato

Sconfiggere la folla: la magia di alzarsi presto

Le bancarelle del mercato (il sabato MERCATO DI FRUTTA E VERDURA/PULCI e la domenica ANTICUARIATO) aprono e sono pronte per gli affari presto dalle 08:00 e iniziano a chiudere i battenti intorno alle 13:30, quindi pianifica di iniziare presto

Visita guidata al mercato

Segreti locali svelati: perché un tour guidato potrebbe essere la scelta giusta per te

La tua occasione per scoprire e assaggiare i migliori prodotti pugliesi al mercato di Ceglie Messapica con la BBC e la chef pluripremiata [Sophie Grigson](#). Formaggi e salumi, frutta e verdura che sono la spina dorsale della cucina locale, alcuni dei quali potrebbero risultarti completamente nuovi. [Maggiori informazioni e prenotazioni >>](#)

Visita dei macellai

Prime Cuts: un pellegrinaggio tra i migliori macellai della zona

A un minuto a piedi dal mercato del sabato di Ostuni si trova una delle migliori macellerie della zona [PUNTO CARNI](#)
Via Eugenio Maresca, 72017 Ostuni BR ([mappa](#))
E...
Dal mercato del sabato di Ceglie è vicina macelleria a km 0 [MACELLERIA Aziendale Produzione Propriativa](#) Turco Camarda, 29 Contrada Fragnite, 72013 Ceglie Messapica BR ([mappa](#))

Oppure dal pescivendolo

Dal mare alla tavola: alla scoperta dei prodotti più freschi in pescheria

Nearby is percheria [NAUTILUS](#), the premier fishmongers in Ostuni Via Papa Giovanni XXIII, 57, 72017 Ostuni BR ([map](#))

E negozio di formaggi

Il meglio del meglio: alla scoperta del negozio di formaggi della fattoria locale

A breve distanza in auto dal mercato di Ceglie Messapica troverete Burrata fresca a km 0 e tanto altro alla [MASSERIA SUPPONIS](#) via Galante Gargiulo - G.Nisi, 66, 72013 Ceglie Messapica BR ([mappa](#))

Godersi le proprie "scoperte"

Assapora la magia delle tue scoperte

Il tuo aperitivo con burrata fresca e pomodoro nel pergolato a bordo piscina di [TrulliVistas](#) o [TrulliRoccia](#). Non dimenticare il prosecco o l'aperol spritz.

Griglia i tuoi "trovamenti"

Cena perfetta sul posto o all'aperto: accendere il barbecue

Sia [TrulliVistas](#) che [TrulliRoccia](#) dispongono di ampi barbecue all'aperto, perfetti per grigliare salsicce artigianali, bistecche o frutti di mare. Ci piace arrostiti lentamente i peperoni per l'aperitivo del giorno dopo.

Pizze personali

Condimenti artigianali: la preparazione della pizza fresca di mercato per eccellenza da TrulliRoccia

Un fantastico divertimento in famiglia... preparare pizze personalizzate nel forno a legna [di TrulliRoccia](#) ! Perfetto per i vostri acquisti nei mercati ortofrutticoli. [Guarda il video su come usare il forno per pizza qui >>](#)

Cucina tradizionale pugliese

L'anima della Puglia: la pignata tradizionale cotta a fuoco lento da TrulliRoccia

Valorizza i tuoi prodotti locali cuocendoli a fuoco lento nelle nostre tradizionali *pignate*, permettendo alla terracotta porosa di trattenere l'umidità e creare sapori intensi e rustici. Amiamo anche arrostiti patate a km 0 con rosmarino e olio d'oliva. Scopri le ricette tradizionali per cucinare la pignata [QUI >>](#)

Altri oggetti d'antiquariato

Tesori senza tempo: a caccia di gemme nei nostri negozi di antiquariato preferiti

A pochi passi dal Mercato dell'Antiquariato di Ostuni ([mappa](#)) troverete due dei migliori negozi di antiquariato della zona: [LA MERCANTERIA](#) ([mappa](#)) Corso Vittorio Emanuele II, 34, 72017 Ostuni BR e LOOFFINCINA VINTAGE (senza sito web) ([mappa](#)) Via S. Mercadante, 5, 72017 Ostuni BR

Non dimenticare il vino

Un brindisi alla Puglia: alla ricerca del vino perfetto nella migliore enoteca di Ostuni

[ENOBAR ENOTECA GRECO](#) si trova a due minuti a piedi dal mercato dell'antiquariato di Ostuni e offre tutti i migliori vini pugliesi a prezzi diversi ([mappa](#)) Piazza Giacomo Matteotti, 17, 72017 Ostuni BR [Scopri tutti i nostri vini selezionati qui >>](#)

Scarica PDF

[Torna ai giorni di mercato >>](#)

Pronti a trasformare i vostri acquisti al mercato in una festa pugliese?

Che si tratti di una serata con pizza cotta nel forno a legna al TrulliRoccia o di un barbecue al tramonto al TrulliVistas, lasciaci aiutarti a organizzare la tua fuga culinaria perfetta.

