

Domani si potrebbe andare a:



# Molfetta

Sito istituzionale: <https://www.comune.molfetta.ba.it/>

Come ci arrivo:

Coordinate:

- 41°12'N 16°36'E

Aeroporti:

- "Karol WOJTYŁA" – Bari (BA) - Via Enzo FERRARI (a 15,10 Km.)

Porti turistici:

- "Porto Turistico" – Molfetta (BA) – Molo Pennello

Stazioni ferroviarie:

- "RFI (FS) – Molfetta (BA) – Piazza Aldo MORO

Cosa visito:

Centro abitato:

- Duomo di San Corrado;
- Cattedrale di Santa Maria Assunta;
- Basilica della Madonna dei Martiri;
- Chiesa del Purgatorio;
- Palazzo del Seminario;
- Il Calvario;
- Palazzo Giovene;
- Palazzo de Dato;
- Palazzo Dogana;

Agro:

- Le torri di avvistamento;
- Il Pulo.

Revisione del: 7 giugno 2018



Eventi

09/02/2018

Festa patronale:  
San Corrado



08/09/2018

Festa patronale:  
Maria Santissima dei Martiri



## Cosa mangio di tipico:

### Antipasti:

- i "POLIPETTI" (appena pescati vengono sbattuti contro le rocce e poi agitati in un canestro per arricciarli);

### Pasta e Piatti Unici:

- "U' TRIDDE" (una pasta per brodo fatta a mano con semola, uova, prezzemolo e formaggio, che si presenta in sfoglie sottili spezzettate a mano);
- "U' CALZÒENE" (consiste sostanzialmente in una focaccia ripiena, con merluzzo fritto e sbriciolato, il merluzzo usato è di taglia più grande di quello solitamente consumato, ed è detto in gergo "nùzze stùbete", cipolle bianche tagliate molto sottili e stufate assieme a cavolfiori, olive denocciolate, le cosiddette "pasòele", e un cucchiaino di ricotta forte, in gergo chiamata "recòtt'a'scquènde");
- "FAVETTE" (fave sgusciate cotte nella tradizionale "pegnéte", pentola in terra cotta, che viene posta accanto al fuoco e lasciata a bollire per almeno tre quattro ore);

### Secondi

- "U' CEMBOTTE" (una zuppa a base di pesce, pomodoro, aglio e prezzemolo);
- "BRASCIOELE" (si tratta di una fettina di carne di cavallo molto ampia farcita con del formaggio pecorino "Canestrato Pugliese", lardo, prezzemolo, odor di aglio e pepe, avvolta poi su se stessa a forma di braciolone, legata con cotone e messa a stufare unitamente a della salsa di pomodoro magari fatta in casa);

### Contorni

- ===;

### Frutta

- ===;

### Dolci

- "LA SCARCÈDDE" (un dolce cui si danno le forme più varie, sempre attinenti al periodo pasquale, fatto di pasta frolla farcito con marmellate di fichi, di ciliegie o di uva, rigorosamente fatte in casa e pasta di mandorle e ricoperto di zucchero fondente, detto Scelepp, decorato con confetti di vari colori, ovetti di cioccolato o anche uova sode);
- "CALZENGICCHIE";

- "SESEMIEDDE";
- "SPUME DI MANDORLA";
- "OCCHI DI SANTA LUCIA";
- "MESTAZZULE";
- "CANIGLIATE";
- piccole imitazioni di frutti a base di "PASTA REALE";
- "CARTEDDATE" (dolci di pasta sfoglia insaporiti con mosto cotto fatto coi fichi);
- "[BOCONOTTO](#)";

*(clicca sul nome del piatto, per gli ingredienti e la preparazione)*

#### Prodotti tipici

- "U PIZZARIEDDE" (filoncino di pane farcito con tonno e capperi)
- "CICORIA PUNTARELLE MOLFETTESE"

--- 0 ---

se vuoi segnalarmi errori, incongruenze o omissioni, scrivimi selezionando l'indirizzo web:

<https://apvliavunque.wordpress.com/contatti/>

#### Dove mangio:

se vuoi pubblicizzare la tua attività, scrivimi selezionando l'indirizzo web:

<https://apvliavunque.wordpress.com/contatti/>

#### Dove dormo:

se vuoi pubblicizzare la tua attività, scrivimi selezionando l'indirizzo web:

<https://apvliavunque.wordpress.com/contatti/>