

Domani si potrebbe andare a:



Trani

Sito istituzionale: <https://www.comune.trani.bt.it/>

Come ci arrivo:

Coordinate:

- 41°16'N 16°25'E

Aeroporti:

- "Karol WOJTYŁA" - Bari (BA) - Via Enzo FERRARI (a 33,00 Km.)

Porti turistici:

- "Porto Trani" - Trani (BT) - Via Statuti Marittimi n. 72

Stazioni ferroviarie:

- "RFI (FS) - Trani (BT) - Piazza XX Settembre

Cosa visito:

Centro abitato:

- Cattedrale di San Nicola Pellegrino;
- Ipogeo di Santa Geffa;
- Chiesa di Santa Maria de Dionisio;
- Chiesa di San Martino;
- Chiesa di Ognissanti;
- Chiesa di San Francesco;
- Chiesa di Sant'Andrea;
- Chiesa di Sant'Antonio abate e Fortino;
- Chiesa di San Giacomo;
- Chiesa di Santa Maria Scolanova (sinagoga);
- Chiesa di Sant'Anna (sinagoga);
- Chiesa del SS. Crocifisso o Santuario di Maria SS. dell'Apparizione;

Revisione del: 6 giugno 2018



Eventi

03/05/2018

Festa patronale:
Santissimo Crocifisso della Colonna



29/07/2018

Festa patronale:
San Nicola il Pellegrino



- Chiesa di Santa Chiara;
- Chiesa di San Donato e torre dell'orologio;
- Chiesa di Sant'Agostino;
- Chiesa di San Rocco;
- Chiesa del Carmine;
- Chiesa di Santa Maria delle Grazie o dei Cappuccini;
- Chiesa di Santa Teresa;
- Chiesa di San Domenico;
- Chiesa di San Giovanni;
- Chiesa di san Toma;
- Chiesa di san Michele;
- Chiesa del Sacro Cuore;
- Chiesa di Sant'Antonio;
- Chiesa della Madonna di Fatima;
- Chiesa di San Giuseppe;
- Chiesa della Madonna del pozzo;
- Chiesa degli Angeli Custodi;
- Chiesa dello Spirito Santo;
- Fortino;
- Torre Barbinelli;
- Porta Antica;
- Casa de Agnete;
- Palazzo Caccetta;
- Palazzo Antonacci Telesio;
- Villa comunale;

Agro:

- Monastero di Colonna;
- Chiesa di Santa Maria di Giano;
- Monastero di Santa Maria di Colonna;

Cosa mangio di tipico:

Antipasti:

- "PEPATA DI COZZE";
- "ALLIEVI" (Piccole seppie tenerissime, conservate in coppe con ghiaccio, che si mangiano senza condimento);
- "CIALLEDDA" (Ciambella di farina integrale o bianca; infornata e cotta, viene tagliata in due nel senso orizzontale e riposta in forno a biscottare. In seguito si inzuppa in acqua bollente e si condisce con olio, pepe e sale; facoltativa l'aggiunta di pomodoro, cipolla e origano);

Pasta e Piatti Unici:

- ["RISO E CARCIOFI ALLA TRANESE"](#);
(*clicca sul nome del piatto, per gli ingredienti e la preparazione*)

- **“PATATE RISO E COZZE”**;
- **“CHIANCARELLE”** (Orecchiette piccole che si lessano insieme alle cime di rapa e, scolate, si insaporiscono con un soffritto di aglio, acciughe, peperoncino);
- **“TIELLA”** (Minestra di patate aggiunte ad ingredienti vari sovrapposti a crudo in strati distinti);

Secondi

- **“FRITTATA DI LAMPASCONI”**;
- **“BRODETTO”** (Capretto a pezzi cotto in tegame, arricchito di piselli bolliti a parte e legati con uova sbattute insieme a formaggio grattugiato);
- **“CALZENGIIDDE”** (Piccolo calzone di pasta da pane ripieno di prosciutto cotto, provola e filetti di pomodoro, oppure di ricotta, acciughe, pomodoro, viene fritto in olio d'oliva o strutto, e il calore lo fa gonfiare, donde l'altra denominazione di panzarotto);
- **“CAPUZZELLE”** (Testine di agnello o capretto spaccate in due, sistemate in tegame con patate, olio d'oliva, sale, aglio e origano, cotte in forno);
- **“CAZZMARRE”** (Budelline di agnello e altre frattaglie, avvolte nella reticella e cotte al forno);
- **“TACCHE”** (Pezzi d'agnello infilzati negli spiedi, conditi solo con il sale e cotti sulla brace);

Contorni

- **“FENECCHIEDDE”** (Finocchietti selvatici lessati, scolati, saltati in padella con olio, aglio, filetti di acciuga);

Frutta

- ===;

Dolci

- **“SCARCELLA”**;
- **“CASTAGNEDDE”**;
- **“MOSTACCIOLI”**;
- **“VINCOTTO”**;
- **“CALCEMBITE”** (Panzerotti di pasta lievitata farciti di marmellata di uva, prima fritti e poi ricoperti di vincotto, possibilmente di mosto. Il nome significa “calci in petto” perchè in grandi quantità risultano indigesti);
- **“CALLUME”** (Pasta sfoglia ripiena di un impasto di sangue di maiale, vincotto, latte, zucchero, cioccolato fondente profumato con chiodi di garofano);
- **“COLVA”** (Grano tenero, bollito e condito con mosto cotto, chicchi di mela-granata, noci tritate e altro);
- **“COPETA”** (Piccole porzioni di torrone comprese tra due ostie);
- **“VERRE”** (Panzerottini natalizi di pasta frolla ripieni di

mandorle tritate impastate con zucchero, liquore e aromi diversi);

- “BRUTTEFATTE” (Dadi irregolari di pasta di mandorle grossolanamente lavorata, e cannella.

Prodotti tipici

- “LA BURRATA”;
- “CIAMBOTTO” (Intingolo di pesce minuto di varie qualità cucinato con olio d’oliva, cipolla, qualche pomodoro fresco o salsa, peperoncino; condisce spaghetti cotti al dente, con formaggio o senza).

--- 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/>