



## A Brindisi in cucina vince la tradizione

**La porta d'Oriente, fa da cornice a due realtà dell'eccellenza enogastronomica salentina, la Pasticceria Gelateria Variety e l'Antica Osteria La Sciabica.**

### **Pasticceria Gelateria Variety**

A due passi dal porto di Brindisi, in Corso Garibaldi 52, la **Pasticceria Gelateria Variety** dei fratelli **Gianni e Assunta Milano** è un'autentica attrazione per i passanti. L'ambiente è accogliente ed elegante, riflette la personalità dei proprietari, cordiali e professionali, esperti nel saper cogliere i gusti dei clienti e orientarli verso una scelta resa difficile dalla vastità e bontà dell'offerta.



Gianni Milano che gestisce la pasticceria con la sorella Assunta (Foto © Anna Beccaccini).

Dopo una rapida occhiata alle creazioni dolciarie, la tentazione vincerà sui propositi di contenimento delle calorie da assumere e darete libero sfogo alla vostra golosità. Il consiglio spassionato è di concedersi attimi di assoluto relax, accomodandosi nei salottini del Variety, sorseggiando un ottimo caffè o un tè, mentre le vostre papille gustative faranno festa con le dolci proposte ed il personale sarà a vostra disposizione per servirvi al meglio.

Gianni e Assunta portano avanti la tradizione dolciaria della propria famiglia, continuando ad utilizzare materie prime eccellenti, senza dimenticare le esigenze dei clienti con intolleranze alimentari. Insomma, riescono ad accontentare proprio tutti.

La pasticceria è un vero trionfo di pasticcini, mignon, pralineria artigianale, mousse, torte (la **torta Mimosa** di loro produzione è un vero portento), crostate, gelati alla frutta ed alle creme, yogurt, crêpes, cioccolata calda per le fredde serate d'inverno, e molto altro ancora. Inoltre la pasticceria dispone di un dehors all'aperto dove godersi le prelibatezze ed il profumo del mare.

**Pasticceria Gelateria Variety**  
Corso Garibaldi 52, Brindisi

**Antica Osteria La Sciabica**

In un angolo magico del porto di Brindisi, c'è un'osteria tipica specializzata in [piatti a base di pesce](#), con interessanti proposte di piatti di terra e un'ottima offerta di pizze e prodotti da forno. Senza dubbio alcuno, l'**Antica Osteria La Sciabica** è il posto preferito da coloro che amano la cucina i cui ingredienti provengono dal mare e dalla terra del bel Salento, trattati con esperienza e passione.

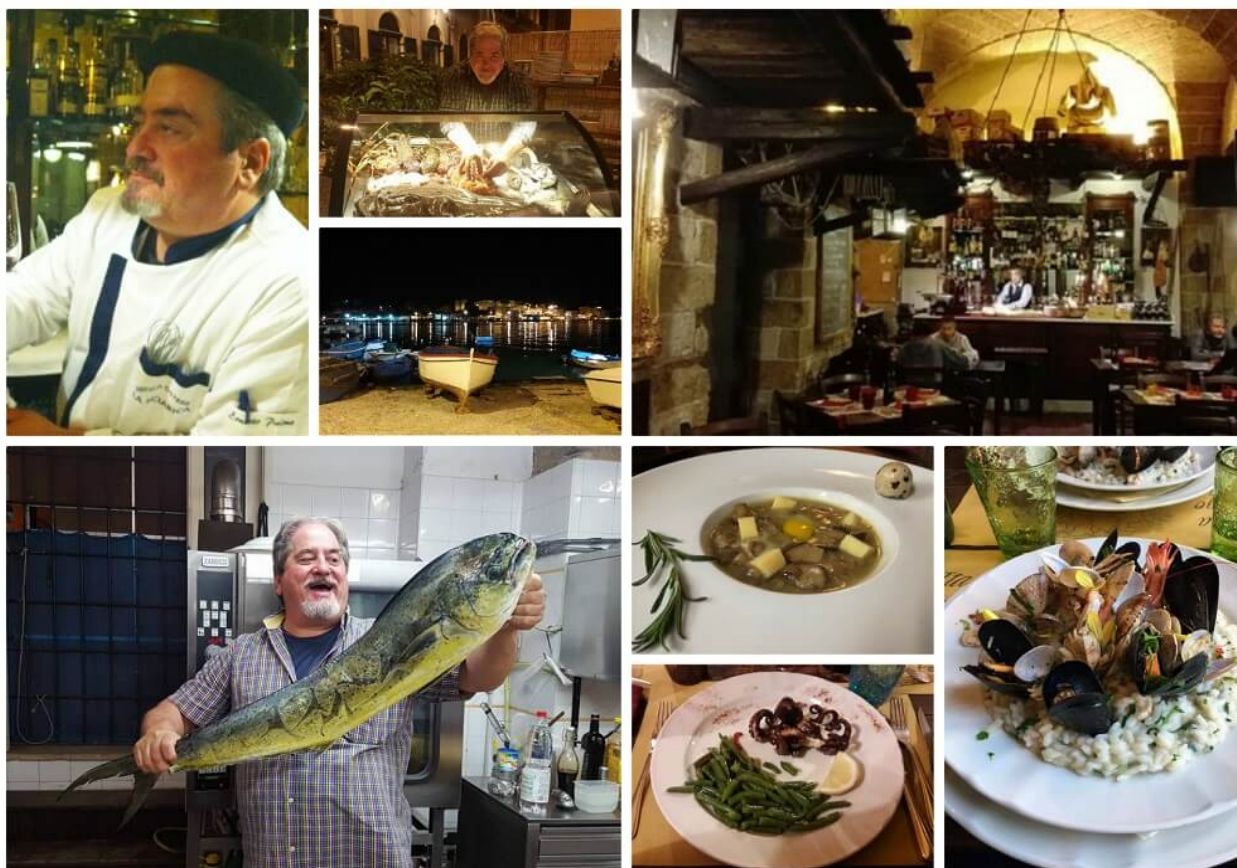


L'ingresso dell'Antica Osteria La Sciabica (Foto © Anna Beccaccini).

**Lo chef è Ernesto Palma**, convinto assertore della filosofia secondo la quale occorre un ritorno alle origini, alle ricette della nonna, dove semplicità e tradizioni vincono su tutto. Ernesto si definisce un autodidatta della ristorazione. Dopo la gavetta in una tavola calda negli anni 80, realizza il suo sogno aprendo l'Antica Osteria La Sciabica, in cui si respira un'atmosfera speciale, complice la contiguità col mare e la possibilità di sfruttare più ambienti, a seconda delle condizioni climatiche.

Gli spazi dell'Osteria sono stati studiati con cura, a partire dal piano terra con le sue luci soffuse, le alte volte a vista, la musica gradevole di sottofondo e l'arredamento in legno "vissuto", la luminosissima terrazza con ampie vetrate vista porto, denominata "**La voliera delle sciabiche**" ed infine il dehors *pieds dans l'eau*, dove in estate poter godere del profumo che si sprigiona dai piatti e dal mare.

Le sue creazioni sono innanzitutto frutto di talento e di una consapevole ricerca di prodotti di qualità, nel rispetto della stagionalità e del luogo di produzione, il Salento, una Terra ricca di veri tesori della natura.



Lo chef Ernesto Palma nell'Antica Osteria La Sciabica (Foto © Anna Beccaccini).

Il pesce fresco è preparato dallo Chef in modo essenziale, preservandone il gusto autentico; parliamo di **pesce azzurro e acciughe** (un tempo relegato al ruolo di “cucina povera”), scorfani, lampughe, aragoste, ricci. Nei brodetti di pesce, l’aggiunta di formaggio pecorino è un tocco d’artista, il **risotto sinfonia di mare** regala l’emozione di un viaggio in barca a vela, così come il **crudo di mare al piatto**, la **frittura di paranza**, il polpo alla brace con contorno di verdure di stagione, i paccheri ai crostacei. Come non citare un piatto ricercato e decisamente gustoso come la **zuppa di funghi, polenta, uovo di quaglia e tartufo nero**. Ovviamente anche i dolci non deludono.

La **carta dei vini** è di tutto rispetto ed è aggiornata a seconda della disponibilità. Tante le bottiglie provenienti da cantine pugliesi, con puntate interessanti in Trentino, Friuli e Toscana.

Il personale in sala è preparato ed impeccabile nell’approcciarsi ai clienti; tra tutti spicca sicuramente la giovanissima **Giulia Marrazza**, appassionata di enogastronomia ed estremamente competente in materia.

Un ultimo appunto riguardo al significato del nome dell’osteria, “la Sciabica è una rete da pesca a strascico con assetto verticale, per pesce piccolo, usata sotto costa, in bassi fondali ed azionata manualmente”.



Altri scorci di Brindisi (Foto © Anna Beccaccini).

**Antica Osteria La Sciabica**

Via Ammiraglio Paolo Thaon De Revel, 29 Brindisi

Tel: 0831562870

**Data di creazione**

13/11/2017

**Autore**

redazione