

Food & Agroalimentare - *Food. A Monopoli nasce Azur, il ristorante che celebra i sapori autentici del Mediterraneo*

Roma - 17 giu 2026 (Prima Notizia 24) **Azur – Cucina D'A Mare arricchisce Monopoli con una proposta gastronomica che unisce tradizione e innovazione, celebrando i sapori del Mediterraneo.**

Monopoli arricchisce la propria offerta enogastronomica con l'apertura di Azur – Cucina D'A Mare, il nuovo ristorante situato nel centro storico della città pugliese, affacciato tra il Porto Vecchio e Largo Giuseppe Garibaldi. Il progetto, curato dal General Manager Davide Fresiello, punta a valorizzare la migliore tradizione culinaria del Mediterraneo attraverso una proposta contemporanea ma profondamente radicata nei sapori e nelle materie prime del territorio. Azur si presenta come un luogo di incontro e di racconto gastronomico, dove la tavola diventa strumento di dialogo tra memoria e scoperta. L'idea è quella di ripercorrere, attraverso il cibo, la storia delle civiltà che nei secoli hanno abitato il Mare Nostrum, reinterpretando i classici della cucina pugliese senza tradirne l'essenza. L'ambiente, elegante e casual-chic, è caratterizzato da ampie volte in pietra a vista e da una spettacolare finestra che incornicia il porto come un quadro naturale. Al centro della sala, una cucina a vista in vetro scuro consente agli ospiti di assistere alla preparazione dei piatti, in particolare dei crudi di mare e delle freselle, simboli della tradizione monopolitana. La cucina, sviluppata insieme allo chef monopolitano Marco Renna, propone un viaggio tra i sapori di casa. Dal cestino del pane con focaccia, taralli e cracker fatti in casa, ai crudi di mare, fino alle freselle declinate in diverse versioni, passando per il moscardino all'assassina, piatto destinato a diventare uno dei simboli del locale. Tra i primi piatti spicca il tradizionale riso, patate e cozze, reinterpretato in chiave moderna come un risotto, insieme alle orecchiette con crema di rape, agli gnocchetti agli scampi e ad altre proposte che coniugano mare e terra. Nei secondi trovano spazio sia la classica frittura di pesce e il polpo alla pignata, sia specialità della tradizione contadina pugliese come la bombetta ripiena di parmigiana e l'agnello con cicoria. Completa l'esperienza una carta dei vini curata dal sommelier Antonio Blancasio, con una significativa presenza di etichette pugliesi accanto a selezioni provenienti dal resto d'Italia e a pregiate bollicine francesi. Più che un semplice ristorante, Azur si propone come un omaggio alla storia e all'identità di Monopoli, città dalle antiche origini e da sempre ponte tra Oriente e Occidente, capace ancora oggi di accogliere e raccontare, attraverso la cucina, l'anima più autentica del Mediterraneo. Azur – Cucina D'A Mare. www.ristoranteazur.it

(Prima Notizia 24) Mercoledì 17 Giugno 2026