

ah! EL DÍA PERFECTO DEL MERCADO A LA MESA

[Regreso a los días de mercado >>](#)

Convierta sus compras del mercado en una obra maestra en [TrulliVistas](#) o [TrulliRoccia](#), donde el recorrido del puesto a la mesa se convertirá en su recuerdo favorito de Puglia. Más allá de los bulliciosos puestos, le guiaremos a nuestro escondite secreto de carniceros, pescaderos y queseros de élite, o incluso le ayudaremos a conseguir un chef famoso que le acompañe en un recorrido personalizado para descubrir las joyas más exquisitas de la región. Ya sea preparando el horno de leña para una *pizza tradicional*, perfeccionando una receta de [Sophie Grigson](#) (hay un ejemplar de uno de sus libros en cada trullo) o organizando una barbacoa al atardecer, sus hallazgos del mercado son los protagonistas. Es más que ir de compras: es vivir el auténtico estilo de vida de Puglia, un delicioso descubrimiento a la vez.

Planifique su día de mercado perfecto

Para planificar el itinerario definitivo para explorar los sabores locales y los tesoros artesanales, comience aquí con nuestros consejos y recomendaciones de expertos.

Comienzo temprano

Cómo ganarle a las multitudes: La magia de empezar temprano 🍷

Los puestos del mercado (FRUTAS Y VERDURAS/MERCADO DE PULGAS el sábado y ANTIGÜEDADES el domingo) abren y están listos para el negocio temprano a partir de las 08:00 y comienzan a cerrar alrededor de las 13:30, así que planifique comenzar temprano.



Visita guiada al mercado

Secretos locales al descubierto: Por qué un tour guiado podría ser ideal para ti 📖

Tu oportunidad de descubrir y degustar los mejores productos de Puglia en el mercado de Ceglie Messapica con la BBC y la galardonada chef [Sophie Grigson](#). Quesos y embutidos, frutas y verduras que son la base de la gastronomía local, algunos de los cuales pueden resultarte completamente nuevos.

[Más información y reservas >>](#)



Visita de carniceros

Cortes de primera calidad: una peregrinación a los mejores carniceros de la zona 🍖

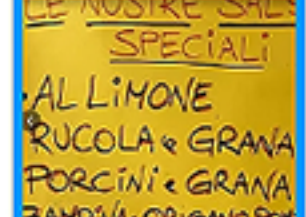
A un minuto a pie del Mercado de los Sábados de Ostuni se encuentra una de las mejores carnicerías de la zona. [PUNTO CARNI](#)

Via Eugenio Maresca, 72017 Ostuni BR ([mapa](#))

Y...

Desde el mercado de los sábados de Ceglie está cerca la carnicería de la granja a la mesa [MACELLERIA Aziendale Produzione Propriativa](#) Turco Camarda, 29

Contrada Fragnite, 72013 Ceglie Messapica BR ([mapa](#))



O al pescadero

Del mar a la mesa: Consigue los productos más frescos en las pescaderías 🐟

Cerca se encuentra la perchería [NAUTILUS](#), la principal pescadería de Ostuni Via Papa Giovanni XXIII, 57, 72017 Ostuni BR ([mapa](#))



Y tienda de quesos

Lo mejor de lo mejor: Descubriendo la quesería de la granja local 🏠

A un corto trayecto en coche desde el mercado de Ceglie encontrará Burrata fresca de la granja a la mesa y mucho más en [MASSERIA SUPPONIS](#) via Galante Gargiulo - G.Nisi, 66, 72013 Ceglie Messapica BR ([mapa](#))



Disfrutando de tus 'hallazgos'

Saborea la magia de tus descubrimientos 🍷

Su aperitivo de burrata fresca y tomate en la pérgola junto a la piscina, ya sea en [TrulliVistas](#) o [TrulliRoccia](#). ¡No olvide el prosecco o el aperol spritz!



Barbacoa tus 'hallazgos'

Cenar en el lugar o al aire libre es perfecto: Encendiendo las barbacoas 🔥

Tanto [TrulliVistas](#) como [TrulliRoccia](#) cuentan con amplias barbacoas al aire libre, perfectas para asar salchichas, filetes o mariscos artesanales. Nos gusta asar pimientos a fuego lento para el aperitivo del día siguiente.

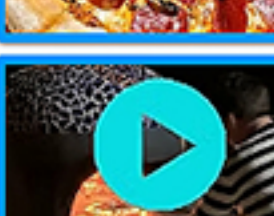
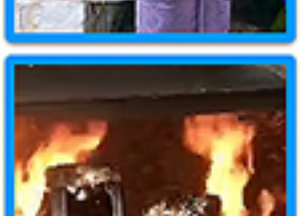


Pizzas personales

Ingredientes artesanales: Cómo crear la mejor pizza fresca del mercado en TrulliRoccia 🍕

Disfrute en familia... ¡preparando pizzas personalizadas en el horno de leña [de TrulliRoccia](#)! Ideal para sus compras en el mercado de frutas y verduras.

[Mira el VIDEO CÓMO USAR EL HORNO DE PIZZA AQUÍ >>](#)



Cocina tradicional de Puglia

El alma de Puglia: Pignata tradicional cocinada a fuego lento en TrulliRoccia 🍲

Dale un toque especial a tus hallazgos del mercado local cocinándolos a fuego lento en nuestras tradicionales [ollas de barro Pignata](#), permitiendo que la terracota porosa conserve la humedad y cree sabores profundos y rústicos. También nos encanta asar papas de km 0 con romero y aceite de oliva.

Obtén recetas tradicionales para cocinar pignatas [AQUÍ >>](#)



Más antigüedades

Tesoros atemporales: En busca de gemas en nuestras tiendas de antigüedades favoritas 🏠

A pocos pasos del Mercado de Antigüedades de Ostuni ([mapa](#)) encontrará dos de las mejores tiendas de antigüedades de la zona: [LA MERCANTERIA](#) ([mapa](#))

Corso Vittorio Emanuele II, 34, 72017 Ostuni BR

y LOOFFINCINA VINTAGE (sin sitio web) ([mapa](#))

Via S. Mercadante, 5, 72017 Ostuni BR



No olvides el vino

¡Salud por Puglia!: Encontrar el vino perfecto en la mejor enoteca de Ostuni 🍷

[ENOBAR ENOTECA GRECO](#) está a dos minutos a pie del mercado de antigüedades de Ostuni y ofrece los mejores vinos de Puglia en varios rangos de precios ([mapa](#))

Plaza Giacomo Matteotti, 17, 72017 Ostuni BR

[Vea todas nuestras selecciones de vinos aquí >>](#)



[Descargar PDF](#)

[Regreso a los días de mercado >>](#)

Ready to turn your market finds into a Pugliese feast?

Whether it's a wood-fired pizza night at TrulliRoccia or a sunset BBQ at TrulliVistas, let us help you plan the ultimate culinary escape.

[Check Availability >>](#)

INICIO NUESTROS TRULLOS DISPONIBILIDAD TARIFAS '26 LLEGAR AQUÍ RESEÑAS COMODIDADES MORE

No surprises service, cleaning or other fees 4210/00 450/00 437/24

[Mira todos nuestros recorridos en video y Pugliese videos de experiencias en YouTube aquí >>](#)



Suscríbete a nuestro boletín y recibe información local 'privilegiada', consejos de planificación de vacaciones y ofertas especiales exclusivas del boletín

Nombre

Email

[Suscríbete ahora](#)

[YouTube](#)