



PROGETTO PER LA RISTORAZIONE TIPICA CATEGORIA “TARANTINA”



IL PROGETTO

1.1 PREMESSA

La ristorazione va assumendo un ruolo sempre più importante sia per la quota considerevole di consumi alimentari che riesce ad attrarre, che per la capacità che è in grado di esprimere sia in termini di promozione del Paese che di tutela dei valori e delle tradizioni del territorio.

Inoltre, è ormai chiaro come la diffusione della cucina italiana sia legata all'uso dei prodotti che costituivano un tempo la base della cucina dei nostri nonni, differenziata per sapori e profumi a seconda delle aree geografiche di appartenenza; su questo particolare soggetto è puntata oggi l'attenzione della critica gastronomica a livello mondiale. Non più quindi trattorie a buon mercato bensì locali, anche piccoli, dove in cucina si fa un minimo di ricerca applicata al territorio. Molti operatori del settore, tra l'altro, hanno compreso che il futuro della cucina del loro locale era legato alla rilettura, magari in chiave moderna e rielaborata con la loro creatività, della vecchia cucina della propria terra.

Un'indagine commissionata dalla FIPE all'Istituto CIRM lo scorso anno sostiene che *"il 96% degli italiani vuole mangiare tipico"*. Come abbiamo già largamente argomentato, il concetto di tipicità, assai diffuso nella ristorazione italiana, presenta indubbe difficoltà di identificazione, pur – com'è ovvio – nell'ambito di una tradizione alimentare territorialmente circoscritta. Emerge così la necessità di promuovere e valorizzare la cucina tradizionale, non solo come offerta da parte del singolo operatore, ma come tipologia caratterizzante il patrimonio culturale di una città.

I processi di certificazione, che coinvolgono ormai settori importanti della filiera agro-alimentare nel tentativo di ristabilire un rapporto di fiducia con i consumatori, possono essere estesi con proficuità anche al comparto della ristorazione. Se poi ad uno schema di certificazione della ristorazione si aggiunge la caratteristica della "tipicità" si può allora creare uno strumento che unisce la credibilità della certificazione indipendente ad un fattore di vendita attuale e di sicuro interesse. *Sono questi i presupposti alla base del progetto di certificazione della Ristorazione tipica tarantina.*

1.2 OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il primo obiettivo del progetto riguarda la valorizzazione di quel grande mondo rappresentato dalla ristorazione tradizionale e, attraverso di esso, lo sviluppo di un'azione forte di tutela delle culture gastronomiche del territorio.

Non secondario è il raggiungimento di un obiettivo di trasparenza nei confronti dei consumatori in grado di accrescere il livello di fiducia nei riguardi del variegato, e a volte complesso, mondo della ristorazione.

L'iniziativa intende inoltre avere, attraverso una forte integrazione di filiera, anche una funzione di promozione delle produzioni tipiche da realizzarsi attraverso la loro esposizione e vendita all'interno dei ristoranti appartenenti al circuito.

Il processo di certificazione è infatti ancorato a quattro cardini:

- l'igiene e la sicurezza alimentare;
- il servizio;
- la tradizione gastronomica;
- la promozione delle produzioni tipiche locali.

E' per questo che, come sopra accennato, la certificazione della ristorazione tipica può generare vantaggi in più direzioni:

- verso i consumatori;
- verso la filiera agro-alimentare tipica;
- verso la ristorazione.

1.3 LE AZIONI

L'iniziativa, già avviata, si fonda sull'adesione volontaria dei ristoranti alle procedure fissate da un disciplinare tecnico appositamente predisposto da un Comitato tecnico-scientifico. A seguito della redazione del Disciplinare verranno redatti i documenti necessari per la fase dei controlli. I documenti sono:

- Le istruzioni per l'ispettore;
- La lista di riscontro (Check list);
- I documenti (rapporto) da lasciare presso il ristorante.

LA CERTIFICAZIONE

La fase di certificazione per ogni ristorante prevede:

- La pianificazione e gestione delle visite ispettive;
- La verifica ispettiva presso il ristorante;
- Il controllo della completezza della documentazione;
- Il controllo, da parte di un esperto, delle informazioni raccolte a seguito della verifica ispettiva;
- La proposta per la certificazione al Comitato di Certificazione da parte della Direzione dell'Istituto di Certificazione;
- L'emissione di un certificato di Conformità a fronte del disciplinare per la "Ristorazione Tipica";
- Creazione del Registro dei "Ristoranti Tipici"
- Vetrofania del marchio "Ristorante Tipico".

LA VERIFICA ANNUALE DI CERTIFICAZIONE

La fase annuale di verifica della certificazione per ogni ristorante prevede:

- La pianificazione e gestione delle visite ispettive;
- La verifica ispettiva presso il ristorante;
- Il controllo della completezza della documentazione;
- Il controllo, da parte di un esperto, delle informazioni raccolte a seguito della verifica ispettiva;
- La proposta per la convalida della certificazione al Comitato di Certificazione da parte della Direzione dell'Istituto di Certificazione.

Il ristorante tipico, oltre al rispetto di particolari standard di igiene, dovrà inoltre:

- a) utilizzare prodotti tipici locali;
- b) proporre ricette della tradizione gastronomica locale secondo quote stabilite;
- c) avere una cantina con una significativa presenza di etichette locali;
- d) evidenziare l'offerta tipica in ogni forma di comunicazione con il cliente;
- e) attrezzare appositi corner per la vendita al dettaglio delle produzioni tipiche.

2. IL DISCIPLINARE TECNICO

1. PREMESSA

Il presente disciplinare definisce i requisiti che devono essere soddisfatti affinché un ristoratore possa dimostrare di operare in conformità con lo schema FIPE per la Ristorazione Tipica Tarantina ed utilizzare il marchio.

Il disciplinare è basato su una ricerca dei piatti tipici tarantini attualmente disponibili nei ristoranti di Taranto. L'elenco contiene dei piatti caratteristici della tradizione gastronomica tarantini, alcuni dei quali "adottati" nei 30 anni successivi al dopoguerra.

I ristoratori soggetti a verifica possono richiedere l'inserimento di piatti di comprovata tipicità non presenti nella lista dei requisiti (vedere 2.0 Definizioni). Qualsiasi modifica ai requisiti di questo disciplinare dovrà essere autorizzata dal Comitato Tecnico.

Nell'ambito del quadro legislativo vigente e di quanto previsto da questo documento i metodi di produzione sono liberi.

2. DEFINIZIONI

Ristoratore	Gestore del ristorante oggetto delle verifiche di conformità a questo disciplinare.
Ristorante	Esercizio di preparazione e somministrazione al pubblico di alimenti e bevande come definito dalla lett. a dell'art. 5 comma 1 della Legge 25 agosto 1991, n° 287.
Piatti Tipici Tarantini	Piatti che abbiano le seguenti caratteristiche: <ul style="list-style-type: none">• hanno origine nella provincia di Taranto o sono stati "assorbiti" dalla tradizione gastronomica tarantina;• nascono almeno 25 anni prima della data di pubblicazione di questo documento.

3. REQUISITI

3.1.1 Piatti unici, antipasti e contorni

Deve essere presente almeno 10 dei piatti indicati nella suddetta categoria dell'allegato 4.

3.1.2 Primi piatti

Deve essere presente almeno 5 dei piatti elencati nella suddetta categoria dell'allegato 4.

3.1.3 Secondi piatti

Deve essere presente almeno 5 dei piatti contenuti nella suddetta categoria dell'allegato 4.

3.1.4 Conserve e Sugh

3.1.5 Dolci, Formaggi e Salumi

3.1.6 I vini

I vini offerti al pubblico devono comprendere almeno 8 etichette, tra bianchi, rossi, rosati e da dessert, di vini DOC e/o IGT della Regione Puglia.

Il vino sfuso (o della casa) può essere somministrato in sostituzione di una o al massimo due etichette (bianco e rosso) e sulla carta dei vini ne vanno indicate origine e caratteristiche.

3.2 Il menu e la carta dei vini

I piatti e i vini che rientrano tra quelli elencati nei punti da 3.1.1 a 3.1.6 devono essere pubblicati e evidenziati nel menu corrente del ristorante o riportati su una carta dedicata.

Il menù dovrà essere esposto all'esterno del locale e andranno altresì evidenziati i piatti della cucina creativa se preparati con prodotti tipici.

3.3 La vendita dei prodotti tipici

Presso il ristorante sarà possibile acquistare per asporto:

- prodotti tipici della Regione Puglia a marchio DOP, IGP ed STG e i prodotti tradizionali pubblicati sul supplemento alla G.U. n. 194 del 21 agosto 2000 e successivi aggiornamenti;
- e/o vini DOC e IGT della Regione Puglia.

La quantità e l'assortimento dei prodotti tipici in vendita sono di esclusiva competenza del ristorante.

3.4 Requisiti generali

Le dichiarazioni, riportate sul menù, ad indicazione della provenienza dei prodotti, devono essere corrette. Il personale deve indossare un abbigliamento che lo renda riconoscibile.

Sarà presente nel ristorante personale in grado di dare informazioni sulle caratteristiche principali dei piatti (le ricette) e dei prodotti tipici (origine e metodo di produzione).

Le toilette devono essere pulite e in buono stato di manutenzione.

3.5 Pre-requisiti

Per poter accedere alle procedure di certificazione, l'impresa deve preliminarmente dimostrare di possedere i seguenti "pre-requisiti":

- autorizzazioni sanitarie ed amministrative atte a garantire la conformità dei laboratori, delle attrezzature e dei locali di somministrazione alle vigenti norme locali e nazionali ed assenza di atti prescrittivi in corso da parte dell'Autorità Sanitaria;

- rispetto sostanziale delle norme di corretta prassi igienica in modo da assicurare un corretto e cosciente rapporto con le sostanze alimentari in tutto il processo di produzione e somministrazione;
- adozione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. 155/97 ed applicazione della L. 626 sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.

Una volta controllati i pre-requisiti è attivato negli esercizi selezionati un piano di formazione continua del responsabile e degli addetti per assicurare competenza, consapevolezza e coinvolgimento del personale. La mancata frequenza di tali corsi di formazione determinerà la revoca del marchio.

L'impresa deve inoltre descrivere sotto l'aspetto qualitativo come eroga e controlla i principali processi che compongono il suo servizio. In generale, un servizio di ristorazione può essere composto dai seguenti processi:

- la scelta del menù;
- gli approvvigionamenti;
- la conservazione degli alimenti;
- la preparazione dei pasti;
- la promozione, l'accoglienza e l'informazione;
- il servizio di ristorazione;
- la gestione della struttura;
- l'attenzione all'ambiente;
- i controlli.

Ecco alcuni esempi parziali:

- approvvigionamenti

La qualità delle materie prime e dei prodotti/servizi ausiliari deve essere garantita da un'attenta selezione dei fornitori e, secondo il tipo di controllo attuato sul fornitore, dalla verifica dei prodotti in accettazione.

Il soggetto erogatore deve scegliere fornitori che garantiscano igiene, tempestività e attenzione ai prodotti locali. Il soggetto erogatore deve elencare nella carta del servizio i prodotti locali che propone e i relativi produttori.

I fornitori devono essere in grado di garantire:

- rintracciabilità dei prodotti per la parte di propria pertinenza
- rispetto dei requisiti qualitativi
- sicurezza nel trasporto
- capacità di gestire le consegne
- capacità di gestire i resi e lo scaduto,
- capacità di gestire le criticità

- la promozione, l'accoglienza e l'informazione

Il materiale pubblicitario eventualmente distribuito dalla impresa deve essere coerente con l'offerta, chiaro, comprensibile e dovrebbe valorizzare gli aspetti tipici della struttura, redatto nella/e lingua/e considerate adeguate per il mercato di riferimento.

Devono essere comunicate preventivamente al cliente le eventuali mancanze di prodotti o piatti previsti a menu.

I prezzi di ogni servizio devono essere chiari e adeguatamente resi noti al cliente. Il conto presentato all'ospite deve essere facilmente comprensibile e ben dettagliato.

Il personale di sala preposto all'accoglienza deve accogliere immediatamente e cortesemente l'ospite al fine di individuare il "tavolo" più adeguato. Nel caso in cui non vi siano temporaneamente posti a disposizione l'ospite deve essere informato in merito al tempo di attesa.

- il servizio di ristorazione

L'impresa, qualora ritenga necessaria la prenotazione, deve descriverne le modalità di effettuazione da parte del cliente.

L'impresa deve descrivere in modo esaustivo il "menu" del ristorante.

Il personale di sala dovrebbe essere in grado di dare tutte le informazioni inerenti la composizione dei piatti e l'abbinamento dei vini e delle bevande in genere.

Su richiesta devono essere fornite informazioni su:

- Modalità di preparazione dell'alimento
- Origine e caratteristiche delle materie prime fondamentali (carne, prodotti ittici, derivati del latte, condimenti)

- la gestione della struttura

La manutenzione dei locali e delle attrezzature deve garantire condizioni di sicurezza. Essa deve essere effettuata in orari diversi da quelli in cui si effettua la preparazione dei pasti e gli eventuali manutentori esterni devono essere istruiti circa le tematiche igieniche o sorvegliati durante le attività.

3.6 *Periodicità delle attività di monitoraggio*

Le verifiche di mantenimento sono effettuate con cadenza annuale.

3.7 *Sistema delle sanzioni*

Nell'attività di mantenimento annuale l'Organismo di certificazione adotterà un sistema sanzionatorio così articolato:

Avvertimento

Non ottemperanza ad uno degli accordi contrattuali tra l'organismo di certificazione e l'azienda certificata. Il tempo necessario alla correzione sarà concordato con l'azienda certificata e questa darà evidenza scritta della soddisfazione del requisito. Le Non Conformità minori emesse nel corso delle verifiche costituiscono Avvertimento.

Sospensione temporanea del contratto

E' immediatamente sospeso per un periodo massimo di 6 mesi l'utilizzo del certificato e del marchio quando:

- sussistono dubbi circa le modalità tecniche di operare del conduttore, come evidenziato dall'emissione di Non Conformità Gravi nel corso delle verifiche di sorveglianza;
- non è stato soddisfatto un precedente Avvertimento nei termini stabiliti;
- non implementazione di eventuali modifiche ufficialmente annunciate.

Quando sarà data evidenza scritta di superamento del problema, l'Organismo di Certificazione eseguirà una verifica presso l'azienda, anche senza preavviso.

Il cambio di gestione comporta la sospensione temporanea del contratto che potrà essere riattivato dopo la verifica che l'Organismo di Certificazione eseguirà presso l'azienda.

Ritiro del certificato

Consiste nel divieto totale e definitivo di utilizzare il certificato ed il marchio, e viene stabilito quando:

- i motivi di una sospensione temporanea non sono rimossi in 6 mesi;
- la non ottemperanza di alcuno degli accordi contrattuali dimostra cattiva amministrazione delle procedure;
- fallimento dell'azienda;
- trasferimento di sede dell'azienda;
- non è stata raggiunta la frequenza minima dei seminari informativi previsti.

3.8 Reclami e controversie

L'organismo di certificazione deve disporre di procedure documentate per la gestione dei reclami e delle controversie. La prima risposta ad un reclamo deve essere data in non più di 10 giorni; le controversie devono trovare una soluzione entro 30 giorni.

3.9 Il marchio

Il ristorante espone il marchio di tipicità e lo utilizza in ogni forma di comunicazione verso l'esterno.



ALLEGATO 1

SCHEMA DI ADESIONE AL PROGETTO



Il sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____

residente in _____ via _____ Prov. _____,

nella sua qualità di:

legale rappresentante titolare

dell'attività _____
(in caso di società indicare ragione/denominazione sociale)

con sede in _____

via _____ n. _____ Tel. _____

Cell. _____ Fax _____ e-mail _____

ADERISCE

al Progetto per la CERTIFICAZIONE DELLA RISTORAZIONE TIPICA TARANTINA e si impegna a rispettarne il Disciplinare, assumendo gli impegni ivi indicati.

IL DICHIARANTE

ALLEGATO 2

IL MARCHIO



ALLEGATO 3

STRUTTURAZIONE MODULARE DELL'INTERVENTO FORMATIVO

I MODULO: ORIENTAMENTO

2 ORE

1. Presentazione del corso. Il turismo: evoluzione, prospettive e tendenze del mercato.
2. Enogastronomia: il fascino di scoprire un territorio e un prodotto "raro"; cos'è un "giacimento gastronomico"; interrelazione fra territorio, produzioni tipiche e turismo.
3. Autovalutazione della propria azienda: posizionamento nel mercato, analisi e ridefinizione degli obiettivi.
4. Politica turistica, legislazione di riferimento, incentivi alle imprese.

II MODULO: IL TERRITORIO

2 ORE

1. La Puglia: clima e vegetazione.
2. Agricoltura, allevamento e produzione: vite e olivo, cereali, ortaggi e verdure, ovini, caprini, bovini, bufalini e equini.
3. L'arco jonico e l'altopiano murgese: clima, morfologia, storia, tradizioni, i prodotti.
4. Taranto, ricchezza di mare e di terra.
5. La cultura enogastronomica a Taranto e i prodotti tipici.
6. Il mercato provinciale e il rapporto con gli altri operatori regionali.
7. Qualità e qualità dei processi produttivi.

III MODULO: I PRODOTTI TIPICI

5 ORE

1. Cenni di merceologia alimentare.
2. Legislazione igienico-sanitaria e haccp.
3. Definizione di prodotto tipico: classificazione e normativa.
4. Le principali produzioni tipiche del nostro territorio: mitili e prodotti della pesca tarantina; i latticini e i formaggi delle Murge; cereali, ortaggi e verdure.

IV MODULO: PRODUZIONI TIPICHE DELLA PROVINCIA DI TARANTO

5 ORE

1. I vini bianchi doc e i vini rossi doc;

2. L'olio;
3. Il pane e i prodotti da forno;
4. Pasticceria, liquori e conserve.

V MODULO: LE TRADIZIONI CULINARIE TIPICHE NEL TERRITORIO JONICO 12 ORE

1. GLI ANTIPASTI:

- DI MARE
- DI TERRA

2. I PRIMI PIATTI:

- DI MARE
- DI TERRA

3. I SECONDI PIATTI:

- DI MARE
- DI TERRA

4. I DESSERT.

**VI MODULO: ELEMENTI DI MARKETING TERRITORIALE E DI PRODOTTO
E TECNICHE DI DETERMINAZIONE DEL PREZZO 9 ORE**

1. La cultura e la comunicazione del gusto a tavola;
2. L'"astronauta": una figura del turista emergente;
3. Creazione nelle strutture consorziate di un "corner" identificativo per l'esposizione, la promozione e la vendita dei prodotti tipici;
4. Elementi di gestione dei prezzi in un P.E.;
5. Variabili che condizionano il prezzo di un prodotto: qualità, quantità, ambito territoriale in cui viene offerto, richiesta giornaliera media da parte dei consumatori del prodotto, costi vari di gestione (affitto, attrezzature, personale, etc.), scarti di materie prime utilizzate;
6. Giusta combinazione delle variabili sopra elencate.

LABORATORI DEL GUSTO 20 ORE

TOTALE DURATA INTERVENTO 50 ORE

ALLEGATO 4

PIATTI E PRODOTTI TIPICI

PORTATA **NOME_PIAATTO**

Conserve e sughi

- Alici salate
- Carciofi sott'olio
- Funghi sott'olio
- Lampascioni sott'olio
- Melanzane sott'olio
- Pomodori secchi

Dolci

- Bocconotti di Martina
- Carteddate
- Castagnedde
- Ciambella pugliese
- Copèta
- Dolce di miele
- Dolci di pasta di mandorle
- Fichi maritati
- Fichi secchi zuccherati
- Marzapani bianchi
- Mostaccioli al vincotto
- Pezzetti di cannella
- Sannacchiudele
- Scarcella
- Schiavonesco (Scaunisc')
- Taralli: al vino; dolci con lo zucchero; scottati
- Torta di ricotta
- Vincotto di fichi
- Zeppole di San Giuseppe

Formaggi

- Formaggi misti

Piatti unici, antipasti e contorni

- Alici impanate
- Alici in tortiera
- Alici marinate
- Baccalà fritto in pastella
- Bianchetto arracanato

- Calzone con Sponzali e Baccalà

PROGETTO PER LA RISTORAZIONE TIPICA
CATEGORIA "TARANTINA"

- Caponata estiva
- Carciofi fritti
- Cardi gratinati ai capperi
- Cavolfiore in pastella
- Cipolle in agrodolce
- Cozze arraccanate
- Cozze fritte
- Cozze ripiene al sugo
- Crostini di Sarde
- Fedda rossa
- Fiori di zuccina fritti
- Focacce ripiene (verdure stufate; bietole, aglio, olio e acciughe; cipolle, capperi e olive nere)
- Friselle
- Frittata di cozze
- Frittate (con verdure spontanee; zucchine; patate; menta)
- Frittelle alla Tarantina
- Frittelle di bianchetto
- Frutti di mare crudi
- Funghi cardoncelli e simili arrostiti sulla brace
- Impepata di cozze
- Insalata di carciofi e pecorino
- Insalata di mare
- Insalata di polpo
- Insalata di polpo e patate
- Involtini di peperoni
- Lampascioni
- Melanzane alla campagnola
- Melanzane alla Tarantina
- Murici marinati all'agro
- Olive fritte, col sale o arrostate
- Ostriche alla tarantina
- Panzerotti fritti
- Parmigiana
- Peperoni ammollicati
- Péttole
- Polpette di Melanzane
- Polpo fritto
- Ricotta frita
- Sarde ammollicate
- Skacchiata
- Seppioline ripiene
- Sgombri all'aceto
- Sott'olio (melanzane, pomodori secchi, carciofi, lampascioni, funghi, peperoni e peperoncini)
- Tagliere di salumi tipici
- Zuppa di cozze tarantine

Primi piatti

- Bucatini con fagiolini e cacioricotta

PROGETTO PER LA RISTORAZIONE TIPICA
CATEGORIA "TARANTINA"

- Carciofi farciti
- Carciofi ripieni arraganati
- Cardoncelli ammollicati
- Cardoncelli in brodo
- Cavatelli alle cozze
- Cavatelli al sugo di peperoni
- Cicorielle in brodo
- Fave fresche e cicoria "cimata"
- Fave fresche soffritte con le spunzali
- Fave "spizzutate"
- Fricielli con i ricci
- Incapriata di fave
- Laine con i ceci
- Lagane di San Giuseppe
- Lasagne ricce con le Arche di Noè
- Lasagnette ricce con il baccalà
- Minestra di carciofi
- Minestra di cime di rape
- Orecchiette con il ragù (di cavallo, di carne mista, di agnellone, di galletto)
- Orecchiette con il sugo di pomodorini estivi e il cacioricotta
- Orecchiette con la ricotta forte
- Orecchiette con la ricotta fresca
- Orecchiette con la ventresca di maiale
- Orecchiette con le cime di broccoli
- Orecchiette con le cime di rape
- Ortaggi ripieni: melanzane, zucchine, peperoni (spesso ripieni di riso), carciofi
- Pasta col finocchietto selvatico
- Pasta con i granchi
- Pasta con la rucola selvatica
- Pasta con le alici
- Pasta e fave
- Pasta e patate
- Paternoster con cozze e fagioli
- Piselli alla pugliese
- Puré di fave alla Martinese
- Puré di fave con i contorni
- Riso con le cozze
- Risotto ai frutti di mare
- Sciotta o ciambotto
- Spaghetti con il sugo della zuppa di pesce
- Spaghetti spezzati cotti nel brodetto di pesce in bianco
- Tiella (patate, zucchine e pomodorini; funghi e patate; funghi, patate e lampascioni; patate, cipolle, funghi e baccalà)
- Timballo di maccheroni

- Tubetti alla cozze
- Verdure stufate (cime di rape, cime di broccoli, verze, scarola, cardoncelli selvatici)
- Vermicelli o spaghetti o bavette alla cozze

- Zuppa di ceci
- Zuppa di cicerchie
- Zuppa di fagioli
- Zuppa di lenticchie
- Zuppa vellutata ai frutti di mare

Secondi piatti

- Agnello al forno con le patate
- Agnello alla caldarella
- Agnello alla crudele (allo squero)
- Agnello in agrodolce
- Baccalà al sugo
- Baccalà alla brace
- Baccalà con olive ed uvetta
- Baccalà in agrodolce
- Baccalà in tiella con le patate
- Bracirole (involtini)
- Broccoli e Salsiccia
- Capretto al forno con patate e lampascioni
- Carni al ragù (misto di cavallo, agnellone; carni miste; galletto ruspante; tordi e altri volatili)
- Cervellata alla brace
- Coniglio ai peperoni
- Coniglio al forno
- Fegatini
- Frittura alla tarantina
- Frittura di paranza
- Gnummarijddi
- Involtini di trippa
- Lumache (Patedde): alla cacciatora; al sugo; arrosto
- Lumachine all'origano
- Marro di agnello
- Orata al forno con le patate
- Pesce arrosto
- Pesce al forno con olive
- Polpette di cavallo
- Polpo alla pignata
- Spiedo martinese
- Triglie al cartoccio
- Trippa: al ragù; in brodo con le patate; in umido
- Zampine (Zampetti)
- Zuppa di pesce
- Zuppa di pesce in bianco