

Off Topic

A Monopoli, apre Azur – Cucina D'A Mare, il ristorante che porta in tavola la migliore cucina ittica del Mediterraneo

di: Redazione

3 agosto 2026



A Monopoli apre Azur – Cucina d’a mare, il progetto ristorativo curato per Il Faro da Davide Fresiello. Azur è luogo d’incontro e concetto gastronomico, un progetto di ristorazione che usa la tavola come mezzo di dialogo che unisce e coniuga memoria e scoperta attraverso i sapori concreti e veritieri del suo territorio e del suo mare. Azur è tramite, è racconto, è cultura culinaria ove si compie un viaggio alla scoperta (e ri-scoperta) della grande storia delle civiltà che hanno popolato nei secoli il bacino del Mediterraneo, declinata sempre nella terra d’approdo, nel porto bagnato da quella porzione di mare che incontra la terra e che fa casa. Per questo Azur è soprattutto una tavola perfettamente collocata nel contesto in cui si trova, salda in sé stessa seppur in piena sintonia con ciò che la caratterizza di più, il mare, elemento che invita alla scoperta verso l’ignoto, sempre affascinante.

Forte di questa narrazione, il **General Manager Davide Fresiello**, insieme al suo team, da Azur punta tutto sull’essenza dalla migliore cucina locale riletta in modo contemporaneo (e a tratti nuovo) per la presenza anche solo di un ingrediente che viene presentato con coerenza e senza estremizzazioni in ricette che si possono definire “classiche”. Si tratta di una cucina di sostanza ma anche semplice e diretta che attinge dalla memoria i sapori e dal mare gli ingredienti (la fornitura di pesce nella cucina di Azur Monopoli è ad opera di Mare Gioioso). Non mancano però in questa *Odissea* o viaggio gastronomico anche proposte di terra, che attingono, in un percorso di coerenza e rilettura dei “classici”, dal bagaglio dal passato, dai sapori di casa e del ritorno a casa. Come vuole uno dei grandi topos del racconto omerico mediterraneo che fa del viaggio per mare (come pure del calore e della semplicità dei profumi di casa) una delle sue grandi direttrici narrative. In due aggettivi, concreta e veritiera, la tavola di Azur – Cucina D’a mare è un inno alle cose buone e semplici che vuole parlare a tutti, stranieri e locali, turisti e paesani, per narrare l’essenza di un’identità gastronomica territoriale e locale, ma anche storica e culturale. **Questa cucina, cioè, che non ha mai finito di dire ciò che di importante ha da dire, come Italo Calvino definisce appunto le grandi opere della letteratura: “Un classico è un libro che non ha mai finito di dire quel che ha da dire”.** Non mancano, inoltre, in questo progetto gastronomico spirito di rinnovamento e dei tocchi contemporanei purché conservino ciò che di più prezioso c’è a tavola: l’identità di ciò che si è.

Location

Azur – Cucina d’a mare Monopoli, si trova tra il Porto Vecchio di Monopoli e la vitale piazzetta centrale della città nota come Largo Giuseppe Garibaldi, da cui si accede al ristorante entrando in un ambiente glamour e dall’architettura studiata nei minimi dettagli con una particolarità assoluta: una finestra suggestiva che incornicia il porto che si scorge, come in un quadro, sulla parete di fondo della grande sala. Il locale si sviluppa come un unico grande ambiente diviso in più aree da due grandi volte di pietra a vista che richiamano le antiche strutture abitative dell’area urbana di Monopoli.



Al centro, si staglia come protagonista discreto, un “acquario” in vetro scuro che fa entrare la cucina nella sala e la sala nella cucina: vi si realizzano le preparazioni a freddo ed è dove i cuochi-artigiani della tradizione gastronomica pugliese lavorano tra gli ospiti del ristorante come un tempo nella piazza quando era possibile mangiare le cozze fresche aperte dal vivo, tra la gente. Ed è una citazione di memoria viva per i monopolitani dato che qui vengono approntati i piatti che non richiedono cottura come per esempio i crudi di mare e le friselle, che nel menu di Azur hanno un ruolo molto importante.

Gli ambienti interni sono arredati con uno stile moderno e contemporaneamente caldo: predominante è il colore chiaro delle pareti e dell’interno delle sedute che si armonizzano cromaticamente con la pietra dei soffitti. Il tutto è intervallato solo da piccoli tocchi di oro ben evidenti nelle finiture dei tavoli e dal legno della struttura della cucina, oltre che dalla superficie dei tavoli. Anche il colore nero, che ritorna a più riprese nei complementi d’arredo, caratterizza l’ambiente in modo elegante e raffinato disegnando come una linea gli spazi. Infine, l’illuminazione è opera di lampadari moderni e geometrici che scendono dall’altro come una struttura concettuale artistica ma sempre funzionale. All’esterno il grande dehors si inserisce nella vita frizzante del centro come in una antica agorà dove la città vive e si anima ogni giorno, per tutto l’anno.

Monopoli, crocevia di genti

Monopoli da *mono polis* (città unica) è una delle città più visitate della regione Puglia, conosciuta anche come città delle cento contrade, ha un'origine storica affascinante e antichissima: i primi insediamenti urbani risalirebbero addirittura a periodi che vanno dal V° e al III° secolo a. C. Nella città vissero popolazioni diverse come i messapi, i romani, i longobardi, i goti, i saraceni e i bizantini, che rendono ancora oggi simbolicamente Monopoli più di una città, un vero luogo d'incontro di civiltà. Popolazioni d'Oriente e d'Occidente si sono succedute su questo territorio, promuovendo uno spirito di mescolanza e convivenza tra diverse culture e civiltà. Questa memoria è oggi diventata una promessa d'accoglienza e di calore che si respira in città, dove, ogni anno migliaia di turisti da tutto il mondo scelgono di arrivare in tutti i periodi dell'anno. Monopoli infatti si trova anche in un punto strategico della regione, che la rende un'attrazione oltre che per il suo mare anche per i tanti punti di interesse storico-culturale vicini e più o meno equidistanti. Oltre agli scavi archeologici e ai siti con pitture rupestri, come ad esempio Egnazia, è possibile visitare nella zona anche masserie, ville patrizie neoclassiche, chiese e trulli oppure fare una gita nelle vicine Alberobello, Fasano, Polignano a Mare, Conversano, Castellana-Grotte. All'interno del centro storico fortificato di Monopoli ci si può perdere invece nelle stradine bianche che sembrano scavate dal vento che proviene dal mare per ammirare il punto non visibile in cui l'acqua bagna la vicina costa albanese o ci si può dedicare alla visita del Castello fortificato di Carlo V posto sul promontorio di Punta Pinna.



La cucina

Nel menu, studiato con lo chef originario di Monopoli Marco Renna, si trovano piatti che omaggiano, esaltano, riscoprono e citano la cucina di casa. Il benvenuto in questa tavola è già tutto nel cestino del pane che arriva con tre proposte semplici e dirette, fatte tutte in casa: cracker, taralli e focaccia.



Renna dichiara *"Con il cestino del pane riusciamo a dire il 70% di quello che vogliamo dire. A me interessava trasmettere subito al cliente che si accomoda un impatto di qualità e genuinità e quindi, come produzione interna ho limitato o escluso i prodotti a lievitazione, per cui ci riforniamo ad esempio per il pane al Forno delle Meraviglie".* La focaccia ha una lievitazione breve e misurata, con impasto diretto, in cui come vuole la ricetta tradizionale c'è anche la patata. Sopra è condita con pomodoro, origano, sale e olio *"Ingrediente su cui, qui da noi, non si bada alle quantità!"*. Il tarallo invece è realizzato con pochi ingredienti, farina, vino, olio e sale. L'impasto in questo caso viene lasciato riposare e si cuoce direttamente in forno (c'è anche la varietà di tarallo prima bollito e poi infornato). Il tarallo di Azur ha una forma particolare perché chiuso come una chiocciola.

Tra gli antipasti Crudi di mare della sezione pescheria, Tagliere di latticini con burrata del caseificio Santo Bianco di Polignano, fiordilatte e ricotta, Calamaretti fritti, Sautè di cozze, Insalata di mare e Pescetto bianco fritto con salsa tartara. E poi, ovviamente, una delle protagoniste gastronomiche del territorio per eccellenza, la Frisella: *"Un prodotto tradizionale che pensavamo di lasciar comporre direttamente al cliente al tavolo, è la frisella che prendiamo al Forno delle Meraviglie: la portiamo a tavola con l'acqua di mare (ne viene commercializzata una tipologia per l'alimentazione) dove bagnarla a piacimento insieme agli ingredienti per condirla".* Le varianti sono quella ispirata alla *Cialleda* con olio, pomodoro, cipolla, una spolverata di origano e baccalà come tocco di novità, quella con le cozze e quella con capocollo di Martina Franca tonnato, capperi fritti e pomodoro confit. Il capocollo viene fatto in casa ed è prima marinato e aromatizzato e poi cotto. Finito con la classica salsa tonnata viene servito anche a parte, senza frisella. Un altro classico delle tavole di Monopoli è la Cozza gratinata condita con pangrattato, formaggio, vino bianco, aglio, olio e prezzemolo, che qui si mangia *"Come si deve"*. Infine, un antipasto già iconico di Azur, perché in grado di sintetizzarne il concetto cardine di cucina con prodotto di mare che guarda alla tradizione gastronomica locale ripensandola senza perderne la concretezza e la verità: il Moscardino all'assassina, un moscardino cotto prima alla brace e poi finito appunto con sugo di pomodoro all'assassina.

Tra i primi proposte di terra e vegetali come Pasta al forno con ragù di capocollo in bianco con burrata pesto di scarola e mandorle baresi, Orecchiette con crema di rape e rape fresche e pane tostato, un insolito Spaghetto alla chitarrina con aglio, olio e crema di pistacchio con polpettine di tonno e dei cremosissimi Gnocchetti di patate agli scampi. Il protagonista assoluto dei primi piatti è, però, il piatto re della provincia di Bari, che chi viene a Monopoli spesso però non trova nei ristoranti: Riso, patate e cozze. Piatto semplice e allo stesso tempo elaborato, dice tutto della storia gastronomica di questa terra. Conosciuto anche come Tiella barese, Riso, patate e cozze è la sintesi perfetta della cucina povera di mare, una ricetta che è un'alchimia, tra bilanciamento della sapidità e tempi di cottura che qui da Azur viene reinterpretato in modo originale come un risotto.

Infine i secondi sono un perfetto balance di mare e terra con la tipica Bombetta di carne di capocollo di maiale qui ripiena però di parmigiana, l'Agnello con la cicoria e come proposta vegetale la Parmigiana di melanzane. Immane poi Frittura di pesce e Grigliata di pesce fresco e il tradizionale Polpo alla pignata con patate. Tra i dolci, ricordiamo: Tiramisù, Gelato alla crema con caramello salato, Macedonia di frutti rossi con crema di ricotta all'arancia e crumble al caramello e poi, come da dolce di tradizione Sporcamoso pugliese, una sorta di millefoglie, servito con crema pasticcera e l'aggiunta di salsa alle fragole e amarene.

La carta dei vini è curata dal sommelier Antonio Blancasio ed è composta da un 25% di vini pugliesi con delle belle scoperte tra bianchi e rosati, altre referenze dall'Italia e bollicine francesi.

Benthos – Bar, Cocktail e Bistrot è l'all day dining dedicato alle colazioni internazionali con un focus anche sul cocktail bar del ristorante Azur. Adiacente ad Azur Monopoli ne condivide la filosofia e lo spazio esterno su Largo Giuseppe Garibaldi che vive, grazie a Benthos, come un'agorà (l'antica piazza delle poleis greche) gastronomica e vibrante dove potersi ritrovare durante tutte le ore del giorno. I momenti della giornata in cui andare da Benthos sono infatti diversi, aperto per colazione, pranzo, aperitivo, cena e dopocena si propone come l'alternativa dinamica e giusta per chiunque voglia avere la libertà di scegliere per esempio a colazione tra proposte dal respiro più internazionale o quelle più legate al territorio. Si possono trovare infatti sia il Tagliere di latticini locali che Scrambled eggs, Omelette, French toast e Pancake espressi. Lato mixology per il resto della giornata la drink list comprende referenze di Classy Cocktails di Patrick Pistolesi oltre a una selezione di vini locali e lato food per l'aperitivo taralli e focaccia pugliese, crudi di mare, moscardini fritti e friselle.

Largo Giuseppe Garibaldi n°21 – Monopoli (Ba)
Tel. 080 205 7690 – Email: info@ristoranteazur.it
www.ristoranteazur.it

LR