

Verwandeln Sie Ihre Markteinkäufe in ein kulinarisches Meisterwerk bei **TrulliVistas** oder **TrulliRoccia**, wo der Weg vom Marktstand bis zum Tisch zu Ihrer schönsten Apulien-Erinnerung wird. Abseits des geschäftigen Treibens führen wir Sie zu unseren Geheimtipps: erstklassige Metzger, Fischhändler und Käsehersteller. Gerne organisieren wir auch eine exklusive Tour mit einem Starkoch, der Sie zu den besten Spezialitäten der Region begleitet. Ob Sie den Holzofen für eine traditionelle *Pignata anheizen*, ein Rezept von **Sophie Grigson** perfektionieren (in jedem Trullo liegt eines ihrer Kochbücher bereit) oder ein BBQ bei Sonnenuntergang veranstalten – Ihre Marktfunde stehen im Mittelpunkt. Es ist mehr als nur Einkaufen – es ist das authentische apulische Lebensgefühl, eine köstliche Entdeckung nach der anderen.

Planen Sie Ihren perfekten Markttag

Um die perfekte Reiseroute zur Entdeckung lokaler Spezialitäten und handwerklicher Schätze zu planen, beginnen Sie hier mit unseren Insider-Tipps und Empfehlungen.

Früher Start **Den Massen entgehen: Die Magie des frühen Starts** 🍷
Die Marktstände (Samstag: Obst- und Gemüsemarkt/Flohmärkte, Sonntag: Antiquitäten) öffnen bereits um 8:00 Uhr und schließen gegen 13:30 Uhr. Planen Sie also einen frühen Start ein.

Geführte Markttour **Lokale Geheimnisse entdecken: Warum eine geführte Tour genau das Richtige für Sie sein könnte** 📖
Nutzen Sie die Gelegenheit, auf dem Markt Ceglie Messapica mit der BBC-Journalistin und preisgekrönten Starköchin **Sophie Grigson** die besten **Produkte Apuliens zu entdecken und zu probieren**. Käse und Wurstwaren, Obst und Gemüse bilden das Rückgrat der regionalen Küche – einige davon sind Ihnen vielleicht völlig neu.
[Mehr Infos und Buchung >>](#)

Metzgerbesuch **Erstklassige Fleischstücke: Eine Pilgerreise zu den besten Metzgern der Region** 🍖
Nur eine Gehminute vom Ostunier Samstagmarkt entfernt befindet sich einer der besten Metzger der Gegend: **PUNTO CARNI**
Via Eugenio Maresca, 72017 Ostuni BR ([Karte](#))
Und ...
Vom Ceglie-Samstagmarkt aus erreichen Sie den nahegelegenen Farm-to-Table-Metzger **MACELLERIA Aziendale Produzione Propriativa** Turco Camarda, 29 Contrada Fragnite, 72013 Ceglie Messapica BR ([Karte](#))

Oder zum Fischhändler **Vom Meer auf den Tisch: Die frischesten Fische beim Fischhändler** 🐟
In der Nähe befindet sich Percheria **NAUTILUS**, der führende Fischhändler in Ostuni. Via Papa Giovanni XXIII, 57, 72017 Ostuni BR ([Karte](#))

Und Käsegeschäft **Das Beste vom Besten: Die Entdeckung des lokalen Bauernkäseladens** 🧀
Nur eine kurze Autofahrt vom Markt von Ceglie entfernt finden Sie
Frische Burrata vom Bauernhof auf den Tisch und vieles mehr bei **MASSERIA SUPPONIS** via Galante Gargiulo - G.Nisi, 66, 72013 Ceglie Messapica BR ([Karte](#))

Genießen Sie Ihre „Funde“ **Genieße die Magie deiner Entdeckungen** 🍷
Genießen Sie Ihren frischen Burrata- und Tomaten-Aperitif in Ihrer Pergola am Pool, entweder im **TrulliVistas** oder im **TrulliRoccia**. Vergessen Sie nicht den Prosecco oder Aperol Spritz!

BBQ Your 'Finds **Perfektes Essen drinnen oder im Freien: Grillen anheizen** 🔥
Sowohl **TrulliVistas** als auch **TrulliRoccia** verfügen über große Außengrills, die sich ideal zum Grillen von handwerklich hergestellten Würstchen, Steaks oder Meeresfrüchten eignen. Wir rösten gerne Paprika langsam für einen Aperitif am nächsten Tag.

Mini-Pizzen **Handgemachte Beläge: Die ultimative, marktfrische Pizza bei TrulliRoccia** 🍕
Fantastischer Familienspaß ... beim Zubereiten eigener Pizzen im Holzofen **von TrulliRoccia**! Perfekt für Ihre Einkäufe auf dem Obst- und Gemüsemarkt.
[Hier finden Sie ein Video zur Verwendung eines Pizzaofens >>](#)

Traditionelle apulische Küche **Die Seele Apuliens: Traditionelle Pignata langsam garen im TrulliRoccia** 🍲
Verfeinern Sie Ihre regionalen Marktfunde, indem Sie sie in unseren traditionellen **Pignata-Tontöpfen** langsam köcheln lassen. Das poröse Terrakotta speichert die Feuchtigkeit und sorgt für ein tiefes, rustikales Aroma. Wir lieben es auch, Kartoffeln aus der Region mit Rosmarin und Olivenöl zu rösten. Traditionelle Pignata-Rezepte finden Sie **HIER** >>

Mehr Antiquitäten **Zeitlose Schätze: Auf der Suche nach verborgenen Schätzen in unseren Lieblings-Antiquitätenläden** 🏠
Nur wenige Schritte vom Antiquitätenmarkt Ostunis ([Karte](#)) entfernt finden Sie zwei der besten Antiquitätengeschäfte der Gegend: **LA MERCANTERIA** ([Karte](#))
Corso Vittorio Emanuele II, 34, 72017 Ostuni BR und LOOFFINCINA VINTAGE (keine Website) ([Karte](#))
Via S. Mercadante, 5, 72017 Ostuni BR

Vergiss den Wein nicht! **Ein Hoch auf Apulien: Den perfekten Wein in Ostunis bester Enoteca finden** 🍷
ENOBAR ENOTECA GRECO liegt zwei Gehminuten vom Antiquitätenmarkt von Ostuni entfernt und bietet die besten Weine Apuliens in verschiedenen Preiskategorien an ([Karte](#)).
Piazza Giacomo Matteotti, 17, 72017 Ostuni BR
[Hier finden Sie unsere gesamte Weinauswahl >>](#)

PDF HERUNTERLADEN Zurück zu den Markttagen >>

Bereit, Ihre Marktfunde in ein apulisches Festmahl zu verwandeln?

Ob ein Abend mit Pizza aus dem Holzofen im **TrulliRoccia** oder ein BBQ bei Sonnenuntergang im **TrulliVistas** – wir helfen Ihnen gerne bei der Planung Ihres ultimativen kulinarischen Erlebnisses.

[Check Availability](#)