

# BASILICATA

## MATERA

**Bar One****via Dante Alighieri, 50/52****tel. 327 3618322****chiuso sempre aperto**

Elegante, con comodi divanetti dai colori tenui, il Bar One è un locale che piace non solo per la gradevolezza degli ambienti, ma anche per la qualità dei suoi prodotti artigianali e l'accoglienza affabile e genuina. Ci si ferma volentieri già al mattino, grazie alla varietà di lievitati da colazione che, oltre ai freschissimi cornetti (disponibili pure in versione vegana) friabili e gustosi, comprende ciambelle, krapfen e muffin. La caffetteria è classica, e parte da un espresso intenso e deciso. Da provare le preparazioni salate, in primis le sfiziose pucce, i panini e le invitanti focacce romane farcite, perfette per un pranzo veloce o all'aperitivo, sempre molto frequentato. Da provare anche il gelato artigianale nella bella stagione.

**Caffè Schiuma****via T. Stigliani, 92****tel. 0835 334283****chiuso sempre aperto**

A pochi passi dal centro storico si trova una delle pasticcerie più amate da materani e turisti. Insegna di lungo corso, ha certamente il suo cavallo di battaglia nelle tradizionali "tette delle monache", davvero ottime,

si sciolgono in bocca. Oltre alla versione classica, con ripieno di crema chantilly, si possono trovare pure in tanti altri gusti, e nei mesi caldi nella variante gelato. Buona pure la proposta per la colazione, tra cornetti, veneziane, girelle e maritozzi, e di pasticceria, che spazia dai mignon a paste e torte, come Sacher, delizie al limone, millefoglie. Per chi ama il salato, panini e tramezzini, mattonelle, focacce tonde e croissant farciti, perfetti anche per accompagnare l'aperitivo. Buono l'espresso, dalle note intense e con un'aromaticità gradevole. L'insegna conta altre sedi, il Lounge Café, in via del Corso 60, e la pasticceria gelateria in via Buozzi, 47.

**Caffè Tripoli****p.zza Vittorio Veneto, 17****tel. 0835 333991****chiuso lunedì**

Il Tripoli è uno dei più storici caffè materani, nel "salotto buono cittadino", accoglie con un elegante dehors sulla piazza principale. Raffinati anche gli interni, con mattoni a vista in tufo materano. L'offerta è all'altezza della fama, incentrata su prodotti da materie prime selezionate con grande cura. Di tutto rispetto la sfilata di lievitati per la colazione, tra i quali spicca il delizioso cornetto con crema e amarene, perfetto insieme a un ottimo cappuccino, spumoso e vellutato. Interessanti anche i pasticciotti

e la pasticceria secca. La pausa pranzo conta su piatti veloci come le insalate, e gustosi pezzi salati, dai rustici ai tramezzini, ideali pure per accompagnare un aperitivo, molto piacevole nello spazio esterno immersi nella bella stagione ci si rinfresca con centrifugati e il gelato artigianale.

## POTENZA



### Blend

**via Parigi, 18**  
**tel. 0971 1565500**

**chiuso sempre aperto**

Un locale ampio, arredato con stile e gusto moderni, con banconi e pareti dai toni caldi, tocchi di verde delle piante che scendono dal soffitto, sedute in pelle. Insieme bar e ristorante, è un punto di incontro gettonato per godersi momenti piacevoli in compagnia. Ad accogliere i clienti un ricco bancone, che espone una bella gamma di cornetti (da farcire al momento), krapfen e sfoglie per la colazione, oltre a un assortito repertorio di dolci, semifreddi e monoporzioni, dal profiterole a tiramisù e Sacher. Alle spalle la grande macchina da caffè, da cui arrivano ottimi espressi, corposi e profumati. Non manca una varia scelta di rustici e pizzette, validi pure per un aperitivo con un cocktail, e per pasti più strutturati ci sono i curati piatti di mare della cucina, crudi compresi. Nella lunga carta beverage, anche una vasta selezione di vini e liquori.



**Caffè Filitti**  
**via F. S. Nitti, 40**  
**tel. 351 0483997**

**chiuso domenica**



Ambiente semplice, senza troppi fronzoli, dove il focus principale è sul caffè. La famiglia Filitti intrattiene rapporti diretti con produttori in varie parti del mondo, selezionando e importando i grani che vengono poi torrefatti e confezionati in proprio. Per l'espresso è possibile scegliere tra varie miscele, e massima attenzione viene prestata a tutte le fasi della preparazione e dell'estrazione. L'offerta gastronomica non è ampia ma, tra lievitati e dolci, focacce e prodotti da forno, è adeguata ad accompagnare ogni pausa della giornata. Chi invece non può rinunciare al rito casalingo, troverà attrezzature varie, macchine, caffè in grani, macinato o in cialde. Altro punto vendita, senza somministrazione, in via Nazario Sauro.



**Deposito Bagagli**  
**p.le Istria 3**  
**tel. 328 7858076**

**chiuso domenica**



Una bella novità in città, Deposito Bagagli è un locale raffinato che nasce dall'accurato recupero degli spazi all'interno della Stazione Ferroviaria di Potenza Superiore. Il locale,

arredato con vari oggetti d'epoca, si articola tra una saletta che ricorda quelle da tè di inizio Novecento e un piacevolissimo giardino. L'offerta caffeicola punta su chicchi selezionati, ben valorizzati in espressi di bella complessità aromatica, da accompagnare a colazione con gustosi lievitati. A ora di pranzo un menu di piatti di stagione caldi e freddi, per la sosta pomeridiana una bella gamma di tè e tisane. Svariate le possibilità sul versante cicchetti e stuzzichini per l'aperitivo. Dal giovedì al sabato, la sera si viene per gustare la tipica "strazzata" lucana, farcita con creatività e ottimi ingredienti. Bella scelta enoica.




## Gran Caffè

### La Delizia

**p.zza M. Pagano**

**tel. 0971 46509**

**chiuso sempre aperto** 

Da sempre il principale luogo di incontro dei potentini è sotto i portici del Gran Caffè, nella piazza principale della città. Da qualche anno le chiavi di quello che è a tutti gli effetti il "salotto buono" di Potenza sono nelle mani del pasticciere Piero D'Alaimo, che conta anche altri due indirizzi, di cui uno dotato di laboratorio dedicato a prodotti gluten free. L'ambiente è molto classico, ampio e curato, in linea con una proposta altrettanto classica e convincente nelle sue sfaccettature, a partire dai

cornetti e lievitati da colazione, passando per pizzette, rustici e panzerotti, perfetti per uno spuntino o un aperitivo. Nella generosa gamma di dolci anche paste, pasticcini e torte. Nella bella stagione un apprezzato gelato, da godersi magari passeggiando per le vie del centro. Valida la caffetteria, segnaliamo in particolare l'ottimo espressino.



## Milk and coffee

**via Ancona, 8**

**tel. 0971 51504**

**chiuso sempre aperto** 

La definizione di bar è sempre andata un po' stretta a questo locale. Qui, oltre alla possibilità di gustare un buon caffè, si poteva trovare una discreta offerta di ricercatezze alimentari. Con il recente ampliamento, la vocazione gastronomica è ancor più evidente. Nei nuovi spazi vi è un banco con pane, salumi e formaggi, prevalentemente locali, mentre gli scaffali sono ben forniti di conserve, vini, distillati e prodotti da dispensa. Si viene per fare acquisti, ma anche per godersi un calice accompagnato da un tagliere. La zona della caffetteria è rimasta invariata, buoni gli espressi e i cappuccini, da abbinare a colazione con cornetti farciti al momento con una selezione di creme e confetture. La cordialità del personale è un valore aggiunto.



## Tiri Bakery & Caffè

via del Gallitello, 255

tel. 0971 309591

**chiuso** sempre aperto



Con l'ampliamento degli spazi, Vincenzo Tiri ha reso il suo locale di Potenza ancora più accogliente. Un tempio dedicato ai grandi lievitati, ma che in realtà offre molte altre ragioni per essere visitato durante l'arco dell'intera giornata. Il panettone, disponibile tutto l'anno, funge anche da base per l'intera offerta di pasticceria, con golosi dolci in monoporzione che vanno dai classici rivisitati, come il Tiramisù, a creazioni più originali. Al mattino è ricca la proposta di viennoiserie, tra cuiquisite veneziane, disponibili in vari ripieni. A partire dalla primavera, non manca il gelato artigianale, con un imperdibile gusto panettone. Ottime focacce farcite e pizze sono la valida alternativa per chi preferisce qualcosa di salato. La caffetteria è di buon livello, a partire dall'espresso, tra i migliori in città e preparato con una miscela propria. Tavoli anche all'aperto.

## SENISE [PZ]



## Pasticceria Giulia

Zona Rotalupo

tel. 0973 584160

**chiuso** martedì tutto il giorno  
e domenica pomeriggio;

**in estate sempre aperto**



Bar e pasticceria, il locale della famiglia Policicchio, guidato oggi da Giulia e Francesco, è un luogo che assicura una proposta di qualità da godere in un ambiente informale, dove si viene sempre accolti con calore. L'offerta, tra dolce e salato, ben omaggia la tradizione locale, ma al contempo sa valorizzare con creatività le eccellenze del territorio. Ne sono un esempio le specialità con il peperone di Senise IGP, che rende uniche queste preparazioni, tra cui l'imperdibile Pancrusco, un dolce lievitato con peperone candito e cioccolato fondente, perfetto anche a colazione. Ottimi pure i classici cornetti farciti, da accompagnare con un buon espresso, corposo e profumato. Per uno spuntino o un aperitivo con gli amici non mancano gustosi sfizi, dalle pizzette a panzerottini e Cruscantucci, biscotti salati con peperone crusco.