In vogelvlucht

Puglia — bij de zuidelijkste punt ervan ontmoeten de Ionische en de Adriatische Zee elkaar. Als je eroverheen vliegt wordt het al snel duidelijk: Puglia heeft meer te bieden dan zee, kust en strandvakantie!

Trulli bij duizenden

Van hot naar her

Bevindingen — Puglia is niet alleen zee en Italiaanse leefwijze. Puglia is geschiedenis, activiteit en nietsdoen, eenzaamheid en het volle leven, een spel van kleuren en licht!

Idylle met veel gezichten

Het zijn de kleine weggetjes langs olijfgaarden en trulli, de middeleeuwse plaatsen en uitnodigende strandpromenades, door muurtjes geflankeerde weggetjes en paden, dichte bossen, graanvelden tot aan de horizon met er middenin een herenboerderij of op een heuvel zelfs een kasteel. Te voet, op de fiets, met de auto, maar ook met de trein of de bus kun je een duik nemen in deze idylle.

Feesten om te vieren

Het is niet alleen dat elke plaats een beschermheilige heeft die met veel tamtam, feestverlichting en een kapel wordt geëerd. Puglia, en dan vooral het zuidelijke deel, wordt ook geroemd om zijn *sagre*. Wat dat zijn? Feesten die draaien om eten, meestal in de zomermaanden en gewijd aan een specialiteit, bijvoorbeeld kastanjes, zee-egels, paddenstoelen, aubergines of chocolade. Het *sagra*-seizoen begint in mei en duurt tot in september.

Eindeloze kust …

Wat mag het zijn? Een mooi langgerekt zandstrand, een afgelegen baai, bij voorkeur alleen te voet of met een boot bereikbaar? Of misschien toch een beetje Caribische sfeer?

Het schouwspel is altijd weer hetzelfde – aan de haven of op het strand, op de piazza of in de straatjes van de oude binnenstad, in de kerk, op de markt, op het station: overal kun je een duik nemen in het Italiaanse leven. Een *caffè*, een *gelato* of een *aperitivo* erbij en gewoon toekijken. En wie het allemaal te hectisch wordt: er zijn ook stille plekken, waar je gewoon in de verte, in het niets kunt staren.

Wijn, olijven & co

Naast de uitstekende wijnen – vooral die uit de Tavoliere en de gebieden rond Castel del Monte, Brindisi, Manduria en Lecce – staat Puglia ook bekend om zijn brood en pasta. De traditie van *pasta fresca* (vers met de hand bereide pasta) is hier levendiger dan elders in Italië, vooral in de straatjes van de oude binnenstad van Bari. Maar ook Orsara en Altamura met hun eeuwenoude reusachtige houtovens nodigen uit voor een snack. Naast de weidse, voor het verbouwen van graan benutte vlakten vallen ook de liefdevol verzorgde moestuinen en fruitboom- en olijfgaarden op. Op de markt of bij de producenten zelf kun je jezelf steeds weer laten verrassen door de kwaliteit van de groenten en het fruit en alle andere producten.

Oost tegen west

Puglia was grensland en twistappel tussen de Oriënt en het Avondland. Veel plaatsen, kerken en kastelen vertellen verhalen uit de tijd van de kruisvaarders, de Normandiërs en de Hohenstaufen, vreemdelingen die zich hier vestigden – en dat tot op de dag van vandaag.

Net als elders in Italië is fietsen in Puglia populair; de Italiaanse renners gaan altijd strak aangekleed op pad!

Contrastrijk programma

Een aanbevelenswaardige tegenhanger van alle culinaire geneugten, al het strandplezier en alle stedelijke highlights en historische evenementen is een wandeling of fietstocht door de Apulische landschappen of langs de schitterende kusten, zoals op de Gargano, in het Parco Naturale Regionale Porto Selvaggio of in de Riserva di Torre Guaceto. Pure idylle beloven de weggetjes langs de olijfgaarden, vooral in het Valle d'Itria en in het achterland van de Costa di Bari. Landschappelijk heel bijzonder zijn de kloven (*gravine*) bij Gravina in Puglia en in de Murgia Tarantina. Als je daardoorheen wandelt, kun je nog oude grotwoningen en zelfs regelrechte nederzettingen ontdekken. En fietsers met conditie kunnen zich uitleven in de Monti Dauni.

Gargano en Isole Tremiti

Wonder boven wonder — heiligen bij de vleet en spectaculaire kusten, je ontdekt ze te voet, op de fietsen en op het water.

blz. 18

Santa Maria di Siponto

Wat is dat nu weer? Een hologram? Nee, een modern kunstwerk in de vorm van een opvallende metalen constructie laat de kleine vroegchristelijke kerk stralen in een nieuwe glans.

blz. 23

Oostkust van de Gargano

Het spectaculaire en schilderachtige kustgedeelte tussen Peschici en Mattinata onthaalt je op een groot aantal baaien en stranden en op de betoverende, op vooruitstekende rotsen gelegen stadjes Peschici en Vieste.

Een heilige die zoenen uitdrukkelijk toestaat: Sint-Valentijn.

Erin duiken

blz. 23

Vieste

Flaneren met flair: de straatjes in de oude binnenstad van Vieste bieden zowel overdag als 's avonds mooie uitzichten en inkijkjes – en volop uitnodigende eetgelegenheden.

blz. 30

Vissen met de trabucco

Tussen Peschici en Vieste staan zonderlinge houten stellages aan zee, met ver uitstekende armen, een wirwar van touwen – en in het midden een net. Tijdens een wandeling kun je deze vernuftige constructies aan een nader onderzoek onderwerpen.

blz. 34

Isole Tremiti

Het zal niet meevallen aan de Adriatische Zee nog een tweede plek te vinden met zo'n glashelder, turkooiskleurige zee en zulke mooie baaien – een klein paradijs, en beslist niet alleen voor snorkelaars en duikers.

blz. 40

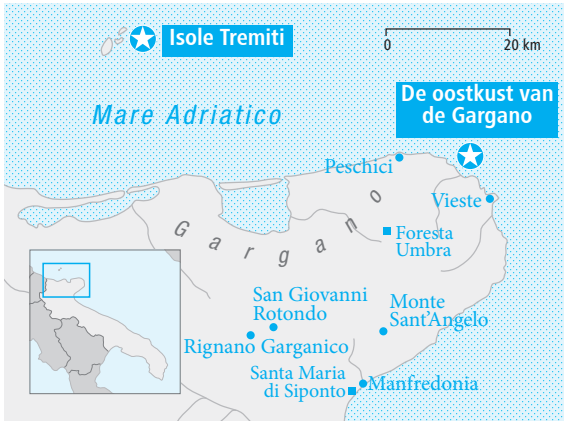
Foresta Umbra

Een wandeling in dit oerbos van Puglia kan een heerlijke afwisseling zijn van zon, strand en zee – schaduwrijk en rustig.

blz. 43

In het spoor van de aartsengel

De verschijning van de aartsengel Michaël op de Gargano is met legenden omkleed. Als eerste onderdak op het Europese continent zou zijn keus zijn gevallen op een grot in het tegenwoordige Monte Sant'Angelo. Daarover verhalen reliëfs en fresco's in de grotkerk.



Ook al heb je aanvankelijk de indruk dat het in Rignano Garganico een dooie boel is, toch kan een bezoek de moeite waard zijn.

&

blz. 48

San Giovanni Rotondo

Starchitect Renzo Piano heeft deze reusachtige schelpvormige kerk ontworpen – ter ere van de heilige Padre Pio, die hier van 1916 tot 1968 woonde. Ook al nemen de aantallen pelgrims geleidelijk af, San Giovanni Rotondo is en blijft een fenomeen.

Bij Gelateria Tommasino in Manfredonia kun je maar het best meteen een pond ijs kopen.

beleven

Prachtige wereld op de spoor van de laars

Op de landkaart springt hij onmiddellijk in het oog, de spoor van de Italiaanse laars: *il promontorio del Gargano*, ook de Heilige Berg genoemd. En dat niet zonder reden, want hier verscheen immers de aartsengel Michaël voor het eerst op Europese bodem, terwijl vlak om de hoek het werkterrein lag van Padre Pio, dé heilige van de Zuid-Italianen. Zowel de engel als de *padre* verrichtte menig wonder. En een wonder is ook het landschap, niet alleen het oude oerbos Foresta Umbra, dat uitnodigt tot wandelen en fietsen, maar ook de kust tussen de schilderachtige plaatsen Peschici, Vieste en Mattinata, die tot de mooiste aan de Adriatische Zee behoort. Een overtreffende trap vormen de voor de kust gelegen Isole Tremiti – stuk voor stuk kleine paradijsjes.

Op naar de Gargano!

Noord, oost, zuid, west – het maakt niet uit vanuit welke richting je nadert, vroeg of laat duikt de Gargano voor je op, wordt groter en groter en lijkt gewoonweg gigantisch zoals hij zich plotseling uit de vlakte en de zee verheft. Ik vind het het mooist om er vanuit het zuiden naartoe te rijden, via de Golf van Manfredonia.

TER ORIËNTATIE

Internet: quigargano.it met informatie over accommodaties, restaurants, stranden, winkels en markten; discovergargano.com met informatie over de afzonderlijke plaatsen, accommodaties en activiteiten (meertalig).
Vervoer: vanuit San Severo rijdt de Trenino del Gargano (ferroviedelgargano.com) via Rodi Garganico naar Peschici. Dezelfde onderneming, Ferrovie del Gargano, biedt ook busverbindingen aan tussen de meeste plaatsen. Een andere aanbieder is SITA Sud (sitasudtrasporti.it). Op trajecten als de Litoranea (kustweg) Vieste-Peschici rijden alleen in het hoogseizoen bussen. De makkelijkste manier om de Gargano te bereizen blijft echter de auto. Naar de autovrije Isole Tremiti wordt van juni tot eind september gevaren vanuit Rodi Garganico, Vieste, Peschici en Manfredonia (traghettiper-tremiti.it, Italiaans). Alleen de veerboten vanuit Termoli in de regio Molise varen het hele jaar uit (tirrenia.it).
Wandelen en fietsen: suggesties voor wandelingen en mountainbiketochten zijn onder andere te vinden op komoot.com en garganobike.com.

Manfredonia E4

Wie kan nu over zichzelf zeggen dat er een stad naar hem of haar is vernoemd? Welnu, de mooie en dappere Manfred kon dat! Hij was dan wel een buitenechtelijk kind van de grote Hohenstaufenkeizer Frederik II en diens geliefde Bianca Lancia, toch was hij de lievelingszoon van de keizer, op wie hij qua moed en dadendrang erg veel leek. Om zijn macht te vestigen besloot Manfred in 1256 het in 1223 door een aardbeving verwoeste Sipontum – het centrum van de streek met een bisschopszetel en een belangrijke haven voor de handel en voor kruistochten naar het Heilige Land – te herbouwen. Hij bepaalde daarbij dat de nieuwe stad zijn naam zou dragen. De voltooiing ervan maakte Manfred zelf helaas niet meer mee, want hij sneuvelde 10 jaar later tijdens de strijd om het behoud van het oude Hohenstaufenrijk in de Slag bij Benevento.

De nieuwe heerser, Karel I van Anjou, liet het nog in aanbouw zijnde kasteel naar Manfreds ideeën voltooien, maar wilde verder elke herinnering aan de Hohenstaufen uitwissen en veranderde zelfs de plaatsnaam in Sipontum Novellum. Kansloos, want de Hohenstaufen genieten nog altijd meer sympathie dan het Franse huis. Zelfs de naam van de belangrijkste winkel- en flaneerstraat – Corso Manfredi – toont dat aan. In een land waar verder bijna alle belangrijke pleinen, straten en lanen naar Cavour, Garibaldi of Victor Emanuel zijn genoemd, wil dat wat zeggen!

Maar wie heeft het tegenwoordig nog over Manfred en Manfredonia? De stad ligt weliswaar aan zee, maar de weinige bezoekers die ernaartoe komen doen dat ofwel uit archeologische of culinaire interesse of om te genieten van de rust buiten de toeristenstroom.

Industriële catastrofe

Het begon allemaal heel veelbelovend toen de Cassa per il Mezzogiorno be-

Oud ontmoet modern: de Santa Maria di Siponto

IDEAAL VOOR WARME DAGEN

Italianen lopen overdag nogal eens een bar binnen voor een *caffè* of in Puglia ook wel een *espressino*. Dat is een soort kleine, sterke cappuccino. Heerlijk op warme dagen is een *espressino freddo* – een *caffè* (een espresso dus) met geschaafd ijs en afgetopt met slagroom! Goed om te weten: koude koffiespecialiteiten worden altijd gezoet geserveerd, zo ook *caffè leccese* – een espresso met ijsblokjes en gezoete amandelmelk.

derste gerechten in Puglia behoren in Taranto de *tiella tarantina* – aardappels, tomaten, mosselen, rijst, courgettes en uien die in een casserole van aardewerk in de oven worden bereid – en in Bari de *tiella barese*, een ovenschotel van rijst, aardappels en mosselen, ook *riso con patate e cozze* genoemd.

Buffel, koe & co

Geeft men in Noord-Italië voor over de pasta de voorkeur aan *parmigiano*, in Puglia gebruikt men hiervoor *cacioricotta*, een pittige, gerijpte ricotta van geitenmelk. De qua naam hierop lijkende *caciocavallo* is een tot een ronde vorm geknede kaas van koemelk die 3 maanden tot 3 jaar rijpt. Maar ook mozzarella is in Puglia populair, zowel de regionale variant burrata (mozzarella met een kern van room) als de in de Gargano geproduceerde *mozzarella di bufala* (mozzarella van buffelmelk).

Italiaanse eetgewoonten

Het ontbijt (*la prima colazione*) bestaat normaal gesproken uit een *caffè* met een *cornetto*, een soort croissant, die je *vuoto* (leeg) kunt bestellen of gevuld met gele room (*crema*), jam (*marmellata*) of nutella. Een traktatie! Ontbijten doen de Italianen meestal in een bar, maar het lekkerst ontbijt je in een *pasticceria*, waar de *cornetti* en *pasticciotti* (zie blz. 211) vrijwel recht uit de oven komen.

Voor de lunch (*il pranzo*) zitten de Italianen zo tussen 12.30 en 15 uur aan tafel. Afhankelijk van de trek en de beschikbare tijd komt er een één- tot driegangenmenu op tafel, maar ook wel enkel een pizza of een belegd broodje (*panino*).

Net als een uitgebreide lunch begint een uitgebreide avondmaaltijd (*la cena*) met een *antipasto* (voorgerecht), gevolgd door een *primo* (eerste gang), meestal pasta in wat voor vorm dan ook en minder vaak *risotto*, dan de *secondo* (hoofdgerecht), bestaand uit vis of vlees met een bijgerecht (*contorno*), dat apart moet worden besteld (bijvoorbeeld sla, gegrilde groente of gebakken aardappels). Als dessert bestel je een *dolce* of *frutta*. De maaltijd wordt afgesloten met een *caffè* of een digestief.

Uit eten gaan

Hét kwaliteitskenmerk van een pizzeria is de houtoven, want alleen een pizza uit een *forno a legna* is een goede pizza. In een *ristorante* gaat het er formeler aan toe: het menu bestaat uit meerdere gangen en de prijzen liggen dus hoger. Vaak is een restaurant gespecialiseerd in vis of vlees en heeft het een uitgebreide wijnkaart. Een *trattoria* is een eenvoudigere en goedkopere variant van een restaurant, vaak een familiebedrijf en gespecialiseerd in de streekkeuken. De *osteria* is een volkse trattoria met een goed wijnaanbod en eenvoudige, smakelijke gerechten. En dan heb je in Puglia ook nog de *fornelli* (voor vlees van de houtskoolgrill).

Il bar

Zelfs in het kleinste gehucht vind je wel een bar voor de onmisbare koffie, diverse drankjes en een kleine snack. De bar is ook de plek voor een *aperitivo*, waarbij gewoonlijk olijven of pinda's worden geserveerd en soms ook *taralli* of stukjes focaccia of pizza. Kijk gewoon even op je gemak rond wat er zoal in de vitrines bij de toog of op de tafeltjes naast je staat. Sommige bars bieden een *aperitivo completo* aan, dat wil zeggen een drankje (ook alcoholvrij) met hapjes erbij (€6-10).

Als je in een bar iets wilt drinken kun je meestal rechtstreeks bij de *barista* bestellen en afrekenen. Maar het komt ook voor dat je eerst bij de kassa moet gaan betalen om vervolgens met je kassabon aan de toog je bestelling te doen. Let op: er gelden meestal twee prijzen: *al banco*, als het bestelde aan de bar wordt geconsumeerd, en *al tavolo*, als je aan een tafeltje gaat zitten.

Restaurantetiquette

Na het betreden van een restaurant wacht je tot de ober je een tafel toewijst (je mag wel een voorkeur kenbaar maken). In een *ristorante* bestel je normaal gesproken niet één enkel gerecht, maar minstens twee of drie gangen. Er worden steeds vaker toeristenmenu's aangeboden voor €13-20 inclusief water, maar de kwaliteit daarvan varieert sterk. Vis en schaal- en schelpdieren worden vaak per kilo geprijsd. Vraag dus altijd eerst hoeveel het gekozene weegt, dan heb je een idee van de prijs die je kunt verwachten en kom je niet voor een onaangename verrassing te staan. Op de rekening staat altijd een klein bedrag vermeld voor *pane e coperto* (€1-3 p.p. voor brood en tafellinnen). Ben je tevreden over het eten en de bediening dan kun je bij het weggaan een fooi op tafel achterlaten, maar let op: soms eigent men zich al een fooi toe door 10-15% bij het rekeningbedrag op te tellen als *servizio*. ■

Een 'echte' Italiaan of Italiaanse drinkt na de vroege ochtend alleen nog maar caffè, espresso dus, en zeker geen cappuccino meer!