

SASKIA BALMAEKERS

MIJN PUGLIA

Ontdek de meest schilderachtige regio van Italië



INCLUSIEF
MATERA
CULTURELE
HOOFDSTAD



XANDER
REIZEN

Bekend van Ciaotutti.nl

Inhoud

Benvenuti in Puglia!	6
25 highlights van Puglia	8
De mooiste stranden van Puglia	10
Proef Puglia!	12
Gargano	30
Barletta-Andria-Trani	54
15 stoere kastelen uit de middeleeuwen	70
Bari	72
De kroonjuwelen van Bari	80
10 archeologische schatten	86
Polignano a Mare	88
Monopoli & de Riviera dei Trulli	94
Valle d'Itria	106
Brindisi	140
Lecce	148
De mooiste kerken & kathedralen	162
De Salento (kust)	164
De Salento (dorpjes)	180
Het ritme van Puglia	198
Taranto	202
Crispiano	210
Grottaglie	219
Oria	225
Terra delle Gravine & Matera	228
Altamura	247
Daunia	250
De leukste souvenirs	264

Benvenuti in Puglia!

Er staan dik duizend kilometers op de teller, de weegschaal toont een paar extra kilo's, mijn koffer kan nog nèt dicht, alle prachtige plekken die ik heb gezien zijn omgezet in woorden en op mijn scherm schitteren honderden foto's die onthullen hoe mooi en veelzijdig Puglia is. Na deze inspirerende weken vind ik het bijna jammer dat de deadline voor dit boek verstreken is. Hoewel de woorden op mijn scherm nu worden omgetoverd tot een tastbaar boek, betekent het namelijk ook dat er een einde komt aan weken van reizen, schrijven en bijzondere ontmoetingen. Mijn tijdelijke thuis in Monopoli, waar de zee nooit ver weg was en de kabbelende golven altijd weer zorgden voor een leeg hoofd na urenlang schrijven, wacht op een nieuwe bewoner. De katten op het terras lieten zich vanochtend al niet meer zien, alsof ze geen zin hadden om afscheid te nemen. De hoogbejaarde buurvrouw kwam nog wel even langs, voor een kopje koffie en de belofte dat ik snel weer terugkeer, mét mijn boek in handen.

Gelukkig staan alle ervaringen van de afgelopen weken in mijn geheugen gegrift. En niet alleen in mijn geheugen: ze liggen hier voor je, om stuk voor stuk ontdekt te worden, als een doos vol bonbons waarin de een nog lekkerder is dan de ander.

Ik neem je mee naar pareltjes als Monopoli, Vieste, Lecce, Ostuni

en Otranto, maar ook naar kleinere plaatsen, buiten de gebaande paden, zoals Giovinazzo, Galatina, Squinzano en Locorotondo. Je toert door de vallei van de *trulli* en langs de schitterende kustlijn van de Gargano en de Salento. Je ontdekt een magisch kasteel en de voortreffelijke keuken van Puglia, met romige *burrata*, *orecchiette* en zoete *pasticciotti*. Ook rijden we even de grens over, naar het prachtige Matera, stad van de Sassi (grotwoningen) in de regio Basilicata. Tussendoor deel ik een aantal tiplijstjes zodat je zelf je wensenlijst kunt samenstellen voor je reis naar Puglia. Duik in *Mijn Puglia* en geniet van alle tips, unieke adresjes en bijzondere bezienswaardigheden. Alleen al dankzij dit voorproefje van het prachtige, warme Puglia zul je dit stukje Italië voor altijd in je hart sluiten, maar ik hoop dat mijn boek je uiteindelijk ook op al mijn favoriete plekken in Puglia doet belanden. *Buon viaggio!*

Saskia Balmaekers
Monopoli, maart 2019

Dagelijks meegenieten van mijn Italiaanse reizen? Dat kan op:
ciaotutti.nl
facebook.com/blogciaotutti
instagram.com/blogciaotutti
twitter.com/blogciaotutti



25 highlights van Puglia

- ❑ de trulli op het platteland van de Valle d'Itria
- ❑ het mysterieuze Castel del Monte bij Andria
- ❑ 'Via delle Orecchiette' in Bari
- ❑ Grotta della Poesia aan de oostkust van de Salento
- ❑ de kathedraal van Trani
- ❑ het *centro storico* en de haven van Monopoli
- ❑ het doolhof van witte straatjes in Ostuni
- ❑ Mimi's *trabucco* in Peschici
- ❑ Baia delle Zagare, misschien wel de mooiste baai van Puglia
- ❑ Vieste en het strand met de stenen Pizzomunno
- ❑ de barokke stadscentra van Lecce en Martina Franca
- ❑ de Tremiti-eilanden
- ❑ het haventje van Giovinazzo
- ❑ het archeologisch park bij Egnazia
- ❑ de baai van Porto Selvaggio
- ❑ de heilige grot in Monte Sant'Angelo
- ❑ Otranto, de meest oostelijke stad van Italië
- ❑ de grotkerken in Gravina in Puglia
- ❑ de *borghi più belli d'Italia* Locorotondo en Cisternino
- ❑ de oude 'eilandstad' van Gallipoli
- ❑ Ceglie Messapica, stad van de gastronomie
- ❑ de natuurlijke boog van de Baia San Felice
- ❑ de eeuwenoude, knoestige olijfbomen, met name rondom Ostuni
- ❑ de Giardini di Pomona, een groene oase op het platteland rondom Cisternino
- ❑ Capo Santa Maria di Leuca, 'het einde van Puglia'

De mooiste stranden van Puglia

Puglia heeft meer dan zevenhonderd kilometer kust. Dat betekent dat je er heel veel prachtige stranden vindt, zowel aan de Adriatische Zee (aan de oostkust) als aan de Ionische Zee (aan de westkust). De *locals* laten hun strandkeuze afhangen van de wind. Als de wind uit het westen waait (*ponente*), dan kun je het best kiezen voor een strand aan de Adriatische kust. Waait de wind uit het oosten of noorden (*levante* of *tramontana*), dan strijk je beter neer aan een van de stranden aan de Ionische kust. Ik tip aan beide zijden de mooiste stranden, met de meest poëtische (bij)namen, in een rondreis van de Gargano via Polignano a Mare en Monopoli naar de Salento. Uiteraard komen ze later allemaal in detail aan bod, maar dan heb je alvast een fijn lijstje voor een heerlijk dagje strand.

- ❑ Baia di San Nicola, Baia di Manaccora en Spiaggia di Sfinale, tussen Peschici en Vieste
- ❑ Spiaggia di Pizzomunno, aan de voet van Vieste
- ❑ Baia di Vignanotica
- ❑ Baia delle Zagare
- ❑ Cala Porto in Polignano a Mare
- ❑ Cala Paura, even buiten Polignano a Mare
- ❑ de stranden van het Parco Naturale Regionale delle Dune Costiere
- ❑ de ongerepte stranden van Torre Guaceto
- ❑ Grotta della Poesia bij Roca Vecchia
- ❑ Torre dell'Orso
- ❑ Baia dei Turchi
- ❑ Porto Badisco
- ❑ Pescoluse
- ❑ Punta della Suina
- ❑ Baia Verde
- ❑ Baia di Porto Selvaggio
- ❑ Punta Prosciutto
- ❑ Salina di Torre Colimena



Na terugkomst van een reis door Puglia schuift de wijzer van de weegschaal elke keer onverbiddeijk wat verder. De oorzaak is niet moeilijk te vinden: er wordt je daar een continue stroom lekkers voorgeschoteld, van 's ochtends vroeg tot ver na middernacht.

In de keuken van Puglia vind je heel veel soorten groente. Afhankelijk van het seizoen eet je in Puglia venkel, paprika, aubergine, artisjokken of tuinbonen. Een groentesoort die je ook vaak ziet is *cime di rapa*. Dit zijn een soort raapsteeltjes, maar dan wat bitterder. Bijna heel Puglia wordt omringd door de zee, dus op het menu staan veel gerechten met verse vis en zeevruchten – van verse mosselen en gekruide ansjovis tot *ricci di mare* (zee-egels) en inktvis. Vlees is er ook volop, met name verschillende soorten worst, lamsvlees en varkensvlees. En dan heb ik het nog niet eens gehad over de voortreffelijke olijfolie en wijnen uit de streek... Ik laat je graag proeven van Puglia, met een overzicht van de allerlekkerste lokale en regionale producten die je tijdens je vakantie in Puglia zeker moet proberen. *Buon appetito!*

Burrata & mozzarella

Burrata is een romige Italiaanse kaas die wordt gemaakt van mozzarella en room. De buitenkant van burrata is hetzelfde als die van een gewone bol mozzarella. Nadat de buitenkant gemaakt is, wordt deze in de vorm van een zakje gegoten. Dit 'mozzarella-zakje' wordt vervolgens gevuld met zowel mozzarella als verse room, waardoor je een zeer zachte, romige soort mozzarella krijgt die je verser dan vers eet. Burrata komt oorspronkelijk uit de Murgia, een streek in Puglia, maar is tegenwoordig zelfs in het buitenland verkrijgbaar – zij het in beperkte mate, want de kaas is natuurlijk slechts beperkt houdbaar.

Maar ook de mozzarella is in Puglia meer dan smakelijk. Gioia delle Colle is hét mozzarella-



paradijs van Puglia. In 1910 bouwde een zekere Clemens Milano, eigenaar van een van de lokale bars, een stal bij zijn villa. Hij begon met het produceren van mozzarella, voor kleinschalige verkoop in zijn bar. Milano was een ondernemer in hart en nieren, zodat de productie al snel hard steeg. De economie van het dorp draait tot op de dag van vandaag voornamelijk op de productie van mozzarella, hoewel er ook talloze andere verrukkelijke soorten kaas worden gemaakt.

Caciocavallo & canestrato

Als kaasliefhebber moet je ook proeven van de Pugliese caciocavallo, een harde, lichtgele kaas van koemelk met een donkergele korst. Deze kaas dankt zijn naam aan de manier waarop hij rijpt: met twee tegelijk aan een touw dat over een plank wordt geslagen, waarbij elke kaas aan een kant hangt, als een zadel op de rug van een paard (*cavallo* betekent paard in het Italiaans). Caciocavallo wordt vooral in de omgeving van



Bari, Brindisi, Foggia en Taranto gemaakt, maar is op bijna elke markt in Puglia te verkrijgen. Liever een wat pittigere kaas? Proef dan de Canestrato Pugliese DOP, die wordt gemaakt van schapenmelk. Ook deze kaas is vernoemd naar de manier waarop hij rijpt: de canestrato wordt namelijk negentig dagen lang bewaard in manden (*canestri*). Voor de kaas wordt verkocht, wordt er nog wat olijfolie toegevoegd, voor een unieke smaak.

De lekkerste kaasmakers

In veel restaurants staan deze kazen op het menu, maar ze smaken nog lekkerder als je ze proeft op de plek waar ze gemaakt worden. Een van mijn favoriete adresjes is Caseificio Di Cecca (Via Bari 26, Altamura). De kazen worden nu gemaakt door de vijf kleinkinderen van *nonno* Angelantonio, die deze kaaswinkel in 1930 opende. Net als hun vader Salvatore houden Vito, Paolo, Angelo,

Vittoria en Maristella het familieambacht in ere. Proef zeker de Lingotto d'Oro, met een eetbare korst die extra veel smaak krijgt dankzij de Pugliese olijfolie, en de Nodo d'Amore ('liefdesknoop', een lekker lichte mozzarella), maar sla ook een flinke voorraad caciocavallo, *caciotta* en pecorino in. Alleen al om de naam moet je Caseificio Olanda (Via Severino Boezio 8, Andria) bezoeken. Deze kaaswinkel heeft echter niets met Nederland of Nederlandse kazen te maken. Olanda is de achternaam van kaasmaker Michele, die samen met zijn vrouw Carmela de allerlekkerste burrata maakt (de kaasmakerij zelf vind je aan Via Santa Maria dei Miracoli 150, eveneens in Andria). Ook alle andere kazen uit de keuken van Olanda zijn de moeite waard, van de *treccie* (een soort gevlochten mozzarella) tot de caciocavallo (die deels in een grot mag rijpen), van de *primosale* tot de perfect gerookte *scamorza*.