

Het landschap is als de Italiaanse vlag: groene olijfbomen, witte kalkstenen dorpen en rode aarde. En zo authentiek is Puglia ook met zijn *trulli*, sfeervolle stadjes en ongerepte kusten.

TEKST EN BEELD: KIM VAN DAM

***De slaperige hak van de laars***

# PUGLIA



## De pastamaaksters zitten hier op straat, gewoon aan een tafeltje voor hun huis

Een stap in Arco Basso in Bari Vecchia – het oude centrum van Bari – en je waant je in de film *Una giornata particolare* met Sophia Loren als huisvrouw. De zon verwarmt het smalle straatje waar de was aan de gevels hangt te drogen. Vrouwen ratelen rap Italiaans terwijl hun handen mogelijk nog sneller verse pasta maken. Het deeg wordt gekneet, uitgerold en afgesneden waarna de vingers de gewenste vorm creëren. De orecchiette, in de vorm van een oor, is de specialiteit van de regio. Dan wordt het stukje deeg te drogen gelegd op een soort hor van gaas.

In het oude Bari kabbelt het leven voort als decenia geleden. De pastamaaksters zijn hier dagelijks op straat te vinden, gewoon aan een tafeltje voor hun huis. Gezellig babbelend met burens en passanten. Een oudere vrouw trekt me aan haar arm mee. Leuk die pasta, lijkt ze te denken, maar wat zij in de aanbieding heeft, vindt ze veel interessanter. Ondanks haar gevorderde leeftijd sprint ze de treden naar haar huis op. Daar staat haar trots, uitgestald op de stoep: een tafel met daarop een schaal polenta en een brander met een pan met vet. Of ik wil proeven?

In Bari Vecchia wonen voornamelijk oudere mensen. Jongeren vinden de huizen, de kleine *casa torre* in de smalle steegjes die vaak uitkomen op doodlopende pleinen niet comfortabel genoeg. Maar Bari heeft ook een chique wijk (Muratiano) met brede lanen en trendy winkels. En een basiliek van de beschermheilige van de stad: San Nicola. Het bijzondere van de basiliek is dat hij zowel door katholieken als orthodoxe christenen wordt gebruikt. In de kerk staat onder meer een unieke bisschopstroon uit de elfde eeuw en natuurlijk worden hier de botjes bewaard van de echte Sinterklaas. Ga ook zeker even de kelder in voor de bijzondere sfeer.

### 50 miljoen olijfbomen

Het landschap van Puglia is als de Italiaanse vlag: groene olijfbomen, witte kalkstenen dorpen en rode aarde. Die olijfbomen, zo'n 50 miljoen is de schatting, daar kun je niet omheen. Overal staan ze, met grillige stammen en ruisende bladeren. De oudste zijn beschermd en genummerd met een lik witte verf om verkoop aan rijke villa-eigenaren in Toscane te voorkomen. De smaakvolle, verse olie is overal te koop. Eventueel na een proeverij, alsof je bij de wijnboer op bezoek bent – wat trouwens ook geen gek idee is. Na een paar dagen zitten er al een paar flessen rode wijn in de koffer. Ik had nog nooit van de Primitivo-wijn gehoord, maar die blijkt toch lekker! Behoorlijk zwaar en vol van smaak.

Een rit door Puglia is een aaneenschakeling van lieflijke dorpjes en stadjes, vaak op een berg gebouwd zoals Locorotondo, of op een klif als Polignano a Mare. Tijdens het verkennen van laatstgenoemde klinkt plotseling een bekend nummer: *Volare oh, oh, cantare oh, oh, oh, oh...* De stad blijkt de geboorteplaats van zanger Domenico Modugno en daar maken straatartiesten natuurlijk dankbaar gebruik van. Als je op een van de balkons boven de kliffen staat, begrijp je waarom hij droomde van vliegen. Hoewel zwemmen ook een aantrekkelijke optie is, met het glasheldere water in de diepte. Tussen de kliffen blijkt zelfs een stadsstrandje te liggen. ▶





### Trulli met een verhaal

Het is woensdag en dat betekent marktday in Martina Franca. Voor liefhebbers van eten een hoogtepunt van de reis. Bij verschillende kramen zijn paddenstoelen te koop. "Net zelf verzameld," zegt een groepje mannen dat zit uit te puffen naast hun kraampje. De aarde zit er nog aan. Onweerstaanbaar zijn ook de roodgele cactusvijgen, perfect op smaak. Er liggen ook groenten die je in Nederland zelden ziet, de *cichorei* bijvoorbeeld of *cime di rape*, een groente die vaak in pastagerechten verwerkt wordt. Wat een rijkdom. De markt is net buiten de oude stad, waar je een wirwar van straatjes en wat bijzondere winkeltjes vindt. *A fior di pelle* bijvoorbeeld, waar Annamaria Callabretti bijzondere leren tassen, portemonnees maar ook sandalen maakt, allemaal uniek en eventueel ook 'op maat'. Verderop fleurde *Confetti di Sulmona* het hele Piazza Plebiscito op. De winkel staat vol met prachtige creaties van kunstig ingepakte gesuikerde amandelen in de vorm van bossen bloemen, lieveheersbeestjes, vlinders en meer. Een populair cadeautje bij de geboorte en de eerste communie van kinderen en trouwerijen, aldus eigenaresse Antonella Belforte. Mijn volgende bestemming ligt ook in de Valle d'Itria: Alberobello, een sprookjesstad. Onderweg ernaartoe zag ik al verschillende *trulli* in de velden staan. Ronde kalkstenen huisjes met kleine raampjes en een kegelvormig stenen dak, gebouwd zonder cement. Volgens de overlevering was de bouwstijl van de trullo heel handig

toen er belasting op woningen betaald moest worden. Dankzij de ingenieuze bouw van het dak kon de eigenaar als er een controleur kwam door het verwijderen van een steen het dak naar buiten laten instorten. Zijn trullo was dan onbewoonbaar en er hoefde geen belasting betaald te worden. In Alberobello laat architect Guisepppe Maffei in zijn winkeltje in de Via Duca D'Aosta met een maquette zien hoe dat werkte. Er zijn in de stad twee wijken met straten vol trulli. De Rione Monti-wijk met zelfs een trullo-kerk is prachtig, maar je moet wel een beetje langs de souvenirwinkeltjes kijken. Dat hoeft niet bij het door toeristen minder ontdekte Rione Aja Piccola. En dan zijn er nog trulli verspreid over de stad, zoals de trullo Sovrano met twee verdiepingen en Il Trullo d'Oro, een restaurant. Ik vind er een knus plekje in een nisje en geniet er van een complete maaltijd van *antipasti*. Die *antipasti* zijn in Puglia echt fantastisch. De hele tafel staat in no-time vol met creatieve gerechtes. Al snel bestel ik overal waar ik kom de *antipasti*-selectie en laat de *primi* en *secondi* voor wat ze zijn.

### De zuidelijke tarantella

Nu ik al zo zuidelijk in Italië ben, wil ik ook *all the way*. Op naar de streek Salento dus, het uiterste zuiden van de hak. De Salentini zijn beroemd vanwege hun muziek. Een overblijfsel uit de tijd dat er nog veel tabaksplantages waren. Soms werden mensen die op de plantages werkten, gebeten door een tarantula. De gifstof ►

*De trulli zijn gebouwd zonder cement – dan konden ze snel afgebroken worden als de belasting betaald moest worden*

### KOFFIE PLUS...

Een goede sterke espresso vind je in Puglia op elke straathoek. Maar er zijn ook veel koffies-met-iets-extra:

- In Polignano a Mare drinken ze *caffè speciale* ofwel koffie met **amaretto, slagroom en citroenzest**.

- Als een espresso of ristretto u niet stevig genoeg is: in Alberobello bij Il Trulletto serveert Cosmo Palmisano een gepeperd bakkie met espresso en slagroom afgetopt met een **scheutje peperoncino** (scherpe pepersaus).

- In Lecce schenken ze *caffè indiaghiaio con latte di mandorla*, een glas met ijsblokjes, **amandelmelk en koffie** bij Bar Avio, Viale XXV Luglio.

- In Martina Franca bij het Gran Caffè kies je een *espressino*, een soort mini cappuccino. Trek in iets zoets? Neem er een *boconoto* bij, een cakeje met ricotta en peer.





moest uit het lichaam en dat deed men door urenlang te dansen op opzweepende tarantella-muziek. De gebeten persoon raakte in een trance en zweette het gif uit het lichaam.

De rit naar het zuiden gaat natuurlijk via Lecce, het Florence van het zuiden vanwege de vele 17de eeuwse, barokke gebouwen in de goudgele steen van de regio. Een statige en elegante stad – hier geen wasgoed aan de gevels – met hoge toegangspoorten, de muur tussen de poorten ontbreekt helaas. In de via Vittorio Emanuele loop ik binnen bij een van de papier-maché ateliers van de stad. Lecce is als sinds de 17de eeuw beroemd vanwege deze *cartapesta*. Claudio Riso en zijn twee broers leerden het vak van meester Antonio Marecuor, inmiddels in de 90 en met pensioen. Maar Claudio heeft ook al 34 jaar ervaring in de vingers. In zijn atelier laat hij zien hoe hij het papier aanbrengt op het figuurtje van metaaldraad en stro. Mooi hoe een eenvoudig stuk papier getransformeerd wordt tot een sierlijke mantel.

Ik slenter door naar het Teatro Romano, het amfiteater dat ooit plaats bood aan 20.000 bezoekers. Er tegenover zit Il Fornaio, de bakkerij van Francesco, die heerlijke hartige en zoete specialiteiten verkoopt. De amandelkoekjes met echte amandelspijs zijn onweerstaanbaar.

Op weg naar het eind van de wereld op het zuidelijkste puntje van de hak passeer ik de kloof van Ciolo. Lekker even de benen strekken tijdens een wandeling van goed een uur over een gemarkeerd pad. En dan weer door. Uiteindelijk kom ik uit in Leuca waar monumentale villa's het straatbeeld bepalen. Plus hoog boven de stad de vuurtoren, 47 meter hoog om precies te zijn, met daarnaast een basiliek. Een trap van 284 treden leidt weer naar de haven beneden. Gelukkig heb ik geen haast – wie wel in Puglia, vraag ik me na enkele dagen af – dus ik zoek een tafeltje op het terras van caffè de Finibus Terrae en bestel een *crème di mandorla*, een soort ijskoffie gemaakt met amandelmelk. Heerlijk verfrissend.

## De 284 treden leiden je naar de haven beneden. Gelukkig heb ik geen haast – wie wel in Puglia?

### Prosecco op het kerkplein

Voor ik terugga naar mijn hotel Villa Cenci, stop ik in Ostuni. Alweer een prachtig stadje op een berg. Op de top staat een kathedraal met daarbij een café met terras. Een goede plek voor een prosecco, inmiddels mijn vaste aperitief in Puglia. Met een schaalje olijven natuurlijk. Hoewel de Italianen hier zelf de voorkeur geven aan *taralli*, een hartig deegkoekje. Het is in het doolhof van steegjes even zoeken naar de *Osteria del tempo perso* waar ik wil eten. Kies als je voor het restaurant staat de rechterdeur, had gids Marie me eerder aangeraden. Dan kom je in een gezellige, uit de rotsen gehakte ruimte. Ik heb niet gereserveerd, maar gelukkig is er nog een tafeltje vrij: het voordeel van reizen buiten het hoogseizoen. Nog eenmaal bestel ik antipasti. Op tafel komen onder meer sardientjes in een gefrituurd deegje, risotto met truffel, gevulde courgettebloemen, soufflé van artisjok, gegrilde artisjok met balsamicoazijn, lokale ham, een soort mozzarella met granaatappelpitjes en meer, veel meer.

Aangekomen bij Villa Cenci wil ik alleen maar slapen. Na een goede nacht word ik gewekt door tsjilpende vogels. Het gras is nat van de dauw als ik richting zwembad loop. Royaal van formaat, prima voor een ochtendduik. En dan het ontbijt. Kaas en vleeswaren van de regio, vers fruit, huisgemaakte taarten en cakes en natuurlijk Italiaanse koffie. Heerlijk eten en heerlijke rust, rust die zo kenmerkend is voor Puglia. ■



Magnifica  
ITALIA!

8-daagse vliegreis  
vanaf € 779 p.p.

## Ontdek de charme van Puglia

In de hak van de laars vindt u beeldschone plaatsjes, ongewone architectuur, grillige kusten en overheerlijk eten (én wijn!).

U verblijft in Relais Masseria Villa Cenci\*\*\*\*, op 10 km van het strand en nabij Alberobello en talrijke bezienswaardigheden. U kunt er genieten van een glaasje wijn bij het zwembad of u laten verwennen met lokale specialiteiten uit eigen tuin. De kamers zijn ingericht in landelijke stijl.

### Inclusief

- Retourvlucht Amsterdam-Bari met Transavia (inclusief belastingen)
- Avis Autohuur
- 7x Overnachting met ontbijtbuffet
- Reisinformatie in het Nederlands, inclusief tips (restaurantjes, routes én activiteiten).

### Exclusief

- Calamiteitenfonds: € 2,50 per boeking
- Boekingskosten: € 20 per online boeking of € 29,50 per

reisbureauboeking  
■ Evt. toeslag vlucht

### Prijs en data

■ Vanaf € 779 p.p.  
■ Reisperiode: 2 apr. t/m 31 okt. 2015 ■ Aankomst: ma, do en zat

### Liever rondreizen?

Arke heeft exclusief voor Zin een fly-drive samengesteld. U verblijft in 3- en 4-sterrenhotels: 2 nachten in Lecce, 2 in Matera en 3 nachten in centraal Puglia. **Te boeken vanaf € 679 p.p.** Op [Arke.nl/zin](http://Arke.nl/zin) vindt u het complete dag-tot-dagprogramma, en allerlei leuke adresjes en activiteiten.

### Meer info

Ga naar [Arke.nl/zin](http://Arke.nl/zin), bel 0900 - 88 47 (€ 0,70 per gesprek) of ga langs bij een Arke winkel. *Op deze reis zijn de ANVR- en SGR-voorwaarden van toepassing.*

