

De power van Puglia

Zoek de zon in
Zuid-Italië





Puglia is de hiel van de Italiaanse laars, het diepe zuiden dus. Tussen twee zeeën vind je er veel zon, barokke stadjes, rotskusten, zandstranden, terrasjes en culinaire lekkernijen. Plus miljoenen olijven en wijndruiven die uitbundig groeien op de rode grond, la terra rossa.

TEKST EN FOTOGRAFIE JORIS DE VOOGT

Bij aankomst in Italië slaag ik er nooit in om rechtstreeks naar het hotel te gaan. Ik moet en zal eerst een terrasje opzoeken. In een dorp vlei ik me neer. Aan de tafel naast me zitten twee meisjes. Ongewild hoor ik hun gesprek over Giovanni waar het ene meisje smoor op is. Helaas, haar moeder vindt haar nog te jong voor de liefde. Het doet denken aan het aloude Songfestivalliedje: 'Non ho l'eta, per amarti, per uscire sola con te'. Het meisje is nog te jong om alleen uit te gaan met haar vriendje, althans volgens de moeder. Ik zeg het meisje dat alles wel 'a posto' zal komen en begeef me fluks naar het hotel. Ziezo, ik heb het Italiëgevoel te pakken.

Huisjes met een puntmuts

Cisternino in midden-Puglia noemt zichzelf het mooiste stadje van Italië. Dat is flink overdreven, al is het toch een aardige plek. En ze hebben er een fijne specialiteit: in diverse slagerijen kan je een stuk vlees kiezen dat daarna vakkundig wordt gegrild. Op restaurant gaan in een slagerij (fornello pronto), het is eens iets anders.

De volgende dag staat Alberobello op het programma, het stadje van de trulli. Die trulli zijn uniek in de wereld. Een

trullo is een vierkant minihuis met bovenop een puntmutsdak. Veel trulli staan er vervallen bij, andere zijn geres-taureerd en bewoond. De oudste dateren van duizend jaar voor onze tijdrekening. Ze zijn gebouwd zonder mortel. Op de daken prijken astrologische of religieuze symbolen. In de Itriavallei staan er een paar tienduizend stuks, je komt ze overal tegen. In Alberobello staan er zowat vijftienhonderd.

Op naar Locorotondo. Zoals de naam het zegt: een ronde plaats. Het stratenplan is cirkelvormig gegroeid rond de kathedraal. Eigenlijk is de vorm ovaal, maar Italianen zijn soepel in die dingen. Locorotondo is een gezellig stadje. Hoe klein ook, je kunt er uren aangenaam vertoeven. Veel gebouwen zijn in barokstijl opgetrokken. De renaissance is grotendeels aan deze regio voorbijgegaan, maar met de barok liet Puglia zich volledig gaan. Locorotondo is meteen mijn eerste favoriete plek in Puglia.

La città bianca

Ostuni, gelegen op een heuvel, wordt terecht de witte stad genoemd. Het geheel van witgekalkte huizen doet Grieks aan en dat hoeft zelfs niet te verbazen. Ooit was Puglia een >





soort Griekse kolonie. Ostuni is een prettige wandelstad. De 15de-eeuwse kathedraal Santa Maria Assunta is een juweeltje. Een vreemde mengeling van laat-romaans, gotiek en renaissance. De Piazza della Libertà met zijn vele terrasjes is het hart van de stad. Op het plein geraak ik aan de praat met vijf bejaarde tifosi die met drukke handgebaren het voetbal bespreken. De coach van hun elftal begrijpt er niets van volgens deze deskundigen. Sport is de belangrijkste bijzaak ter wereld, dat geldt zeker in Italië. In de Salentostreek, ten zuiden van Ostuni, ligt Salice Salentino. Het stadje is gegroeid rond het wijnhuis Leone de Castris dat al sinds 1665 bestaat. Het domein herbergt een museum dat een bezoekje waard is. Je moet het wel vooraf aanvragen via de website. Dat heb ik gedaan en zo word ik hartelijk ontvangen door Adriano. Hij toont de kelders met eikenhouten vaten, van kleine barriques tot kanjers van 7.700 liter. Het valt me op dat een van de wijnen een Engelse naam draagt: Five Roses. 'Die wijn is een van onze pronkstukken', legt Adriano uit. 'Toen Italië aan het eind van de oorlog werd bevrijd, was een Amerikaanse generaal verzot op onze roséwijn Cinque Rose. Maar we hadden te weinig lege wijnflessen, waarop de generaal zijn troepen opdracht gaf om bierflesjes te verzamelen. Zo ontstond onze Five Roses in bierflesjes.' Intussen worden wel weer wijnflessen gebruikt.

LUILEKKER IN EEN MASSERIA

Logeren in een masseria is een belevenis. De masseria's ('masserie' in het Italiaans) zijn versterkte boerderijen die sinds de 14de eeuw zijn gebouwd in het platteland van Puglia. Rond een vierkant binnenplein werden een woning en stallen opgetrokken. Nu zijn veel masseria's omgevormd tot sublieme sfeerhotels. Ze combineren het comfort en de service van een hotel met de charme van een vakantiehuisje. Privé heb je een kamer met terras. Gezamenlijk zijn er een zwembad, restaurant en salon met wifi. Vaak zijn er ook gratis fietsen ter beschikking.

We logeerden in drie masseria's uit het aanbod van Caractère Reizen. Ze krijgen alle drie een dikke 10 op 10. De kamers en badkamers zijn kraaknet en sfeer- vol ingericht. De prijs is niet goedkoop maar ook niet duur in vergelijking met andere verblijfsvormen. In de dagprijs is het uitgebreide ontbijtbuffet inbegrepen. Vrijblijvend kan je voor 's avonds een gastronomisch viergangenmenu bestellen tegen gemiddeld 35 euro. Ontbijt en avondeten kan je naar keuze gebruiken in het restaurant of op het schaduwterras.

De meeste masseria's bevinden zich op 3 tot 10 km van een stadje. Je geniet van de rust van het platteland maar ook de nabijgelegen stadjes lonken. Deze verblijfsvorm is een sterke troef van Puglia.



OLIO E VINO

Puglia is de olijfgaard van Italië met zo'n 60 miljoen bomen. Ocharme de ambtenaar die ze heeft moeten tellen. Sommige bomen zijn tot duizend jaar oud. De olijfolie is hier van de hoogste kwaliteit. Afhankelijk van de regio en het olijvenras kan de olie zacht, kruidig of fruitig zijn. De beste olijfolie is 'extra vergine', van de eerste koude persing. Net als bij wijn proef je olijfolie best na een stukje droog brood om je smaakpallet vrij te maken.

De laatste jaren is er in de wijnwereld een hype rond de wijnen uit Puglia. Ze scoren steeds beter in de Italiaanse en internationale wijnbijbels. Voor witte wijn zijn verdea en malvasia bianca de meest gebruikte druivenrassen. De typische rassen voor rode wijn zijn negroamaro en primitivo. In tegenstelling tot zijn naam levert de negroamaro ('zwartbitter') een zachte wijn op. De primitivo is een stuk krachtiger. Honderd jaar geleden werd de primitivo door Italiaanse emigranten meegenomen naar de VS, hij is nu in California de meest verbouwde wijndruif onder de naam zinfandel.

In het imposante kasteel van Massafra (vlakbij Taranto) is er een interessant museum over wijn en olijfolie.



Een vis met zicht op zee

Even verder ligt de stad Lecce. Na Locorotondo en Ostuni is dit alweer een openbaring. Ik parkeer aan de Porta Rudiae, een historisch poortgebouw. Vandaar kom je te voet direct in het centrum. Niet te missen is het Romeins amfiteater uit de 2de eeuw. In Lecce bots je overal op barokke kerken en gebouwen. In de 16de eeuw was de stad een bakermat van de barok, mede dank zij de zachte tufsteen die zich makkelijk laat bewerken. De basiliek Santa Croce en de kathedraal zijn rijkelijk versierd met sculpturen. Net als in Ostuni is de kathedraal toegewijd aan Santa Maria. In

Puglia hebben ze iets met de heilige maagd, ze is er samen met Padre Pio de meest aanbeden heilige.

Ten zuiden van Lecce vind je aan de kust Otranto, het meest oostelijke stadje van Italië. Bij het binnenrijden kan je niet naast het Castello Aragonese kijken. Een kolos van een kasteel. Aan de ophaalbrug hebben de ridders hun stalen ros geparkeerd. Een rij vespa's dus. Omdat ik geen strandligger ben, spits ik me toe op de kathedraal en het charmante haventje. 's Avonds mag ik in ristorante Porta d'Oriente zelf een orata (zonnevis) kiezen voor op de grill. Ik verorber de orata op het terras met zicht op zee.



Dezelfde zee waaruit het arme dier is weggerukt. Als niet-praktiserend vegetariër heb ik soms schuldgevoelens als ik vlees of vis eet. Maar het probleem is dat de vis hier zo lekker smaakt.

Tussen twee zeeën

Van Otranto naar Santa Maria di Leuca is het een prachtige rit langs de Adriatische kust. Ruim vijftig kilometer slingert de weg zich tussen de zee en de heuvels. Na elke bocht een nieuw panorama. Nu eens een ruw landschap, dan weer lieflijke palmbomen en oriëntaalse architectuur. Onderweg is de zeegrot van Zinzulusa een wonder van de natuur. Je kunt de grot te voet of met een bootje bezoeken.

Santa Maria di Leuca is het meest zuidelijke punt van de hiel van de Italiaanse laars. De Adriatische Zee en de Ionische Zee komen hier samen. De Romeinen noemden

dit punt 'finibus terrae', het einde van de wereld. Nu vind je er een vissershaven, een jachthaven, zandstranden, een vuurtoren uit 1864 en monumentale villa's van meer dan honderd jaar oud. In Santa Maria di Leuca kan je makkelijk een halve dag kuieren.

Van Santa Maria di Leuca naar Gallipoli is het andermaal een mooie rit, deze keer langs de Ionische kust. Volop badplaatsjes met zandstranden en kristalhelder water. Hier vind je zelfs duinen, onder meer in Pescoluse. Je waant je bij ons aan de Noordzee maar dan warmer en exotischer. Gallipoli is alweer een heerlijke kustplaats. Een omwalde stad die uit de zee oprijst. Dit moet intussen mijn vijfde of zesde favoriete plek in Puglia zijn, ik ben de tel kwijt.

In het haventje ontspint zich een idyllisch tafereel. Een vers getrouwd koppel stapt de kaai op, omringd door een zwerm fotograferende ooms. Ik vraag of ik ook foto's mag

>

CULINAIRE HOOGSTANDJES

De hiel van de Italiaanse laars ligt tussen twee zeeën, dat betekent elke dag aanvoer van verse vis en zeevruchten. Zwaardvis, tonijn, zonnevis, inktvis, oesters ... teveel om op te noemen. De mosselen (cozze) uit Taranto zijn vermaard. Een geval apart is de zee-egel. Binnenin zit een dikke vloeistof die in warme gerechten wordt verwerkt maar die je ook rauw kunt eten met brood. Je vindt het vies of je bent er dol op, het is zoals met oesters. De specialiteit van Gallipoli is scapece, gemarineerde vis die wordt gebakken met saffraan.

In Puglia groeit harde tarwe en die is ideaal voor al dente gekookte pasta. Typisch voor de regio zijn de orechiette, de oortjes. Ook spaghetti nero wordt vaak gebruikt: met zoveel inktvis in de zee is het niet moeilijk om zwarte spaghetti te maken. Een lokale specialiteit zijn de frezelle, sneetjes dubbel gebakken brood met olijfolie en geperste tomaat. Het stadje Altamura is bekend om zijn brood dat een Europese appellatie heeft.

De regio heeft naast olijven ook een enorme productie van groenten, fruit, citrusfruit en noten. Vaak zie je soorten die bij ons niet bekend zijn. En vanzelfsprekend vind je hier - zoals in veel Italiaanse regio's - overheerlijke tomaten.

Puglia heeft een eenvoudige maar toch verfijnde keuken, dank zij het gebruik van verse producten. In Masseria Bagnara bij Taranto hadden we een uitgebreide babbel met chef Angela, een jonge kokkin die een eigentijdse toets geeft aan de traditionele recepten. Het resultaat konden we proeven en jawel: ze tovert met de lokale ingrediënten.





nemen. Het mag. Meer nog, ik kom te weten dat het jonge stel luistert naar de namen Fabio en Virginia. Fabio draagt een hoogglanzend zwart pak. Tijdens de fotosessie houdt hij zijn zonnebril aan, die is nu eenmaal vastgegroeid aan het gezicht van elke Italiaan. Virginia draagt een hagelwitte trouwjurk met een sleep en een bustier zonder schouderbandjes. Op haar hoed zouden zelfs de prinsessen Mathilde en Máxima jaloers zijn. Virginia is een begeerlijke bruid, maar Fabio was eerst.

Viva Puglia

De volgende en laatste bestemming is Taranto aan de Ionische kust. De stad heeft een aardig historisch centrum. Ten noorden vind je in Massafra, Gravina en Matera de gravine (kloven) en sassi (rotswoningen). Tot vijftig jaar geleden waren die woningen in de rotsen nog bewoond. Il Mezzogiorno, het zuiden van Italië, was lange tijd een achtergesteld gebied. Intussen heeft de moderniteit haar intrede gedaan. Toch is Puglia nog authentiek en weinig ontdekt. Over het algemeen kan je stellen: hoe meer je naar het

zuiden van Puglia gaat, hoe mooier het wordt. Al heeft het noorden ook veel te bieden: het natuurpark van Gargano, het bedevaartsoord voor Padre Pio nabij Foggia, de stad Bari met zijn kathedraal San Nicola (Sinterklaas is in Europa beland via Bari), het Castel del Monte in Andria, het stadje Polignano al Mare op de kliffen. Puglia heeft een rijke en gevarieerde geschiedenis. De streek is sinds de oudheid bezet geweest door meer dan tien landen of volkeren. Van Grieken en Saracenen tot Longobarden en Normandiërs. De havenstad Brindisi was lange tijd de poort naar en uit het oosten. De apostel Petrus zette hier voet aan wal. Spartacus ontsnapte er uit Rome. Godfried van Bouillon en Richard Leeuwenhart vertrokken er voor de laatste etappe van hun kruistocht. Is Puglia nog volledig ongerept? Nee, we leven in de 21ste eeuw. De meeste hoofdwegen zijn niet aantrekkelijk. De charme van de regio ontdek je pas op de landelijke wegen. Is Puglia nog authentiek en een reis waard? Het antwoord is volmondig: ja. 🇮🇹

PUGLIA PRAKTISCH

BESTE REISTIJD

In juli en augustus moet je hittebestendig zijn, de zon bakt de grond. Het voorjaar en september zijn de beste reistijden. In de herfst en de winter heeft Puglia een aangenaam klimaat.

ERHEEN

GRANDE vloog met Alitalia naar Bari. De huurauto van Sunny Cars stond klaar aan de luchthaven. Sunny Cars heeft geen eigen wagenpark maar is een bemiddelaar die volgens je bestemming en reistijd de voordeligste huurauto zoekt. Info en boekingen op www.alitalia.com en www.sunnycars.be.

Met de eigen auto bedraagt de afstand uit Brussel circa 2.000 km. In theorie kan je op twee dagen naar Puglia rijden, maar drie dagen is realistischer. Daarom is fly & drive meer relaxt en niet duurder.

DE REKENING

Logeren, eten en drinken is in Puglia iets goedkoper dan het Italiaans en Europees gemiddelde. Veel scheelt het niet.

LOGEERTIP

GRANDE logeerde in drie uitmuntende masseria's:

- Villa Cenci bij Cisternino (www.villacenci.it)
- Masseria Montelauro bij Otranto (www.masseriamontelauro.it)
- Masseria Bagnara bij Taranto (www.masseriabagnara.it)

REISTIP

Caractère Reizen biedt een uitgestippelde beleefreis aan die je individueel kunt doen met huurauto of eigen auto. Tijdens 9 dagen ontdek je op eigen tempo de highlights van Puglia. Caractère zorgt voor een reisplan, documentatie en de overnachtingen. www.caractere.be.

CULINAIRE TIPS

Je eet overal goed maar dit zijn alvast aanraders in de prijsklasse onder 50 euro: Zio Pietro in Cisternino (fornello pronto), Tempo Perso in Ostuni (regionale keuken, specialiteit cavatelli), Alle Due Corte in Lecce (regionale keuken), L'Incontro in Ciolo bij Santa Maria di Leuca (mooi gelegen in een fjord, schotel zeevruchten voor 35 euro).

ENKELE SPECIAALTJES

Met vertrek en aankomst in Lecce kan je met een historisch treintje een uitstap doen in de Salentostreek. In Puglia kan je op zoek gaan naar archeologische sites met dolmens en menhirs. Vanuit Otranto is er een bewegwijzerde wandelroute met 15 km natuurpracht. Bij Ostuni en Pescoluse vind je uitgestrekte duinengebieden.

INTERNET

Alle info over Puglia vind je op www.viaggiareinpuglia.it

MET DANK AAN

Alitalia, Caractère Reizen, Sunny Cars en ENIT (Italiaanse toeristische dienst in Brussel en Amsterdam)