

Daria Rizzello

111 Orte
in Apulien,
die man gesehen
haben muss

111

emons:

Vorwort

Apulien, die Region am Stiefelabsatz Italiens. Kommt aus diesem Teil des *Belpaese* nicht der Wein Primitivo? Stehen in Alberobello nicht die kleinen, putzigen Rundhäuser namens *trulli*, und werden in den Straßen Baris nicht die Öhrchennudeln, die *orecchiette*, hergestellt? Ja, dies und noch viel mehr bietet *la Puglia*. Dass es sich hier gut leben lässt, wusste schon der Stauferkaiser Friedrich II., der im 13. Jahrhundert die Aussicht auf sein Reich vom achteckigen Castel del Monte aus genoss.

Apulien kann vom Gargano, dem Sporn im Norden der Region, bis nach Santa Maria di Leuca und von Otranto bis Tarent über seine rund 800 Kilometer lange Küste erkundet werden. Idyllische Buchten, grün schimmernde Grotten und feine Sandstrände locken. Oder machen Sie es wie der Musiker Lucio Dalla und tauchen Sie ein in die quirlige Unterwasserwelt der Tremiti-Inseln.

Im Landesinneren geht es vorbei an knorrigen Olivenbäumen nach Galatina, wo das köstliche Schlamassel, der *pasticcio*, erfunden wurde. Die Städte Foggia und Lecce erzählen von berühmt gewordenen Persönlichkeiten, und Dorfkirchen beherbergen magische Steine und Brunnen, aus denen heilendes Wasser sprudelt. Neben Italienisch wird im kleinsten Dorf Apuliens Frankoprovenzalisch gesprochen, und in Calimera heißt es auf Griechisch: »Kaliméra, willkommen im Salento!«

Benvenuti in meiner zweiten Heimat, die immer wieder aufs Neue fesselnde Geschichten erzählt, von Menschen, die das Gebiet bewohnten und jenen, die es heute gestalten, von Traditionen und Legenden, von kulinarischen Köstlichkeiten und von architektonischen Sehenswürdigkeiten. Lassen Sie sich mit dem vorliegenden Buch an 111 faszinierende Orte der Region zwischen dem Ionischen und dem Adriatischen Meer entführen.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



© Emons Verlag GmbH
Alle Rechte vorbehalten

© der Fotografien: Daria Rizzello, außer:

Ort 53: Birra Salento, Ort 94: Fondo Ambiente Italiano/Filippo Poli
und Ort 102: Castle Elvira/Mark Cocksedge

© Covermotiv: Istockphoto.com/MariaUspenskaya;
mauritius images/Axiom RF/Chris Caldicott

Covergestaltung: Karolin Meinert

Lektorat: Julia Lorenzer

Gestaltung: Eva Kraskes, nach einem

Konzept von Lübbecke | Naumann | Thoben

Kartografie: altancicek.design, www.altancicek.de

Kartenbasisinformationen aus Openstreetmap,

© OpenStreetMap-Mitwirkende, ODbL

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany 2024

ISBN 978-3-7408-1860-9

Unser Newsletter informiert Sie
regelmäßig über Neues von emons:
Kostenlos bestellen unter
www.emons-verlag.de

6 Die Bäckerei Fiore

Stadtgeschichte, die schmeckt

Im Jahr 1912 bekommt das Gebäude in der Strada Palazzo di Città 38 einen Holzofen. Seitdem wird darin gebacken. Tag für Tag. Jahr für Jahr. Bis heute. Was auch bedeutet, dass Bewohner und Reisende nicht auf einen Ruhetag achten müssen. Im Panificio Fiore gibt es immer ein dreieckiges Stück warme Focaccia.

Nach Giuseppe und Domenico ist Antonio der aktuelle Schöpfer der *ruota calda*, des »warmen Rads«, wie das salzige Gebäck in Bari genannt wird. Kreisrund ist die Focaccia, die morgens ab fünf Uhr in großen Mengen zubereitet wird. Auf den Teig kommen Öl, Salz, Tomaten, Oregano und Oliven. Antonio behauptet allerdings, dass seine Focaccia nicht so gut schmecke wie die seines inzwischen verstorbenen Vaters, denn Domenico war der »Re della Focaccia«. »König« wurde er genannt, was bedeutet, dass Antonio »nur« der Prinz ist. Doch der hat sein Handwerk früh erlernt. Mit neun Jahren half er bereits in der Backstube, verpackte die Bestellungen und schaute bei der Produktion zu. Beißt man in seine Focaccia, stellt man fest, dass sie köstlich schmeckt: außen kross, innen fluffig weich, mit der richtigen Menge an Salz und zerdrückten knallroten Tomaten auf der Oberfläche.

Es könnte sein, dass gar nicht so ausschlaggebend ist, wer die Focaccia zubereitet, sondern wo sie entsteht. Denn der Panificio Fiore ist nicht nur eine Backstube. Während Renovierungsarbeiten in den 1970er Jahren kamen Säulen mit Kapitellen zum Vorschein. Es stellte sich heraus, dass das Gebäude im 16. Jahrhundert eine Kirche war. Ist das also das Geheimnis der so himmlisch leckeren Focaccia?

Rundbögen und Bildnisse, die, wie könnte es in Bari anders sein, den heiligen Nikolaus zeigen, machen den religiösen Teil der Backstube aus. Es scheint, als mahnten selbst die Statuen mit gehobener Hand, die Bäckerei auf keinen Fall ohne ein Stück *Focaccia barese* zu verlassen.

Adresse Strada Palazzo di Città 38, 70122 Bari | **Anfahrt** an der Ostküste über die SS 16, Ausfahrt Fiera del Levante nehmen | **Öffnungszeiten** Mo–Mi 8.30–14 und 17–20.30 Uhr, Do 8.30–14 Uhr, Fr und Sa 8.30–14 und 17–20.30 Uhr, So 9–13 Uhr | **Tipp** Ein Besuch der Basilika San Nicola ist ein Muss für alle, die am 6. Dezember einen mit Mandarinen und Schokolade gefüllten Schuh erwarten. In der Krypta befinden sich die Reliquien des heiligen Nikolaus.



24 Die Grotta Zinzulusa

Stoff oder Stalaktit?

Tausende Menschen besuchen jährlich diese Grotte zwischen den Küstenstädtchen Santa Cesarea Terme und Castro, doch die wenigsten kennen die Legende, die sich um sie rankt.

Vom Meer aus sollen Fischer die vom Grotteneingang herabhängenden Stalaktiten gesehen und sie für Stoffreste gehalten haben. Daher hat die Grotte auch ihren Namen: Im örtlichen Dialekt sind *zinzuli* Stofffetzen. Doch woher sollten die zerrissenen Kleidungsstücke kommen?

Der Sage nach ließ ein reicher, verwitweter und geiziger Baron aus Castro seine Tochter ausschließlich schmutzige Stoffreste anziehen. Eines Tages begegnete dem traurigen jungen Mädchen jedoch eine Fee, die ihr ein wundervolles Kleid schenkte. Die alten Stoffreste wurden vom Wind an die Grottenmauern getragen, an denen sie versteinerten. Der Baron wurde zur Strafe in das Meerwasser unter der Höhle verbannt. Sobald er eingetaucht war, sollen die im Wasser befindlichen Meeresbewohner unverzüglich ihr Augenlicht verloren haben. Noch heute befinden sich an dieser Stelle der Grotte im glasklaren Wasser des kleinen Sees mit dem Namen Cocito blinde weiße Garnelen.

Eine weitere Tierart bewohnt den hintersten begehbaren Teil der Grotta Zinzulusa: *pippistrelli*, zu Deutsch Fledermäuse. Seit der Entdeckung der Grotte im Jahr 1793 hat ihre Anzahl allerdings drastisch abgenommen. Insbesondere die intensive Forschungszeit ab den 20er Jahren des 20. Jahrhunderts hat die Ruhe der nachtaktiven Tiere gestört. Seit die Grotte öffentlich zugänglich ist, können Besucher das Innere auf 150 Metern besichtigen und erfahren, wer vor ihnen hier war. Zum Beispiel Giuseppe und Gino. Sie haben ihre Namen und das Jahr 1933 an der Innenwand der Grotte mit Fledermauskot schriftlich festgehalten und sich so verewigt. Heutige Besucher möchten auch für immer bleiben – und zwar in dem Meerwasserpool, der Piscina Zinzulusa, direkt neben der Grotte.

Adresse Piazzale Zinzulusa, 73030 Castro, www.grottazinzulusacastro.it | **Anfahrt** 23 Kilometer südlich von Otranto, über die SP 87 und die SP 358 an der Küste bis Castro fahren, der Beschilderung zur Grotta Zinzulusa folgen | **Öffnungszeiten** Infos auf der Website oder unter Tel. +39/0836/943812 | **Tipp** Bei »Artefatto« an der Piazza Vescovado 2 in Castro gibt es personalisierte Souvenirs aus Terrakotta. Es ist ein Spaß für Groß und Klein, das kreative Mitbringsel eigenhändig zusammenzustellen.



74 Der monumentale Friedhof

Begraben in einem korinthischen Kapitell

1964 schließen sich 14 Architekten in Italiens Hauptstadt zum Studio Grau zusammen. Drei Jahre danach erhalten der Gründer des Studios, Antonio Anselmi, und die Architektin Paola Chiantante den Auftrag, das Friedhofsgelände der Gemeinde Parabita zu erweitern. 1972 beginnt die Bauphase, die insgesamt zehn Jahre dauern wird.

Künstliche Blumen, mal mehr, mal weniger von der Sonneneinstrahlung verblasst, zieren die letzten Ruhestätten der verstorbenen Bewohner von Parabita. An den Mauern der Kolumbarien, der typischen Friedhofswände, in denen sich die Särge befinden, lassen sich die Namen der Toten und ihre Lebensdaten ablesen. Auch dies mal besser, mal schlechter, je nach Zustand der Grabplatte.

Der monumentale Friedhof leuchtet durch das verwendete Baumaterial, den für die Gegend charakteristischen Carparo, gelb. Auch die Form ist besonders. Sie ähnelt einem Labyrinth aus Stein, dessen Gestalt sich während einer Besichtigung nicht auf Anhieb erschließt. Verschiedene Gebäudeteile, manche konsequent symmetrisch, andere schneckenförmig, ergeben zusammen den Grundriss eines korinthischen Kapitells. Der Bezug zum dekorierten Abschluss eines Säulentyps, der seinen Ursprung in der griechischen Architektur hat, steht sinnbildlich für die in der Antike erbauten Tempel und deren Verbindung zu Natur und Architektur.

Auf Luftaufnahmen lässt sich die Gebäudestruktur, der Umriss des Kapitells, am besten nachvollziehen. Doch auch eine Begehung des Friedhofs empfiehlt sich. Der Eingang wird von einer hohen geschwungenen Mauer abgegrenzt. Das Gebeinhaus ist der Mittelpunkt des Friedhofs, und seitlich führen Aufgänge zu den privaten Kapellen. Immer wieder aufs Neue ändern sich der Blickwinkel und die Wahrnehmung der geometrischen Formen dieses postmodernen Baus.



Adresse Via Po, 73052 Parabita | **Anfahrt** 15 Kilometer östlich von Gallipoli, über die SP361 | **Öffnungszeiten** ganzjährig täglich 7.30–12 Uhr, außerdem Okt.–März 14.30–17 Uhr, April, Mai, Sept. 16–18.30 Uhr, Juni–Aug. 16.30–19 Uhr | **Tipp** Das Santuario della Madonna della Coltura wurde im Jahr 1913 anstelle einer ehemaligen Kapelle erbaut und ab 1942 von dem italienischen Maler Mario Prayer freskiert. Eine außerhalb des Ortes auf einem Acker gefundene Stele mit einem Abbild der Madonna mit Kind sowie griechischen Schriftzügen ist die Sehenswürdigkeit und Namensgeberin dieser Basilika (Piazza Regina del Cielo 1).