



FLANIEREN

Unter den Arkaden Bolognas ist nicht nur die Glace spitze

SEITE 88

PILOTIEREN

Als Greenhorn im Porsche auf der Rennstrecke

SEITE 91

Kompetenz Seite 88

Das Riva-Lofts-Hotel in Florenz ist einzigartig

Konkurrenz Seite 90

Das Piemont hat ausser gutem Essen noch weit mehr zu bieten

Intelligenz Seite 91

Faust hätte gern das Drehrad neu erfunden

85



Im apulischen Hinterland: Locorotondo ist eines der schönsten Dörfer Italiens

VON STEFANIE RIGUTTO (TEXT)
UND BRUNO SCHLATTER (FOTOS)

Wir sind zu allen Schandtaten bereit. Es gibt nur eine Bedingung: keine Trulli. Diese runden Hassobjekte aus Stein und Geschichte mit dem spitzigen Dach – das typische Postkartenmotiv Apuliens, ein Graus! Es war also Liebe auf den ersten Blick, als Piero Dentice – 60 Jahre, Trainerhosen, Goldkettchen – verkündete: «Trulli interessieren mich nicht. Nur Tintenfische!» Vier Stück habe er heute gefangen, «sie sind ganz frisch», sagt er und sticht zum Beweis mit dem Zeigefinger in die glitschigen Tiere. Piero fischt nicht nur Tintenfische, er

grilliert sie nachher auch in seinem Lokal La Risacca an der Strandpromenade von Capotolo. Wir sitzen auf Plastikstühlen unter einem Schattendach aus Stroh, das glasklare Wasser – soeben mit der «Blauen Flagge» ausgezeichnet – glitzert in der Sonne. Es riecht nach Ferien. «Wir sind «gente di mare», Leute des Meeres», sagt Piero Dentice. Er könne stundenlang hier sitzen und aufs Wasser starren.

Apulien, Sporn und Absatz des Stiefels, vier Millionen Einwohner. Vielleicht liegt es an der Abgeschiedenheit, dass die Region lange vom Tourismus übergangen wurde. Erst in den letzten Jahren hat sich die Gegend massiv verän-

O Sohle mio!

Apulien, der Stiefelabsatz Italiens, ist ein Paradies für Individualreisende – perfekt für all jene, die das Meer lieben, aber nicht den ganzen Tag am Strand liegen wollen

dert, die Flughäfen Bari und Brindisi wurden ausgebaut, es gibt nun unzählige Direktflüge nach ganz Europa. Der Immobilienmarkt blüht, Fussballprofis und Schauspieler wie Helen Mirren kauften sich eine Masseria, einen ehemaligen Gutshof. Restaurants wurden eröffnet, Bars und Boutiquen. «Trotz der enormen Entwicklung ist Apulien noch nicht Rimini, zum Glück!», sagt Caroline Groszer, gebürtige Schweizerin und Hotelbesitzerin. Für einen Cappuccino zahlt man einen Euro – auf Capri würde er locker das Dreifache kosten.

Da kein Trulli-Hotel infrage kommt, haben wir uns in der Masseria Alchimia, dem Hotel von

Caroline Groszer, einquartiert. Es liegt in Fasano, zwischen Bari und Brindisi, ein guter Ausgangspunkt, um Apulien zu erkunden. In der schlichten Anlage stehen knorrige Olivenbäume, der Jasmin duftet betörend. Ihre herrschaftliche Unterkunft mit acht grosszügigen Zimmern hat sie modern ausgebaut. Alles blüht weiss, da und dort steht ein Designerstuhl. «Ich wollte etwas anderes machen als die typischen rustikalen Masserie in der Gegend», sagt Caroline Groszer. Sie suchte den Kontrast, das Artfremde. Die Anlage ist beliebt für Photoshootings: Fogal war schon hier,

FORTSETZUNG AUF SEITE 87

ANZEIGE



HERBSTZAUBER IM SCHWARZWALD

buchbar bis 21.12.2012

Genießen Sie traumhafte Herbsttage im Schwarzwald – der Naturpark Südschwarzwald mit dem Feldberggebiet bietet ideale Voraussetzungen für sportliche Aktivitäten in freier Natur.

3, 5 oder 7 Übernachtungen im Doppelzimmer oder Einzelzimmer inklusive Verwöhnspension, alkoholfreie Getränke vom Buffet, Wellness-Oase und täglich geführte Nordic Walking Touren oder Wanderungen.

Weitere Saisonarrangements auf www.auerhahn.net.

3 ÜN
5 ÜN
7 ÜN

ab € 405,00
ab € 575,00
€ 780,00

© www.berge.at



Wellnesshotel Auerhahn
D-79859 Schluchsee
Tel.+49 (0) 7656-9745-0
info@auerhahn.net
www.auerhahn.net



wellness
PLUS
Hotels mit Qualitätsgarantie
www.wellnessplus.ch



Piero Dentice mit Tintenfisch in Capitolo



Sie sucht den Kontrast, das Artfremde: Caroline Groszer vor ihrem Masseria-Hotel in Fasano



Auch shoppen kann man in Apulien: ein Laden in Ostuni



Alles fing mit Scherben am Strand an: Künstler Peppino Campanella



Typisches Postkartenmotiv der Region: die Trulli

▶ FORTSETZUNG VON SEITE 85

O Sohle mio!

ja sogar das Magazin «Vogue Spessa». Caroline Groszer hat klare Augen, blondierte Haare und trägt einen eleganten Hosenanzug. Ihre Mutter ist Bernerin, der Vater – ein Hamburger – war einst Opernhausdirektor in Zürich. Groszer träumte immer schon von einem Ferienhaus im Süden Italiens. Als sie die Masseria kaufte, war sie völlig verfallen; die EU unterstützte die Renovation. Das Haus richtet sich an Leute, die das Diskrete suchen. Jedes Zimmer verfügt über eine Küche: Die Gäste holen beim Bauern um die Ecke Brot und frühstücken auf ihrer Terrasse.

An jeder Ecke ein Plätzchen, ein Palazzo, ein Fotosujet

Auch wenn der Tourismus anzieht, ist Apulien eine Destination für Individualreisende geblieben. Der Massentourismus hat noch nicht Einzug gehalten, die zerklüftete Küste mit den kleinen Buchten ist nicht mit Hotelbunkern verbaut, Busse voller Amerikaner sieht man ebenfalls nicht. Um all die hübschen Städtchen – Cisternino, Monopoli, Ostuni, Fasano – zu erkunden, braucht man

ein Auto. Unser Ziel ist ein Zungenbrecher: Locorotondo, was so viel heisst wie «rundes Dorf».

Vom Meer ziehen dunkle Wolken auf, während wir uns mit dem Fiat Cinquecento durch Olivenbaumplantagen ins Hinterland schlängeln. Auf der Piazza in Locorotondo stehen ältere Herren, lesen die «Gazzetta del Mezzogiorno», diskutieren, stecken die Köpfe zusammen, fuchteln, werfen die Arme. Der Ort ist ausgezeichnet mit dem Label «I borghi più belli d'Italia», die schönsten Dörfer Italiens. Man sieht keine Souvenirläden, obwohl Schulklassen durch die Gassen geführt werden und über der Trattoria «typical home cooking» steht. Von den Balkonen hängen farbige Blumen, die Häuser sind weiss getüncht, die Gassen rutschig von all dem Wachs, der während der Prozessionen von den Kerzen tropft. Es ist ein Labyrinth, und an jeder Ecke öffnet sich ein neues Plätzchen, eine hübsche Ecke, ein Palazzo, ein Fotosujet.

Ein Sprichwort besagt: «In Italia si mangia sempre troppo, ma mai abbastanza.» In Italien isst

man immer zu viel, aber nie genug. Das gilt besonders für Apulien: Es ist schwierig, wenig zu essen. Das Essen ist einfach zu gut! Und schuld daran sind die «Mamma», die Mütter. In Locorotondo zum Beispiel steht Bina Patronelli in der Küche. Die 57-Jährige macht die herrlichste Sugo, die tollsten Spaghetti und serviert den zartesten, sämigsten Ricotta.

«Entweder Mamma kocht, oder ich mach den Laden dicht»

Auch im Pasha auf der Piazza Castello in Conversano kocht die Mamma, und zwar jene von Antonello Magistà. Ein intimes Lokal, perfekt für ein romantisches Tête-à-tête. Vor 14 Jahren hatte Antonello Magistà – Spitznamen Pasha, warum wohl? – das Lokal übernommen. In zwei Jahren feuerte er drei Köche. «Irgendwann war mir klar: Entweder meine Mamma kocht, oder ich mach den Laden dicht.» Heute unterrichtet «la mamma» in Luxushotels auf Hawaii. Sie serviert pugliesische Küche: viel Fisch, viel Gemüse, aber alles chic präsentiert. Während unseres Gesprächs klingelt prompt das Handy von Antonello Magistà: «Mamma!», ruft dieser ins Telefon und raunt uns zu: «Ihr entschuldigt mich?»

Mit vollem Magen fahren wir nach Polignano a Mare. Wir wol-

len zu Peppino Campanella, einem Künstler, der Lampen aus altem Glas herstellt. Seine Werke haben wir in der Masseria Alchimia von Caroline Groszer entdeckt. Am Dorfeingang fragen wir zwei ältere Herren nach dem «Lampenkünstler». «Aaaaah, ihr meint Peppino!», rufen sie, «immer gerade aus.» Ein paar Kilometer später an der Tankstelle: «Peppino? Der wohnt gleich um die Ecke.» Peppino Campanella, 52 Jahre alt, ist so etwas wie der Lokalheld. Er wurde berühmt mit seinen Lampen, die sogar Ferrari-Chef Luca di Montezemolo liebt.

In seinem Studio – einer grossen Garage – erzählt er uns, wie alles anfang: mit Scherben, die er am Strand von Polignano gesammelt hat. Heute kostet die günstigste Lampe im «Scherbenlook» 700 Euro. Was bedeutet Apulien für ihn? Er überlegt nicht lange: «Freundliche Leute, gutes Essen, schöne Natur.» Der schönste Ort der Region sei natürlich seine Heimatstadt Polignano. «Es gibt kein zweites Städtchen, das so hoch auf den Felsen gebaut ist, mit all den Grotten, die man im Sommer besuchen kann.» Er hält inne, korrigiert sich: «Wartet, am schönsten ist Apulien nicht in Polignano. Am schönsten ist es auf dem Meer vor Polignano.» «Gente di mare» eben.

Tipps und Infos: Schlemmen im Gewölbekeller

Anreise Helvetic Airways fliegt ab Zürich direkt nach Bari und Brindisi, ab Bern direkt nach Brindisi. Ab ca. 300 Fr., www.helvetic.com

Unterkünfte

► Masseria Alchimia, Fasano: Alle acht Zimmer haben eine kleine Küche. DZ ab 29 Euro (Low Season), www.masseria-alchimia.it
► Masseria Il Frantoio, Ostuni: Grosses Anwesen mit traumhaftem Innenhof, 13 traditionell eingerichtete Zimmer. Grossartiges Restaurant. DZ ab 140 Euro, www.masserialfrantoio.it

► La Sommità, Ostuni: Schickes Luxushotel im historischen Zentrum der «città bianca», 15 Zimmer, teilweise mit Grottenfeeling. Restaurant mit Michelin-Stern. DZ ab 200 Euro, www.lasommita.it

Essen

► Bina Ristorante, Locorotondo: Im Gewölbekeller aus dem 17. Jahrhundert produziert Bina alles selber, vom Limoncello bis zu den Spaghetti. Mittagsmenü für 10 Euro. www.binaristorante.it

► Pasha, Conversano: Romantisches Lokal, Italiens Newcomer 2012. Kochschule im 2. Stock. www.pashaconversano.it

► Piazzetta Cattedrale, Ostuni: Intim, preisgekrönt, mitten im Zentrum. www.piazzettacattedrale.it

Shopping

Lampen von Peppino Campanella, www.peppinocampanella.it
Allg. Infos www.enit.ch, www.viaggiareinpuglia.it