

POLYGLOTT

APULIEN KALABRIEN & BASILIKATA ON TOUR

14 individuelle Touren durch die Region



Unsere eBooks werden auf kindle paperwhite, iBooks (iPad) und tofino vision 3 HD optimiert. Auf anderen Lesegeräten bzw. in anderen Lese-Softwares und -Apps kann es zu Verschiebungen in der Darstellung von Textelementen und Tabellen kommen, die leider nicht zu vermeiden sind. Wir bitten um Ihr Verständnis.

Impressum

© eBook: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019

© Printausgabe: GRÄFE UND UNZER VERLAG GmbH, München, 2019

Alle Rechte vorbehalten. Weiterverbreitung und öffentliche Zugänglichmachung, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film und Funk, Fernsehen und Internet, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeder Art nur mit schriftlicher Zustimmung des Verlags.

Redaktionsleitung: Grit Müller

Verlagsredaktion: Anne Kathrin Scheiter

Autoren: Stefan Maiwald, Monika Pelz, Peter Peter


Redaktion: Martin Waller

Bildredaktion: Lisa Rost

Layoutkonzept/Titeldesign: fpm factor product münchen

Kartografie: Theiss Heidolph und Kunth Verlag GmbH & Co. KG

eBook-Herstellung: Anna Bäumner, Martina Koralewska

 ISBN 978-3-8464-0640-3

1. Auflage 2019

GuU 0640 05_2019_02

Bildnachweis

Coverabbildung: laif/Le Figaro Magazine/Fabre, Laurent

Fotos: Bogenberger, Heike: >; Brinkmann, Katja: >; Fotolia/LianeM: >; getty images/BremecR: >; Huber Images/Dutton, Colin: >; Huber Images/Huber, Johanna: >, >; Huber Images/Saffo, Alessandro: >, >; Huber Images/Simeone, G.: >, >, >; laif/Gumm, Monica: >, >; laif/Haidinger, Robert: >; laif/hemis.fr/Alborno, Andrea: >; laif/hemis/Guiziou, Franck: >, >; laif/Heuer, Frank: >; laif/Kirchgessner, Markus: >; laif/Kirchner, Martin: >; laif/Knoll, Georg: >, >; laif/Rabouan, Jean-Baptiste: >; laif/Stukhard, Cathrine: >; plainpicture/Mato/Vaccarella, Luigi: >; Shutterstock/AB Visual Arts: >; Shutterstock/Anderson, T: >; Shutterstock/barmalini: >; Shutterstock/Caterina_K: >; Shutterstock/DinoPh: >; Shutterstock/elen_studio: >; Shutterstock/Filomena, Martino: >; Shutterstock/Flamingi, Simona: >; Shutterstock/forben: >; Shutterstock/Giampiccolo, Angelo: >; Shutterstock/LianeM: >; Shutterstock/Mi.Ti.: >, >, >; Shutterstock/mRGB: >; Shutterstock/Ossino, Marco: >; Shutterstock/Palma, Cesare: >, >; Shutterstock/Parente, Sabino: >, >; Shutterstock/Pulham, Nicole: >; Shutterstock/Rybachuk, Andrei: >; Shutterstock/tanialerro.art: >;

Shutterstock/trabantos: >; Shutterstock/VS70: >; Shutterstock/Wilson, Emily Marie: >; stock.adobe.com/Comugnero, Silvan: >; stock.adobe.com/e55evu: >; stock.adobe.com/Gallin, Samuele: >; stock.adobe.com/kite_rin: >; stock.adobe.com/mRGB: >.

Unser E-Book enthält Links zu externen Webseiten Dritter, auf deren Inhalte wir keinen Einfluss haben. Deshalb können wir für diese fremden Inhalte auch keine Gewähr übernehmen. Für die Inhalte der verlinkten Seiten ist stets der jeweilige Anbieter oder Betreiber der Seiten verantwortlich. Im Laufe der Zeit können die Adressen vereinzelt ungültig werden und/oder deren Inhalte sich ändern.

Bei Interesse an maßgeschneiderten B2B-Editionen: gabriella.hoffmann@graefe-und-unzer.de

Die Polyglott-Homepage finden Sie im Internet unter www.polyglott.de

 www.facebook.com

GRÄFE
UND
UNZER

Ein Unternehmen der
GANSKE VERLAGSGRUPPE

Los geht's!

Nutzen Sie vielfältige Verlinkungen für noch mehr Lesespaß!

ZWISCHENSTOPP: RESTAURANT

Comida de Santo 4 €€

[Tourenkarte](#) | [Online-Karte](#)

Eines der besten brasilianischen Restaurants der Stadt

- Calçada Engenheiro Miguel Pais 39

Sie haben die Wahl zwischen der Touren- und Online-Karte.

KARTE: [Tourenkarte](#)

DAUER: 4–5 Std.

PRAKTISCHER HINWEIS:

- Die Anfahrt erfolgt per Bahn (Estação Ferroviária do Rossio) oder bis [Restauradores](#). Zurück geht es ab [São Sebastião](#).

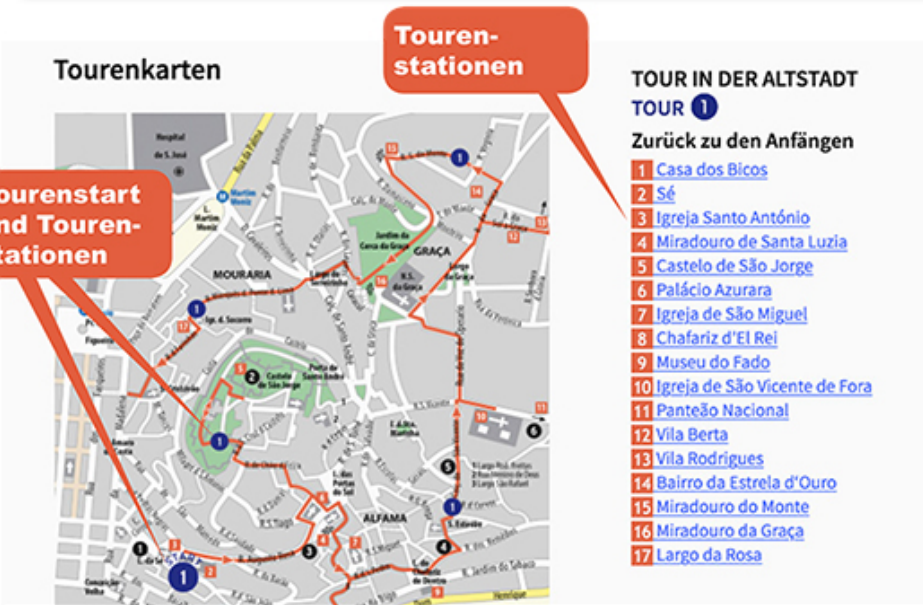
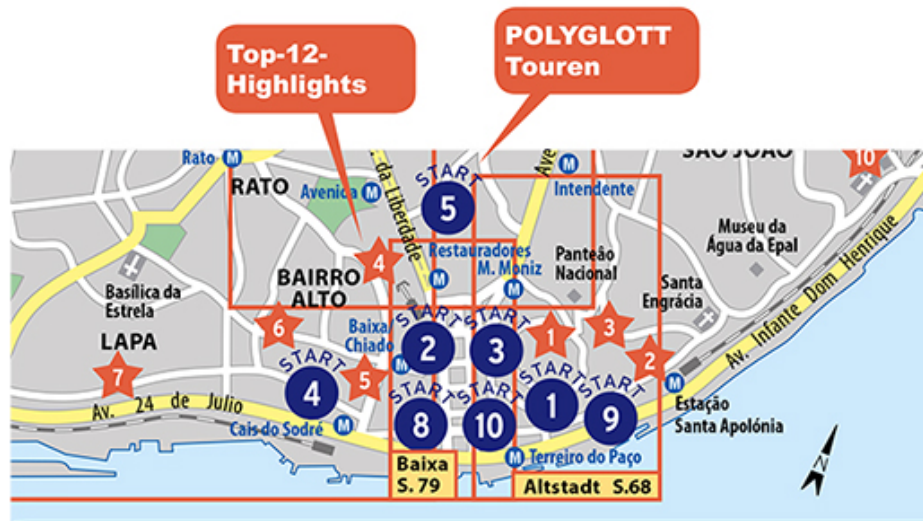
Finden Sie im Verkehrslinienplan ganz einfach den Ausgangspunkt Ihrer Tour.

Im Westflügel des Klosters ist das [Museu de Marinha](#) mit einer Sammlung zur portugiesischen Seerahrtsgeschichte untergebracht. Sie umfasst Schiffsmodelle, nautische Instrumente und Seekarten sowie im Außenbereich auch kleinere Originalboote (<http://museu.marinha.pt>, tgl. 10-18, Okt.-April 10 bis 17 Uhr, 6,50 €).

Springen Sie direkt von den Tourstationen im Text auf die entsprechende Detailkarte.

Anklicken und Lostouren!

Mit einem Klick von der Karte direkt zum jeweiligen Textabschnitt springen.



SYMBOLE ALLGEMEIN

- 39 Erstklassig: Besondere Tipps der Autoren
- 33 Seitenblick: Spannende Anekdoten zum Reiseziel
- 1 Top-Highlights und
- 10 Highlights der Destination

TOUR-SYMBOLE

- 1 Die POLYGLOTT-Touren
- 6 Stationen einer Tour
- 1 Hinweis auf 50 Dinge

PREIS-SYMBOLE

	Hotel DZ	Restaurant
€	bis 60 EUR	bis 23 EUR
€€	60 bis 100 EUR	23 bis 33 EUR
€€€	über 100 EUR	über 33 EUR

Zeichenerklärung der Karten



beschriebene Region
(Seite=Kapitelanfang)



Sehenswürdigkeiten



Tourenvorschlag



Autobahn



Schnellstraße



Hauptstraße



sonstige Straßen



Fußgängerzone



Eisenbahn



Staatsgrenze



Landesgrenze



Nationalparkgrenze

TOP-12-HIGHLIGHTS

Die wichtigsten Sehenswürdigkeiten

1 ISOLE TREMITI >

Kleine Buchten, klares Wasser – wer Ruhe sucht, ist auf den Tremiti-Inseln richtig.

2 ALTSTADT VON BARI >

Fast wie in einer arabischen Kasbah fühlt man sich in Baris città vecchia.

3 CASTEL DEL MONTE >

Die grandiose Anlage des Stauferkaisers Friedrich II. ist heute UNESCO-Welterbe.

4 GROTTA DI CASTELLANA >

Italiens größte Tropfstein-Karsthöhle mit einer riesigen Eingangshalle.

5 TRULLI IN ALBEROBELLO >

Die einzigartigen runden Steinhäuschen gehören zum UNESCO-Weltkulturerbe.

6 KERAMIKSTADT GROTTAGLIE >

Ob Pop-Art oder Traditionelles, hier haben Keramikfans die Qual der Wahl.

7 ALTSTADT VON OTRANTO >

Weißer Häuser auf einem kleinen Kap am Meer sorgen für griechisches Flair.

8 BAROCKSTADT LECCE >

Die Stadt bezaubert mit prachtvoller Architektur und südlicher Heiterkeit.

9 SASSI DI MATERA >

Die Wohnkultur der Vergangenheit wird in den Grotten von Matera lebendig.

11 GERACE >

Das Städtchen liegt ganz im Süden aussichtsreich über dem Meer.

11 TROPEA >

Der schönste Badeort der kalabrischen Küste hat auch eine hübsche Altstadt.

13 BRONZI DI RIACE >

Über 2000 Jahre alt sind die verblüffend lebensecht wirkenden Kriegerfiguren.

ALLE TOUREN AUF EINEN BLICK

mehr entdecken, schöner reisen

Perfekte Planung > Parallel > aufschlagen

TOUREN		REGION	DAUER
TOUR ①	Über die Halbinsel Gargano	Nordapulien	5 Tage
TOUR ②	Tavoliere – die größte Ebene des Südens	Nordapulien	3 Tage
TOUR ③	Romanik am Meer	Mittelapulien	4 Tage
TOUR ④	Im Nationalpark Alta Murgia	Mittelapulien	4 Tage
TOUR ⑤	Ins Tal der weißen Trulli	Mittelapulien	6 Tage
TOUR ⑥	Der Salento	Südapulien	6–8 Tage
TOUR ⑦	Murge Tarantine	Südapulien	2–3 Tage
TOUR ⑧	Am Monte Vulture	Basilikata	3 Tage
TOUR ⑨	Im Zentrum der Basilikata	Basilikata	3 Tage
TOUR ⑩	Im Nationalpark Sila	Kalabrien	6 Tage
TOUR ⑪	Am Ionischen Meer	Kalabrien	1–2 Tage
TOUR ⑫	Von Tropea nach Süden	Kalabrien	3–5 Tage

TOUR
13 **Die Highlights Apuliens** Extra-Tour 2 Wochen

TOUR
14 **Die schönsten Naturlandschaften** Extra-Tour 2 Wochen



© Huber Images/Saffo, Alessandro

Strandleben in der Bucht von Torre dell'Orso nördlich von Otranto

TYPISCH

DER SÜDEN IST EINE REISE WERT!

Apulien, Basilikata, Kalabrien - selbst für italophile Touristen hat dieser Dreiklang etwas Geheimnisvolles. Doch wer weiß, wie lange das noch so bleibt, denn in seiner Ursprünglichkeit bietet der italienische Festlandssüden all das, was Reisende schätzen.



© Bogenberger, Heike

STEFAN MAIWALD

Der Autor lebt seit 15 Jahren in Italien und schreibt von dort für diverse Magazine (darunter Merian und Der Feinschmecker). Sein liebster Ort im Süden ist das Fischerdorf Savelletri zwischen Bari und Brindisi. In seinem Blog www.postausitalien.com berichtet er regelmäßig aus allen Teilen des Landes.

Auch wenn ein Journalist in der Regel möglichst objektiv sein sollte – hier muss ich diesen Grundsatz mit Schwung über Bord werfen: Es fällt mir wirklich schwer, irgendetwas

Schlechtes über die drei Regionen im Süden Italiens zu sagen. Denn für einen Reisenden stimmt hier einfach alles. Natürlich zuallererst und ganz banal das Klima: zehn Monate sommerliche Zustände, acht Monate Badewetter – das ist schon ziemlich gut. Aber man erlebt eben auch noch den Rhythmus der Jahreszeiten, das Aufblühen und Vergehen der Natur, und alle zehn Jahre schneit es sogar (ein guter Freund von mir hat im Tiefschnee in Lecce geheiratet, dabei waren wir ganz optimistisch gewesen und hatten Badesachen eingepackt).

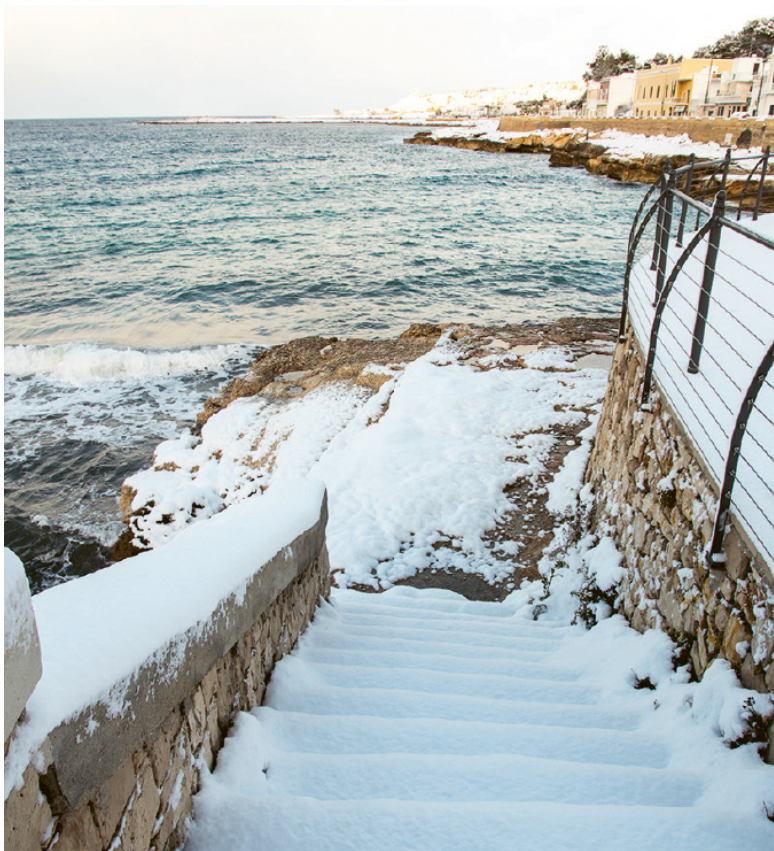
Warme Ecken gibt es viele auf der Welt, doch wo gibt es so viel Kultur auf so engem Raum? Fast jede mediterrane Großmacht hat hier in den letzten 2000 Jahren ihre Spuren hinterlassen, die Einflüsse Griechenlands, Spaniens, Frankreichs und der Byzantiner sind in noch vielen Städten zu spüren, selbst einige örtliche Dialekte ähneln eher den fremden Sprachen als dem Italienischen.



© laif/hemis/Guiziou, Franck
In den Gassen der Altstadt von Bari

Besonders Lecce ist ein Traum. Wohl nirgends in Italien gibt es eine so stimmungsvolle Altstadt, komplett

verkehrsberuhigt und voll mit barocken Prachtbauten. Hier wirkt der Stil aber nicht schwer und überladen, sondern kommt hell und fröhlich-verspielt daher. Die Festungsstadt Gallipoli mit ihrer vorgelagerten, vom Meer umschlossenen Altstadt sucht ebenfalls ihresgleichen, und Matera wurde zur Europäischen Kulturhauptstadt 2019 gewählt – eine Auszeichnung, die Italiens Süden einen gewaltigen ökonomischen Schub geben könnte. Selbst die Altstadt von Bari, für das noch vor gut zehn Jahren so mancher Reiseführer eine Warnung ausgesprochen hat, kann man inzwischen sorglos erkunden. Die größte Stadt des südlichen Festlands hat sich herausgeputzt und bietet neben dem Grab des Nikolaus Kultur in Hülle und Fülle.



© Shutterstock/Palma, Cesare
Manchmal fällt sogar Schnee im Salento

Und dann erst die Küche, die hier nicht nur von üblicher italienischer Brillanz ist (das sowieso), sondern darüber

hinaus aus vielen Meeren und sogar aus dem Hochgebirge ihre Zutaten bezieht. Zwischen schneeweißen Gipfeln und smaragdgrünen Meeresbuchten liegen in Kalabrien mitunter nicht mehr als 30 Minuten Fahrtzeit.

Über Sushi kann man hier nur lächeln, denn im Süden hat man Fisch schon immer am liebsten roh gegessen. Frisch genug ist er ja. Auch Pastaliebhaber können aus dem Vollen schöpfen, denn besonders Apulien ist eine echte Nudelhochburg. Selbstgemachte Orecchiette und Cavatelli gibt es beinahe an jeder Ecke zu kaufen. Ein weiterer Trumpf sind Gemüse und Hülsenfrüchte, die im warmen, gleichmäßigen, aber nie beleidigend heißen Klima gedeihen. Selbst französische Kochlegenden wie Alain Ducasse beziehen ihr Gemüse aus dem Salento, dem apulischen Süden. Und die süßlichen Zwiebeln aus dem kalabrischen Tropea sind in der Spitzenküche heilig. Apulischer Wein erlebt einen regelrechten Boom – Gewächse wie Primitivo und Negroamaro haben sich als Qualitätsprodukte durchgesetzt.

Ein Hinweis für Preisbewusste: Selbst Hotels und Restaurants der oberen Kategorie sind hier bezahlbar, weil der Tourismus die Preise noch nicht verdorben hat. Gerade in der Nebensaison lässt sich auch in vermeintlich teuren Häusern preiswert wohnen, und in gehobenen Restaurants muss man keine Angst vor der Rechnung haben.

Als Niedersachse, der oft mit dem Auto gen Süden fährt, schätze ich die Gegend noch aus einem anderen Grund: Gerade Apulien ist, im Gegensatz zu vielen anderen italienischen Küstengebieten, flach und weitläufig, eine herrliche Ebene. Und ich liebe die Ebene. Die Weite. Die Sicht bis zum Horizont, unterbrochen allenfalls von den typischen weißgetünchten Häusern; die Blicke schweifen über Olivenbäume und Gemüsefelder bis hin zum Meer – ach ja, das ist das wahre Leben.

Apropos eigene Anfahrt: Zugegeben, es stimmt, was der großartige Autor Bill Bryson schrieb – Italiener hätten nie

von der Erfindung des Automobils erfahren dürfen. Gerade im Süden fahren sie wie die Außerirdischen. Wenn die Autobahn hinter Bari zu einer engen zweispurigen Schnellstraße mit halbherzig angedeuteten Haltebuchten wird, dann steigt der Puls. Da hilft auch der Meerblick nicht, den man über viele Kilometer genießt. Doch wenn es dann, so etwa ab Brindisi oder Richtung Taranto, wieder ruhiger wird, dann ist die Urlaubsstimmung schnell zurück, der Puls sinkt in den Beruhigungsmodus - und man ist am Ziel aller Urlaubsträume.



© Shutterstock/Rybachuk, Andrei
Barocke Pracht in Lecce

WAS STECKT DAHINTER?

Die kleinen Geheimnisse sind oftmals die spannendsten. Hier werden die Geschichten hinter den Kulissen erzählt.

WARUM LIEGEN DIE SCHÖNEN MASSERIEN NIE AM MEER?

Eine Masseria war einst die Residenz des Großgrundbesitzers, oder vornehmer: des Landadligen. Die großen Räume dienten als Stallungen, als Vorratskammern für die Ernte, als Ölmühlen, aber auch als sichere Festung für die schutzbefohlenen Bauern und ihre Familien, wenn osmanische Piraten anrückten, was im 15. und 16. Jh. häufig der Fall war.

Deswegen finden sich auch keine Masserien direkt am Meer, sondern immer ein paar Kilometer im Hinterland. Oft haben sie sogar Geheimtüren, hinter denen man die wertvollsten Stücke des Hausstandes – oder auch mal sich selbst – verstecken konnte. Heutige Masserien sind in jedem Fall enorm geschichtsträchtig. Wer sie als Urlaubsdomizil wählt – es gibt sie als Hotel in jeder Preisklasse –, begibt sich in einen regelrechten Abenteuerspielplatz, und die Inhaber berichten gern, was hier wann geschah.

WARUM KONNTE SICH LECCE SO PRACHTVOLLE BAUTEN LEISTEN?

Der heute eher arme Süden erlebte vor allem im 17. Jh. eine ungeheure Blüte. Die reichen Lecceser profitierten vom Ölboom – wohlgemerkt vom Olivenölboom. Das Öl wurde nämlich als Lampenöl in den Norden Europas geliefert und brachte viel Licht ins Dunkel, was sich die Kaufleute und Adligen dort eine Stange Geld kosten ließen. Die hiesigen Großgrundbesitzer legten den Reichtum aber nicht nur in

prächtigen Villen, sondern auch in repräsentativen Sakralbauten an. Denn ein jeder wusste ja, dass man sich von allerlei kleinen und großen Sünden reinwaschen kann, wenn man dem lieben Gott ein Haus baut, und je prunkvoller das ausfiel, desto sicherer konnte man sein, doch noch im Paradies zu landen. Der sehr weiche und damit leicht zu behandelnde Lecceser Tuffstein tat ein Übriges, um den spielerisch-verzierten Barockstil hervorzubringen. Den Beinamen »Florenz des Südens« trägt die Stadt zu Recht – ja, man könnte eigentlich Florenz auch »Lecce des Nordens« nennen ...

MÜSSEN TOURISTEN ANGST VOR DER MAFIA HABEN?

Keine andere Region Italiens, nicht einmal Sizilien, ist so im Griff einer Mafia-Organisation wie Kalabrien. Doch wenn es überhaupt etwas Gutes über die 'Ndrangheta > zu sagen gibt, dann das: Touristen bleiben von ihr völlig unbehelligt – im Gegenteil gilt sogar, dass die Reisenden als Devisenbringer höchst willkommen sind.

50 DINGE, DIE SIE ...

Hier wird entdeckt, probiert, gestaunt, Urlaubserinnerungen werden gesammelt und Fettnäpfe clever umgangen. Diese Tipps machen Lust auf mehr und lassen Sie die ganz typischen Seiten erleben. Viel Spaß dabei!

... ERLEBEN SOLLTEN

① Schnorcheln auf Tremiti Abtauchen ohne Vorbildung versprechen die geführten Schnorcheltouren mit der Meeresbiologin Emanuella Lioia rund um die bildschönen Buchten der Tremiti-Inseln >. Alle Informationen unter www.mejofauna.blogspot.it.



© laif/Kirchner, Martin
Pause vom Pedaletreten am Strand von Peschici

2 **Per Pedale** In Apulien gibt es abgeschirmte Wege für Radtouristen, die auf landschaftlich schönen Routen durch Olivenhaine führen. Wochenausflüge mit Begleitfahrzeug fürs Gepäck von Masseria zu Masseria (ab ca. 600 €) bieten perfekten Aktivurlaub. Eine gute Adresse ist www.apuliabiketours.com.



© Shutterstock/AB Visual Arts
Der Gegenstand des Peperoncino-Diploms

3 **Pikante Studien** In der Accademia del Peperoncino [Online-Karte](#) im kalabrischen Diamante wird dem Geheimnis der scharfen Frucht auf den Grund gegangen. Wer für einen Tag mitstudieren und dort zu Abend essen will, bekommt ein Diplom (Via Fausto Gullo 1, Tel. 0 98 58 11 30, www.peperoncino.org).

- ④ **Ausfahrten mit dem Fischer** Näher kommt man den Einheimischen in Kalabrien nirgends: Tagesfahrten aufs Meer mit örtlichen Fischern (25 €) organisiert Ostro > in Le Castella.
- ⑤ **Herrlich golfen** Italiens wundervollster Anfängerplatz ist der 9-Loch-Course Torre Coccaro [Online-Karte](#) inmitten alter Olivenbäume. Nirgends lässt sich der Sport schöner erlernen (C.da Coccaro 8, Savelletri di Fasano, www.masseriatorrecoccaro.com).
- ⑥ **Digestivo in der Nacht** Genießen Sie die beschwingten Nächte in Lecce. Ab etwa 23 Uhr beginnt die *movida*, man trinkt sein Glas Wein draußen im Stehen, Straßen und Kneipen sind rappellvoll. Beliebter-Treffpunkt ist das Quanto Basta [Online-Karte](#) mit den beiden Bar-Profis Diego und Andrea (Via Paladini 17).
- ⑦ **Was für ein Käse!** Lamapecora [Online-Karte](#) ist eine der bezauberndsten Käsereien Apuliens. Frühmorgens kann man zusehen, wie Mozzarella frisch gemacht wird, und für Kinder ist das schön gelegene Caseificio ein regelrechter Streichelzoo (Contrada da Fascianello, Fasano).
- ⑧ **Fisch schauen** Der Fischmarkt in Bari gleich beim Teatro Margherita ist ein Erlebnis für alle Sinne. Eine beliebte Bareser Tradition heißt *'nderre alle lanze* - man bummelt zu den Ständen auf der Mola San Nicola und isst Austern, Tintenfisch, Seeigel, natürlich roh, allenfalls mit einem Spritzer Zitronensaft.
- ⑨ **Handelsschule** Vom Salzstreuer bis zur Einbauküche: Der Markt von Martina Franca offeriert jeden Mittwochvormittag

auf den Straßen des Viertels Sant'Eligio die komplette Bandbreite alltäglicher Nützlichkeiten. Angeregtes Feilschen ausdrücklich erwünscht!

10 Kochschule beim Spitzenkoch Was für ein Genusstag: Erst wird mit dem Chefkoch der Fisch- und Gemüsemarkt in Monopoli besucht, anschließend gemeinsam gekocht – auf Wunsch auch Pizza im 500 Jahre alten Holzofen (Masseria Torre Maizza, [Online-Karte](#), C.da Coccaro, s.n., Savelletri, Tel. 08 04 82 78 38, www.masseriatorremaizza.com).

11 Ab zum Wrack Für wirkliche Spezialisten: Scuba Diving Otranto [Online-Karte](#) bietet auch Wrack- und Nacht-Tauchgänge an, etwa zum Wrack der 1960 gesunkenen Hadonis (Via del Porto 1, Tel. 08 36 80 27 40, www.scubadiving.it).



© laif/Haidinger, Robert

Hier gibt's Tropea-Zwiebeln direkt von der Ladefläche

... PROBIEREN SOLLTEN

- 12 Tropea-Zwiebeln** Die roten süßlichen Zwiebeln aus Kalabrien sind aus der gehobenen Gastronomie nicht mehr wegzudenken. Was Spitzenköchen recht ist, sollte Ihnen billig sein – man findet sie auf praktisch allen der zahllosen Märkte.
- 13 Tatar-Träume** Carpaccio oder Tatar vom Fisch steht auf jeder vernünftigen Speisekarte, etwa bei Antonio Scalera und Francesca Mosele im La Bul [Online-Karte](#) in Baris Innenstadt, wo das Tatar des fangfrischen Fisches mit eingelegten Tomaten, Kapern, Pinienkernen und Zwiebeln serviert wird (Via Pasquale Villari 52, Tel. 08 05 23 05 76).
- 14 Spaghetti mit Seeigeleiern** Cristina Contes Erfindung, Spaghetti Carbonara mit einer Emulsion aus Seeigeleiern, ist landesweit berühmt. Das Original gibt es in ihrem Restaurant LaltroBaffo [Online-Karte](#) in Otranto (Via Cenobio Basiliano 23, Tel. 08 36 80 16 36, www.laltrobaffo.com).
- 15 Peperoncino-Schnaps** Wer auf scharfe Sachen steht, sollte sich diesen Rachenputzer nicht entgehen lassen – macht garantiert die Atemwege frei! Exklusiv im Feinkostladen Trullo degli Antichi Sapori [Online-Karte](#) (Alberobello, Via Monte San Michele 37, www.trulloantichisapori.eu).
- 16 Schokolade aus Maglie** Sie sind legendär, die süßen Spezialitäten des Schokoladenhauses Maglio [Online-Karte](#). Ganzjähriger Klassiker sind die Aprikosen und Maraska-Kirschen, übergossen mit 60-Prozent-Bitterschokolade (Via San Giuseppe 48, Maglie, www.cioccolatomaglio.it).

⑰ **Wein aus dem Salento** Wuchtig und intensiv, dabei weich und harmonisch präsentieren sich lokale Rotweine. Vielfach preisgekrönt ist der »Nero« des erfolgreichsten apulischen Erzeugers, Conti Zecca [Online-Karte](#), der in seiner Enoteca fast alle Jahrgänge bereithält (20–45 €, Via Cesarea, Leverano, www.contizecca.it).

⑱ **Kleinstbiere** Auch für Weinverächter ist etwas dabei: In den letzten Jahren hat sich vor allem Apulien zu einer echten Bierbrauer-Region entwickelt, manche Restaurants haben eine eigene Bierkarte. Besonders gut: das »Malagrika« der Brauerei B94, das z.B. die Bar 300mila > in Lecce ausschenkt.



© Shutterstock/Ossino, Marco
Kein Südtalienurlaub ohne Mandel-Granita

19 Eiskalte Granita Was wäre Südtalien ohne die Granita, jenes köstliche süße Sorbet, mit dem man jeden Sommertag perfekt beginnen lassen kann? Probieren Sie im Girone dei Golosi in Gallipoli unbedingt die Sorten Mandel, Kaffee oder Zitrone mit Basilikum ([Online-Karte](#), Piazza Imbriani 30).

20 Pesce crudo Frisch vom Kutter, fein aufgeschnitten und gleich an Ort und Stelle verzehrt: Roher Fisch ist eine apulische Spezialität. Probieren Sie ihn bei der Familie