

Vaade Gravinale. Unikaalne linn, mis koosneb koobaslinnast (jääb pildil vasakule) ja «kahekordsest» vanalinnast – selle hooned on valdavalt ehitatud nende alla jäävatest kaljudest väljaraiutud kiviplakkidest. Linn sai nime Saksa-Rooma keisri Friedrich II poolt, kes nimetas seda linnaks, kust saab vilja ja veini.



La bella vita Itaalia «saapakontsas»

Tekst Riina Luik, fotod Riina Luik

Lubasin endale juba viimane kord Itaalias käies, et unustan tormamise ja rapsimise ning pühendun elunautimisele – elan mitte päev, vaid tund korraga ja vaatan, mis saab. Võimalusi ideaalse puhkuse veetmiseks pakub Itaalia «saapakonts» Apuulia kuhjaga ja igav seal juba ei hakka.

Et mu puhkus aga sama rajuks kujuneb nagu «Seks ja linn» ning et «Söö, palveta, armasta» selle kõige kõrval suisa kahvatab (nagu ütles tabavalt üks mu hea reisiseltsiline), ei oleks ma osanud isegi unes näha. Kogu meie viiest naisest koosnev seltskond söi, palvetas ja armastas nii et vähe polnud, kuid «pühimateks altariteks» olid seekord toidulaud ja ostukeskuste kassaaparaadid, armunud olime vahetpidamata ja vaheldumisi nii Apuulia võrratutesse maastikesse, fantastilistesse inimestesse kui ka ajaloo talletatud ilusse...

Ah, Bari, Bari...

Provintsi administratiivkeskus ja Apuulia pealinn Bari on roomlaste sadamalinnana esmamainimist leidnud juba 181. aastal eKr ning rivaalitses 11. sajandil suure kaubalinna

Veneetsiaga. Siit kulges läbi ka kuulus Via Appia haru Via Traiana, mis oli Rooma keisririigi olulisim maantee, ühendades Lõuna-Itaaliat Roomaga. Bari on suurepäraselt säilinud vanalinn, mille ehteks on kahtlemata Püha Nikolausi basiilika. Kiriku ehitamist alustati 1087. aastal, et leida koht Myrast pärit Püha Nikolausi säilmetele. Igal aastal mai algul tähistatakse Nikolausi säilmete saabumist tervet linna haarava ülimalt vaatamänguliste pidustustega. See romaani stiilis ehitatud kirik on arhitektuuriliseks eeskujuks paljudele piirkonna kirikutele ja selle ilmekaks näiteks on ka linna peakatedraal San Sabino. Bari kui kindluslinna ajaloost räägivad ka hästi säilinud kindlused: neist imposantsem on otse maa ja mere piiril kulgev normannide ehitatud Castello Svevo. Bari on ka väga elegantse arhitektuuriga kesklinn, mille uhked bulvarid ja linnamajad meenutavad oma ilu ja elegantsiga väga Pariisi. Tuntud on siinne kõnekäänd: «Kui Pariisis oleks meri, võiks see olla väike Bari.» Peamised ostutänavad asuvad just siin Pariisi bulvareid meenutaval via Sparanol ja via Argirol.

Elkõige sobib Bari mõnusat ja aktiivset linnapuhkust, häid poodlemisvõimalusi ning head sööki nautivatele inimestele, olles ühtlasi ideaalseks ankrupaigaks neile, kel soovi Apuulias ringi sõita ja seda piirkonda põhjalikumalt avastada.



Hõrgutavaid mereande pakutakse Apuulias kõikjal.

Kuid siiski – parim Apuulias on toit!

Oh kui «üllatav» Itaalia puhul, eks ole, võib nii mõnigi nüüd pirtsakalt turtstada, kuid midagi pole teha – köhuorjad, oleme me kõik ning ka armastus Apuulia vastu tärkab juba esimeses lõunalauas. Kuulus luuletaja Petrarca on öelnud oma teoses «Ravimid õnne ja ebaõnne vastu», et tema kaasmaalased eelistavad pigem arvustada kokki kui kirjanikke. Ja miks peaks see kaheksa sajandit hiljem teisiti olema, kui teema on endiselt erutav? Ning kuigi eks see Apuulia tohutult rikast ajaloolist ja kultuurilist tausta arvestades ehk pisut ülekohtune ole, pole midagi parata – rändur alustab maa avastamist alati söögilauast, mitte pühakojast.

See väide on õigustatud seda enam, et Itaalia linnadel on kombeks hoobelda oma «söödavate vappidega» ja igal Itaalia piirkonnal on omad suud vett jooksmata panevad hõrgutised ja omanäoline köök. Apuulia köök (millele lisanduvad Aadria mere rikkalik mereandide valik ja puuviljade rohkus) tugineb neljal tugeval sambal. Esiteks mereannid: eriti kõrgelt hinnatud on siinsed krevetid, austrid ja rannakarbid, merisiilikud, kaheksajalad ja seepiad, ning paljusid neist armastatakse siinkandis süüa toorelt. On väga tavaline, et kalapoes järjekorras ootavatele klientidele on taldrikule näksimiseks pandud värsked krevetid, seepiad ja rannakarbid koos sidruniviiludega. Hirmuks, et saate kõhutõve, pole vähimatki põhjust, sest Aadria mere rannikuveed on ülipuhtad. Austrite kasvatamise traditsioon ulatub siinkandis juba 1500 (!) aasta taha, mil alad kuulusid suure Rooma impeeriumi koosseisu ja neid toodeti praeguste arusaamade kohaselt lausa tööstuslikult ja tohututes kogustes. Mereannid ja kalad vajavad aga transpordiks ja töötlemiseks hulgaliselt soola ning just siin – Margherita di Savoia rannikul asub üks Euroopa suuremaid soolavälju (ligi 20 km pikk ja 5 km lai).

Mereandidega on seotud veel üks huvitav fakt, mis kohalikele ka ohtralt raha sisse töö. Nimelt elavad siinsetes vetes purpurteod, kelle näärmetest erituv erkpunase vedelikuga värvitud vanad roomlased oma toogasad. Algu said selle au osaliseks ainult keisrid, hiljem ka patriitsid ja riigiametnikud. 4. sajandil pKr võeti see kasutusele ka katoliku kirikus ja kuninglikes õukondades ning värvi tunti ka kardinalide ja «kuningliku punase» nime all. Purpuri kõrge hind tulenes selle kättesaamiseks kulunud töötundide suurest arvust – paari grammi värvaine saamiseks tuli käidelda tuhandeid (!) molluskeid.

Kuid toidulaua äärde tagasi! Apuulia kõõgilaud ei püsiks siiski püsti vaid ühel jalal ning seepärast ei saa see läbi kolme lisatoeta: nisu, kõõgiviljade ja oliiviõli. On koguni ütlus, et olgu maalapp nii väike kui tahes, alati leidub seal ruumi ühe õli- ja mandlipuu jaoks. Mõõda Apuuliat ringi sõita on lausa nauding, sest nii kaugele kui silm ulatub,



Vaade Bari promenaadilt vanalinnale.

laiuvad kõikjal oliivisalud ja lõputud puuviljade: sidruni-, mandariini-, ploomi-, aprikoosi-, mandli-, kirsi-, mureli-, viigimarja ja viinamarjaaiad. Piirkonda nimetatakse hellitavalt Itaalia Californiak, kuid veelgi olulisem on see, et Apuulia on valinud kvantiteedi asemel kvaliteedi. Tänu siinsete puuviljade ülikõrgele kvaliteedile kannavad nad nime «Apuulia saadikud». Apuulia on ligi miljoni tonniga Itaalia suurim lauaviinamarjade kasvataja ning siinkandis kasvatatakse nelikümmend protsenti kogu Itaalia kirsisaagist. Nüüd taipate, miks need maastikud on kaunid – sest õiteilu ja viljadest tulenev küllusetunne ümbritseb teid pea aasta ringi.

Apuulias toodetakse umbes viisteist protsenti kogu maailma oliiviõlist ning see on üsna kõnekas fakt. Erinevalt tavapäraest õlisortidele antavatest nimedest, mis tulenevad õliveski nimest, kus oliivid pressitakse, on siinkandis kombeks ölsid nimetada linnade järgi. Põhjus peitub piirkonna omapäras – siinsed talupojad elavad valdavalt linnades ning voorivad varavalges oma maalappidele ja õhtul tagasi linna. Sestap on ka siinsed suurimad tegijad «õlilinnad» nagu näiteks: Bitonto, Giovinazzo, Molfetta, Trani, Ruvo di Puglia jmt, kus toimuvad ka suurimad õlifestivalid. Kõige levinumad kohalikud oliivisordid on Cerignola ja Coratina, mis on eriti rikkad antioksidantide poolest. Info juhuks, kui peakst tulema juttu itaallaste hea väljanägemise teemal. Igatahes üks on kindel – olles kord langenud Apuulia oliiviõlide maitse kütkeisse, te sealt enam välja ei rabele, sest teie maitsemeel ei rahune enne, kui olete saanud taas parimat ehk siis Apuulia oliiviõli. Samas kui Ostuni ja Fasano on tuntud kui Itaalia suurimad ja maitsvaimate kuivatatud tomatite eksportijad, mis muidugi samuti oliiviõlisse «maanduvad».

Oo, imeline mozzarella!

Kuid nüüd kõige tähtsama – suus sulavate *mozzarelle* ja *ricottate* juurde! Teades eestlaste suurt lembust nii ühe kui teise suhtes, tuleb kohe öelda, et need variandid, mida meie kaubandusvõrgust osta saab, jäävad originaalidest valgusaastate kaugusele. (Uskuge, see pole liialdus!) Apuulia pole küll *mozzarella* (valmistatakse kas lehma või vesipühvli piimast), *mozzarella di bufala* (valmistatakse ainult vesipühvli piimast) ega ka *ricotta* (valmistatakse kõigist piimasortidest) sünnikodu, kuid asukoht Campania maakonna vahetus läheduses tähendab nii sama kvaliteetset tooret kui ka tugevaid valmistamise traditsioone.

Aasia päritolu vesipühvlite sattumise kohta Itaaliasse on mitu versiooni, kuid keegi ei tea täpselt, milline neist paika peab. Tähtis on hoopis tulemus, mis just tänu neile siin tõesti pisut ebaharilikuna mõjuvate sarvekanjade pidamine annab – võrratult hõrgud, koored ja puhtamaitseised toorjuustud, mida isegi nõudlikud itaallased nimetavad



Trullide linn Alberobello.

«looduse imeks». Esimest korda mainitakse *mozzarella*’t 1570. aastal ilmunud Bartholomeo Scappi kokaraamatus ning tänapäeval on see koos pasta, pitsa, Parma singi, Parmesani juustu, polenta, *brucettade* ja veel paljude teiste keelt alla viivate roogadega itaalia köögi tunnuseks ja kvaliteedimärgiks.

Möödunud sajandil, Mussolini valitsemise ajal, kuivatati Campania ja Apuulia soised alad, sest seal elunesid malaariasäased ning seeläbi olid hukule määratud ka vesipühvlid. Selle katastroofi tagajärgede likvideerimiseks kulus aastakümneid, kuid tänapäeval öitseb *mozzarella*-äri paremini kui kunagi varem. Itaallased on veendunud, et *mozzarellat* pole võimalik transportida ega säilitada ning seda tuleb süüa just seal, kus see valmistatakse ja veel enam – valmistamise päeval. Siiski julgen kogemustele toetudes väita, et lennujaamast kerges soolvees (*brine*) kaasa ostetud *mozzarella di bufala* mekib suurepäraselt ka järgmisel päeval ja praktika näitab, et *brine*’is säilib juust kuni nädala (kuid mitte kauem). Et *mozzarella* «eluga» pikendada, lastakse selle tihedama koostisega varianti *provola*’t kergelt suitsust läbi ja ta saab ümber tumepruuni kooriku (neid hiigelpalle näete kõikjal poodides lae all rippumas). *Mozzarella* variante ja alaliike on palju ning soovitan julgelt tellida igal pool erinevat, et paremini aimu saada, missuguseid vorme ja maitseid *mozzarellal* üldse olla võib. *Ricottaga* (mis sõna-sõnalt tähendab «ümber keetma») ja mida tänu valmistamisviisi erinevusele juustuks õigupoolest nimetada ei saagi, on sama lugu – paremat *ricottat*, kui pakutakse Apuulias, pole olemas. Muuseas – kõige paremini tuleb *ricotta* puhas maitse esile sellele vaid veidi suhkrut raputades ja veidi sidrunikoort riivides, midagi muud see hõrgutis tõesti ei vaja!

Apuulia (köva)nisu sobib ideaalselt pastatoodete (eriti *pastasciutta* ehk nuudlitaina) ja valge leiva valmistamiseks. Apuulias armastatakse küpsetada hiigelsuurt ja kaua pehmena püsivat valget Altamura leiba, mis oma krõbeda kooriku all säilib kuni kuu aega pehme. Üle Itaalia on kuulus sinne tänini valdavalt käitsi valmistatav tibatilluke pastasort *orecchietta* (eesti k kõrvakesed), mis on piirkonna üks tuntumaid «toiduvapi-toitudest». Ehtne *Oreciette alla Barese* (*orecitted* Bari moodi) juurde käib nagu aamen kirikus naeriõitest valminud tummine aedviljakaste ja mõrkjas Pecorino juust ning seda tuleks siinse kööbiga tutvust sobitades kindlasti proovida. Apuulia pagarite, kes peavad end Itaalia pagaritest paremateks, ahjudes valmivad ka väiksed maitvad vigurid – *taralod* – soolased krõbedad barankad, mis sobivad suurepäraselt kohalike punaste veinidega. Koguni nii hästi, et kui eestlastel on tavaks öelda, et kõik asjad saavad lahendatud saunas, siis itaallased on veendunud, et kõik probleemid lõpevad ja lahenevad varem või hiljem *tarallode* ja veiniklaasi juures.



1



2

3



4

Huvitavaid sihtkohti Apuulias:

Martina Franca – vaimustav valge barokk-linn, mida kutsutakse ka «ltria oru pärliks». Ainuüksi jalutamine selle labürintjatel ja autovabadel tänavatel on puhas nauding. Vaimustavad väikesed poed, kohvikud, restoranid ja muidugi jääb silma Rooma väljakul asuv imelise arhitektuuriga Palazzo Ducale, kunagine linna suursuguseim eramu, praegune linnavalitsuse hoone ja turismiinfo keskus.

Locorotondo – 70 km kaugusel Barist on imposantne valge kindluslinn, mis «ripub» kaljuserval nagu looduslik rõdu. Peetakse piirkonna kõige ilusamaks linnaks, kuid muidugi on kõik maitseasi.

Alberobello – 56 km kaugusel Barist on vaieldamatult üks Apuulia reis *must*-kohtadest! UNESCO maailmapärandi nimikirja kuuluv linnake koosneb pea tervenisti kogu maailmas ainulaadsetest nn mõrdita majadest, koosujatest talupojaelamutest – trullidest. Alberobello on kui elav linn-muuseum, kus on arvutul hulgal käsitööpoode (imekaunid pitsid, linikud, laudlinad ja rätikud!), kunsti- ja ehtebutiike, B&B-tüüpi hotelle ja armsaid restorane.

Lecce – mida kutsutakse «Lõuna-Firenzeks» ja «Apuulia tõeliseks esimeseks leediks» on imeline barokk-linn ning kasutusel on koguni väljend «ülevalv nagu Lecce barokk». Lecce vanalinn on lausa pilgeni täis kauneid 17.-18. sajandi arhitektuuripärleid, neist võrratuim Santa Croce kirik.

Matera – üks mitmest Apuulias olevatest kaljukoobaslinnadest, mis kuulub ka UNESCO maailmapärandi nimistusse. Siin on filmitud osa Mel Gibsoni filmist «Kristuse kannatused».

Gravina – 60 km kaugusel Barist asub imeline koobaslinn, mis on iga ajaloohuvilise tõeline unelm. Koobaslinna esimesed asukad elasid siin juba neoliitikumi ajal ning linn saavutas oma õitsengu tänu headele sidemetele Kreekaga mitusada aastat eKr, siit läks läbi kuulus Via Appia. Gravina vanalinn on unikaalne oma nn kahekordse ehitustiili poolest (maapealsed ehitised ehitati üles kaljuseintest tahatud kiviplakkidest. Vanalinn ja koobaslinn on ühendatud üle Bradono jõe viiva imposantse *aquaduktiga* ning tänu sellele oli Gravina esimene linn Itaalias, kus hakkas töötama pürskkaev. Kuna siit on pärit paavst Benedictus XIII asub siin nii paavsti perekonna (Orsinid) muuseum, võrratu reliikviade kollektsiooni ja kunstikoguga Santa Maria Assunta basiilika ning rikkaliku ja mitmekülgse kollektsiooniga E. Pomarici Santomasi perekonna aadlikuvillas asuv eramuuseum.

Polignano (1). Aadria mere kaldal (16 km kaugusel Barist) asuv võrratu kindluslinn on kaunis oma kuld-oranžides liivakivist majadega, mis «kõõluvad» püstloodis kaljuservadel, akna all loksumas lasuursinine meri. Seda peetakse Apuulia karnevalipealinnaks (esimene karneval toimus 1394) ja pidu käib siin tõesti vist lakkamatult, sest põhjuse leiab alati! Palju mõnusaid kohvikuid-restorane, väikesi merele avanevaid vaateplatvorme. Südalinnas asub kristallpuhta veega abajas, kus saab ujuda. Imeline vaade avaneb linnale ja abajale Cala Porto sillalt.

Ostuni (4). Ostuni (76 km kaugusel Barist) on nagu valge unelm mäe otsas (kutsutaksegi «valgeks linnaks»). Isegi tänapäeval on igal linnakodanikul kohustus igal aastal oma elamu üle lubjata. Sajandeid tagasi oli põhjusteks puhtuse hoidmine ja haiguste levimise tõkestamine, kuid ka see, et linn pimedas nii meritsi kui maitsti tulijale kergemini silma hakkaks. Siin asub ka Itaalia moekeisri Giorgio Armani üks lemmikrestorane Porta Nova. Linnakese üks kuulsamaid elanikke oli laulja Domenico Modugno, kes 1958. aastal Eurovisioonil laulis ülipopulaarseks laulu «Nel blu dipinto di blu» (Volare, oo, oo, cantare...). Ostuni lähistel asuvad mõnused liivarannad (nii tasulised kui tasutaised), meri on siin võrratu.

Castel del Monte (2). Ruvo Puglia lähistel kõrgel lagedal Murgia küngastel, keset täielikku tühermaad, asub 13. sajandist pärinev kindlus Castel del Monte (57 km kaugusel Barist), mida peetakse keskaegse ilmaliku arhitektuuri üheks eredamaks näiteks maailmas ja absoluutse geomeetrilise harmoonia ülistuseks. UNESCO maailmapärandi nimekirja kuuluva kindluse ehitas Apuulia Pojaks kutsutud Saksa-Rooma keisririigi mõjuvõimsaim valitseja Friedrich II, kes oli sündinud Itaalias.

Castellana Grotte (3). 59 km kaugusel Barist asuv hiiglaslik maa-alune karstikoopakompleks on suurim Itaalias ning seda peetakse ilu ja huvitavuse poolest üheks maailma kaunimaks. 70 meetri sügavusel asuvad koopad avastati 1938. aastal. Sisse pääseb ainult koos gidiga: pikem matk (3 km matk) kestab 2 h, lühem (1 km) u 1 h. Kaunit valgustatud kõrvõimalikud moodustised on tekkinud kergesti lahustuvate kivimite (lubjakivi, dolomiit, marmor, kips jt) lahustumise tagajärjel. Imeline elamus!

Fasano Zoosafari Park (5) Brindisis asuv tore loomapark on ideaalne perepuhkuse veetmiseks. Autos istudes saab sõita ühest loomade tsoonist teise ja neid väga lähedalt vaadata ja pildistada. Palju eksootilisi loomi: lõvid, kaelkirjakud, elevandid, tiigrid, sebrad, vesipühvlid, ahvid jpt. Väiksemate loomade ja lindude juurde saab torelda rippraudteega. On ka lõbustuspark, kõikvõimalikud atraktsioonid, Mini-Apuulia, troopika- ja linnumaja, delfinaarium, kino, nukuteater, söögikohad.



Masseria Pietrasole

Kus ööbida?

- **Masseria Pietrasole (Bari)**. Väikese tubade arvuga ülimalt romantiline ja luksuslik 500 aasta vanune oliivimõis koos suurepärase spaakompleksiga keset oliivisalu ja viljapuuaeda. www.pietrasolemetaresort.it
- **Terranobile (Bari)**. Luksuslik linnavilla, mis sobib ideaalselt nii ärireisil olijale kui romantilisele puhkajale. Südalinna vahetus läheduses, kuid ometi keset oliivisalu, basseinikompleksi ja suurepärase restoraniga. www.metaresort.it
- **Grand Hotel Rosa Marina 4*** (Brindisi mere kaldal). www.grandhotelrosamarina.it
- **Oriente 4*** (Bari) www.hotelorientebari.com
- **La Sommita 5***, (Ostuni) www.lasommita.it

Sügisese festivalid Apuulias, kus jõuab veel ära käia:
23.- 25. oktoobrini Bitontos, mis on Apuulia «õlipealinn» (11 km Barist) toimuv oliviõli festivalil.
13.-14. novembrini Ruvo di Puglia (23 km Barist) peetaval seenefestivalil. (Austerservikud on siinse köögi üks vaieldamatuid hõrgutisi).
6.-7. novembrini Nocis (48 km Barist) toimuv noore veini ja kastanifestivalil.

Rohkem infot festivalide kohta:

www.italy-tourism.info ja <http://goitaly.about.com>



E. Pomarici Santomasi perekonna aadlikuvillas asuv eramuuseumi rõvakollektsioon.

Autor tänab koostöö eest lennufirmat Air Baltic ja ORA hotelligrupi.



5