

travelbook

Bari i Apulia



Bezdroża

ERGO
HESTIA®

Autorzy przewodnika: Beata Pomykalska, Paweł Pomykalski

Redaktor prowadzący: Maciej Żemojtel

Aktualizacja informacji praktycznych: Maciej Żemojtel

Redakcja: Maciej Żemojtel

Opieka techniczna: Katarzyna Leja

Skład: Iwona Baturó

Opracowanie kartograficzne: Jan Leja, Konrad Czworkiel

Źródło pochodzenia danych kartograficznych: OpenStreetMap.org

Projekt graficzny serii i okładki: Ewa Jarocka; materiały graficzne na okładce zostały wykorzystane za zgodą stock.adobe.com

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji. Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <http://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<http://bezdroza.pl/user/opinie/?bebat2>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzję.

Wydanie II

ISBN: 978-83-283-8937-3

Copyright © Helion S.A., 2022

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



Księgarnia
internetowa



Lubię to!
Nasza społeczność

travelbook

Bari i Apulia



Bezdroza



Atrakcje Apulii 4

Informacje praktyczne 12

Przed wyjazdem 14

- Wybór czasu podróży 14
- Źródła informacji 14
- Formalności 16
- Ubezpieczenie zdrowotne 16

Dojazd 17

- Samochodem 17
- Samolotem 18
- Pociągami 19
- Autokarem 19

Na miejscu 20

- Komunikacja 20
- Noclegi 23
- Wyżywienie 24

Informacje A-Z 26

Spis treści



Informacje krajoznawcze 36

Krajoznawcze ABC 38

- Charakterystyka geograficzna 38
- Klimat 40
- Przyroda 40

➤ Arboresze 42

Spółeczeństwo 44

- Ludność i gospodarka 44
- Ustrój i polityka lokalna 45
- Religia 45
- Język 46
- Kultura 46

Kuchnia 48

Bari i Apulia środkowa 52

Bari 54

➤ Bona Sforza – z ziemi włoskiej do Polski i z powrotem 74

W interiorze Apulii 76

- Bitonto 76
- Ruvo di Puglia 78
- Castel del Monte 79
- Altamura 81
- Gravina in Puglia 84

➤ Lato zamknięte w stoiku 88



Wybrzeże na północny zachód od Bari 90

- Giovinazzo 90
- Molfetta 92
- Bisceglie 94
- Trani 95
- Barletta 99

➤ Masserie, czyli tradycyjne wiejskie gospodarstwa 102

Wybrzeże na południowy wschód od Bari 106

- Polignano a Mare 106
- Monopoli 110

➤ Polska nekropolia 114

Valle d'Itria i Półwysep Salentyński 116

Valle d'Itria 118

- Alberobello 119
- Locorotondo 123

➤ Trulli 126

- Martina Franca 130
- Ostuni 134



Półwysep Salentyński 138

- Brindisi 138
- Tarent 144
- Lecce 147

➤ Grecy we Włoszech 158

- Otranto 160
- Leuca 165
- Nardò 166
- Gallipoli 168

Foggia i półwysep Gargano 170

Foggia i okolice 172

- Foggia 172
- Troia 176
- Lucera 177

➤ Ulivi monumentali i oliwa niczym złoto 180

Półwysep Gargano 184

- Manfredonia 184
- Monte Sant'Angelo 187
- Vieste 192

Ministowniczek polsko-włoski 196

Indeks 198

W interiorze Apulii

Bitonto

Bitonto to średniej wielkości miasto, zamieszkane przez 55 tys. osób. Leży ono niecałe 20 km na zachód od Bari i w pół godziny można tu się dostać pociągiem. W przeciwieństwie do popularnych miejscowości Apulii, takich jak Ostuni, Alberobello czy Polignano, nie znajdziemy tutaj starówki dostosowanej do turystów, ale kawałek prawdziwego, południowowłoskiego świata. Dodatkowo ceny towarów i usług są tu znacznie niższe.

Piękne, w pełni zachowane stare miasto wypełniają wąskie ulice zabudowane kamienicami i licznymi pałacami mieszczańskimi, wśród których wyróżnia się kilka zabytków wartych większej uwagi.

▼ Baszta Torrione Angioino



Piazza Cavour

Po wschodniej stronie starówki, na styku ze śródmieściem, znajduje się Piazza Cavour z zachowaną częścią dawnych fortyfikacji miejskich. Pozostała po nich potężna okrągła **baszta Torrione Angioino** o wysokości 24 m i średnicy ponad 16 m, którą otacza fosa. Powstała w XV w. i była jedną z 28 wież strzegących Bitonto. Dziś w jej wnętrzu ma siedzibę **Galeria Sztuki Współczesnej** (Galleria d'Arte Contemporanea). Obok, po lewej stronie, stoi brama miejska z zegarem – **Porta Baresana** z XVI w.

W południowej części Piazza Cavour wznosi się barokowy **kościół św. Kajetana** (Chiesa San Gaetano), wzniesiony dla teatynów, czyli kanoników regularnych. Jego budowa ruszyła w 1609 r., ale do konsekracji doszło dopiero ponad wiek później, w 1730 r.

Jeśli z Piazza Cavour pójdziemy na południe Via Giandonato Rogadeo, po kilkudziesięciu metrach zauważymy po prawej stronie wąską, wysoką fasadę **kościółka Czyścowskiego** (Chiesa del Purgatorio) z drugiej połowy XVIII w. Motywem przewodnim jego dekoracji jest śmierć, czyściec i piekło. Uwagę zwraca fasada z dwoma rzeźbionymi kościotrupami – jeden trzyma klepsydę, a drugi kosę. We fryzie ponad wejściem zauważymy pięć czaszek z nakryciami głowy przedstawicieli różnych stanów, symbolizujących równość wszystkich ludzi wobec śmierci.

Katedra Wniebowzięcia NMP

Jeśli tuż za kościołem Czyścowskim skręcimy w prawo w Corte Vescovado i przejdziemy przez bramę znajdującą się na końcu tego zaułka, dotrzemy na szeroki dziedziniec otoczony z trzech stron przez



▲ Katedra Wniebowzięcia NMP

pałac biskupi, a z czwartej przez majestatyczną **konkatedrę Wniebowzięcia NMP** (Concattedrale di Maria Santissima Assunta). Kościół ten jest najważniejszym zabytkiem sakralnym w mieście i jednym z najważniejszych w regionie. Został zbudowany między końcem XI a początkiem XII w. Reprezentuje dojrzały romanizm i jest jedną z apulijskich kopii bazyliki św. Mikołaja w Bari.

Z perspektywy dziedzica dostrzega się tylko fragment północnej elewacji katedry, natomiast by zobaczyć jej bryłę w pełnej krasie, należy obejść budynek z prawej strony, przejść przez bramę i wejść na obszerny Piazza Cattedrale. Świątynia prezentuje się najlepiej z jego zachodniego krańca (przy Via Porta Robustina). Stamtąd ujrzymy fasadę główną z bogato zdobionym portalem oraz wysoko umieszczoną rozetą.

Obok katedry stoi **Iglica Niepokalanej** (Guglia dell'Immacolata). Wzniesiono ją w 1730 r. w podzięce za cudowne ocalenie



INFORMATORE

Leżące kilkanaście kilometrów od Bari Bitonto można zwiedzić podczas jednodniowego wypadu poza miasto lub po drodze do Castel del Monte. Baza noclegowa jest tu ograniczona do niezbyt licznych kwater prywatnych.

Na posiłek można zatrzymać się w **Man-gianastro** (Via Nicola Logroscino 12, czynne typowo 12.30–15.00 i 20.30–0.30), renomowanej (dość drogiej, ale warto!) restauracji serwującej pięknie podane dania kuchni lokalnej i włoskiej, m.in. znakomite owoce morza, risotto, makarony i desery. Smacznie zjemy też w **Piazza Vecchia del Cenobio** (Via Raffaele Pasculli 56, godziny otwarcia jak w Mangianastro), gdzie jest równie smacznie i nieco taniej.

Bitonto od zniszczenia przez trzęsienie ziemi, które zrujnowało okoliczne miejscowości. Na lewo od katedry usytuowany jest XVI-wieczny **Palazzo de Lerma**, piękny

i eleganci w swej surowej estetyce, postawiony na terenie majątku biskupa Girolama De Lermy.

Kościół św. Franciszka z Asyżu

Na południowy wschód z placu katedralnego wychodzi Via Antonio Planelli – jest to wąska ulica zabudowana wysokimi domami świadczącymi o zamożności dawnego mieszczaństwa. Jeśli na jej końcu pójdziemy w lewo, dotrzemy na Piazza Minerva pod duży zespół klasztorny franciszkanów z **kościółem Franciszka z Asyżu** (Chiesa di San Francesco d'Assisi). Został on zbudowany pod koniec XIII w., prawdopodobnie na miejscu starożytnej świątyni bogini Minerwy.

Jeśli na wspomnianym rozwidleniu udamy się w prawo, dojdziemy na Piazza La Maja, gdzie zobaczymy jeszcze jedną pozostałość dawnych fortyfikacji miejskich, bramę **Porta del Carmine** (warto obejrzeć ją z drugiej strony).

▼ Katedra Wniebowzięcia NMP w Ruvo di Puglia

Ruvo di Puglia

Okolo 20 km na zachód od Bitonto leży Ruvo di Puglia. Warto się tu zatrzymać – po drodze do Castel del Monte – przede wszystkim po to, by zobaczyć najciekawsze przykłady apulijskiego romanizmu.

Najważniejszym obiektem, dla którego przyjeżdża się do Ruvo, jest **★ katedra Wniebowzięcia NMP** (Cattedrale di Santa Maria Assunta) z pierwszej połowy XII w. Także i ona jest wzorowana na bazylice św. Mikołaja w Bari, choć jest od niej mniejsza, ma uproszczoną formę i brak w niej krypty pod prezbiterium. Powiela jednak plan litery T. Wyróżnia ją odkrywka archeologiczna pod posadzką (wstęp 2 EUR), będąca dowodem na to, że katedra powstała na miejscu wcześniejszej, która z kolei stała na miejscu antycznej nekropolii.

W fasadzie tej pięknej świątyni na uwagę zasługuje bogato zdobiony portal, a tak-



▲ Rozeta katedry w Ruvo di Puglia

że ogromna rozeta. Nieopodal prezbiterium stoi **dzwonnica** o wysokości prawie 37 m. Została wzniesiona wcześniej od obecnej świątyni i pierwotnie służyła celom obronnym. Najstarsze są jej trzy pierwsze kondygnacje, kolejne powstały w XVIII w.

Naprzeciwko katedry leży Piazza Mateotti, największy plac w mieście, stanowiący dziś jego centrum. W zabudowie na uwagę zasługuje fasada XVII-wiecznego **kościółka di San Redentore**.

Castel del Monte

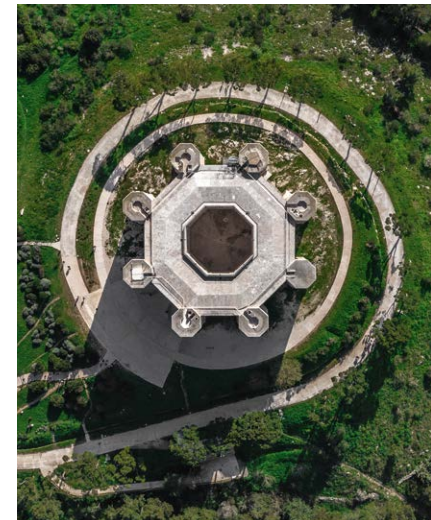
Jeden z najważniejszych zabytków architektury średniowiecza leży ok. 20 km na zachód od Ruvo di Puglia i 55 km na zachód od Bari. Zachwycający **★ Castel del Monte** zajmuje szczyt łagodnego zalesionego wzniesienia i jest widoczny już z kilku kilometrów.

Castel del Monte został wzniesiony w piątej dekadzie XIII w. na polecenie Fryderyka II Hohenstaufa. Zamek zaprojektowano na planie ośmiokąta, co jest nietypowym rozwiązaniem dla tego typu obiektu, ma natomiast podłoże symboliczne. Oktagonalny kształt nawiązuje do zjednoczenia cesarstwa zachodniorzymskiego – tak jak kościół św. Witalisa w Rawennie wybudowany przez Justyniana II albo kaplica pałacowa w Akwizgranie ufundowana przez Karola Wielkiego.

Przy każdym narożu zamku stoi ośmiokątna wieża, z których trzy mają kręte schody prowadzące na szczyt. Ściany zamku sięgają 25 m, a wieże są od nich wyższe o metr. Średnica całej budowli wynosi 56 m, zaś każdej wieży – 7,90 m. Główna brama zamku znajduje się po wschodniej stronie.

Co ciekawe, Fryderyk II nigdy nie odwiedził Castel del Monte. Nie jest ponadto jasne, w jakim celu powstał ten obiekt. Większość badaczy jest zgodna, że w zamysle nie była fortecą. Możliwe, że zamek

▼ Widok na Castel del Monte z góry





CIEKAWOSTKA

Fryderyk II Hohenstauf

Matematyka, astronomia, astrologia, ornitologia, językoznawstwo – to tylko niektóre dziedziny, którymi pasjonował się Fryderyk II Hohenstauf, wielki umysł i sprawny władca. Oprócz niewątpliwych sukcesów politycznych na konto swoich zasług mógł dopisać m.in. ufundowanie uniwersytetu w Neapolu, napisanie monumentalnego dzieła o sokolnictwie, zlecenie tłumaczenia pism Arystotelesa i wprowadzenie koncepcji zera do europejskiej matematyki.

Fryderyk urodził się w 1194 r. jako syn Henryka VI i wnuk Fryderyka Barbarossy. W 1212 r. został koronowany na króla Niemiec, osiem lat później na cesarza, jednak

większość czasu spędzał w posiadłościach włoskich. Na Sycylii zdobył ostatnie twierdze muzulmanów, którzy po przesiedleniu do Apulii założyli miasto Lucera. Sukcesem na arenie międzynarodowej było zajęcie Jerozolimy i koronowanie się na jej władcę. Po stłumieniu buntu Ligi Lombardzkiej w geście triumfu Fryderyk przemarszerował ulicami Cremony na czele pochodu stoni. Jego stosunki z Państwem Kościelnym pozostawały napięte: dwukrotnie był objęty papieską ekskomuniką, aż w końcu papież ogłosił jego detronizację i powołał antykróla Henryka Raspe. Fryderyk zmarł w 1250 r. i został pochowany w katedrze w Palermo.

▲ Castel del Monte

wybudowano dla rodziny królewskiej – jako miejsce wypadowe na czas polowań albo jako schronienie, np. przed zarazą.

To wspaniałe dzieło architektury, często uważane za jedną z najdoskonalszych budowli średniowiecza, zostało wpisane na listę UNESCO.

Castel del Monte

- IV–IX 10.15–19.45, X–III 9.00–18.30
- 10 EUR, ulgowy 5 EUR
- dojazd autobusem z Andrii

Altamura

Około 50 km na południowy zachód od Bari, niedaleko granicy pomiędzy Apulią i Bazylikatą, leży Altamura z klimatyczną starówką i imponującym kościołem katedralnym. Koniecznie trzeba tu spróbować

słynnego w całych Włoszech chleba *pane di Altamura*, wypiekanego od stuleci według tradycyjnej receptury.

Katedra Wniebowzięcia NMP

Zwiedzanie warto zacząć od położonego w samym centrum starego miasta Piazza Duomo, na którym stoi najważniejszy sakralny zabytek miasta, piękna romańska **★ katedra Wniebowzięcia NMP** (Cattedrale di Santa Maria Assunta) z 1232 r., której fundatorem był Fryderyk II Hohenstauf, szczególnie ceniony w tym mieście. Forma świątyni nieco odbiega od tradycyjnej apulijskiej architektury, ale wciąż zachwyca podłużną bryłą i dwuwieżową fasadą. Do środka prowadzi jeden z najpiękniejszych kościelnych portali w regionie. Zwracają uwagę zwłaszcza umieszczone na nim sceny biblijne, a także roślinna dekoracja.

Do katedry z lewej strony przylega **Muzeum Diecezjalne**. Ma ono nie tylko interesujące zbiory sztuki sakralnej i sprzętów liturgicznych, ale też nietypowe miejsce ich ekspozycji – wystawa znajduje się bowiem na emporach. Dzięki temu możemy obejrzeć kościół z góry albo spojrzeć na Piazza Duomo (należy przejść przez osłone drzwi).

▼ Fragment portalu katedry Wniebowzięcia NMP





Lato zamknięte w słoiku



Apulia ma nie tylko „zielone złoto” w postaci oliwek i „żółte złoto”, czyli wytłoczoną z nich wyborną oliwę, ale także „czerwone złoto”. Tak bowiem miejscowi mówią o swoich pomidorach, których są głównym producentem we Włoszech (zwłaszcza prowincja Foggia). Pomidor jest oczywiście niekwestionowanym królem włoskiej kuchni, bez którego trudno sobie wyobrazić wiele tradycyjnych dań, a przeciętny Włoch zjada aż 65 kg tego owocu rocznie (z botanicznego punktu widzenia pomidor to owoc – a typologicznie jagoda, choć powszechnie, głównie za sprawą sposobów jego wykorzystania, uchodzi za warzywo).

Doskonała gleba i świecące przez wiele miesięcy apulijskie słońce sprawiają, że tutejsze pomidory są pyszne, soczyste

i pełne wyrazistego smaku. Zbiory przypadają na przetom lipca i sierpnia, który jest czasem szczególnym. Wtedy bowiem należy nie tylko zająć się mięsistymi owocami przez cały dzień, ale przede wszystkim pomyśleć o zimie i zrobić odpowiednią ilość przetworów. Tradycja przygotowywania domowych weków przetrwała w mniejszych miejscowościach oraz na wsiach i nadal ma się świetnie. Po dziś dzień jest to zajęcie, które skupia całą rodzinę, a czasem także sąsiadów, którzy regularnie zbierają się w ogrodzie i niczym w fabryce uruchamiają swoją „taśmę produkcyjną”. Jedna osoba myje owoce, kolejna sparaża je i obiera ze skórki, następni członkowie ekipy urywają szypułki, kroją na ćwiartki, usuwają gniazda nasienne, duszą w ogromnym garze, a następnie przecierają. Oczywiście takie spotkania

to także okazja do rozmowy, spróbowania przekąsek przygotowanych przez gospodarzy i wypicia kilku kieliszków wina. Gotowy, odpowiednio doprawiony przecier należy następnie przełożyć do słoików i zalekować.

Idealna, pachnąca latem *passata di pomodoro* jest później wykorzystywana do przeróżnych potraw. Domowy włoski sos pomidorowy warto przywieźć sobie jako kulinarną pamiątkę z wakacji, tym bardziej, że tak przetworzone owoce są niezwykle zdrowe – zawierają mnóstwo likopenu wykazującego właściwości antynowotworowe. Na apulijskich straganach z łatwością znajdziemy również inne przetwory na bazie pomidorów, a także owoce pozostawione w całości, zapakowane do słoików i zalane olejem lub odpowiednią zalewą.

Innym sposobem na wspomnienie lata w zimowe miesiące są pomidory suszone, również bardzo popularne w Apulii. Do ich wyrobu wykorzystuje się przede wszystkim odmianę San Marzano (o podługim kształcie). Ich przygotowanie jest w tym słonecznym regionie bardzo proste – wystarczy pokrojone na połówki lub ćwiartki owoce zostawić na jakiś czas „pod chmurką” do zasuszenia. Mogą pozostać w takiej formie (wówczas najlepiej przechowywać je w przewiewnych woreczkach) lub włożyć do słoików i zalać oliwą (czystą lub z dodatkiem rozmaitych przypraw lub kaparów). Są znakomite do sałatek, mięs, sosów, a przede wszystkim jako dodatek do kanapek.



Kup książkę

Poleć książkę



Kup książkę

PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —



1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!
<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion



Travelbook to Twój niezastąpiony towarzysz podróży. Wskaże Ci najważniejsze atrakcje, podpowie, czego szukać poza głównymi szlakami, i wprowadzi w świat miejscowych obyczajów. Znajdziesz w nim opisy najciekawszych regionów i miast, a sprawdzone informacje praktyczne umożliwią staranne zaplanowanie podróży.

Bari i Apulia

Apulia to dla turystów z Polski niemal *terra incognita* — co może dziwić, ponieważ w „pojedyńku na atrakcje” może ona śmiało konkurować z bardziej znanymi, powszechnie hołubionymi przez italoofilów regionami Włoch. Nie brakuje tu znakomitych zabytków, z których najstarsze pamiętają czasy antycznej Wielkiej Grecji, pejzaży i przyrody będących kwintesencją Śródziemnomorza, piaszczystych plaż oraz ciekawostek kulturowych i przyrodniczych sprawiających, że Apulii nie sposób pomylić z żadną inną częścią Włoch. Zapraszamy do jej odkrycia!



Sprawdź najnowsze promocje:
• <http://bezdroza.pl/promocje>
Przewodniki najchętniej czytane:
• <http://bezdroza.pl/bestsellery>
Zamów informator podróżniczy:
• <http://bezdroza.pl/newsletter>

Helion SA
ul. Kościuszki 1c, 44-100 Gliwice
tel.: 32 230 98 63
e-mail: bezdroza@bezdroza.pl
<http://bezdroza.pl>

ebook dostępny na:

ebookpoint

ISBN 978-83-283-8937-3



9 788328 389373

Cena 34,90 zł



Księgarnia internetowa:
<http://bezdroza.pl>



Zamówienia telefoniczne:

0 801 339900



0 601 339900