



Palazzo mit Patina in der Altstadt von Martina Franca

Martina Franca

ca. 49.000 Einwohner

Die Barockstadt von europäischem Rang liegt auf einem lang gestreckten Hügelrücken in Sichtweite zu Locorotondo und besitzt eines der interessantesten und schönsten Stadtzentren der Region.

Die Altstadt ist vom Allerfeinsten und ein Paradebeispiel dafür, dass Barock auch mit Eleganz bezaubern kann. Die architektonische Geschlossenheit und urbane Atmosphäre sind beispielhaft. Der Stadtbummel ist ein Genuss, weil sich das Zentrum nicht vom Tourismus vereinnahmen ließ und eine intakte Struktur vorzuweisen hat. Als angevinische Gründung um 1300 ist die Siedlung trotz der markanten Hügelposition vergleichsweise jung. Die prächtige Barockausgestaltung verdankt Martina Franca im Wesentlichen dem Engagement der Adelsfamilie Caracciolo, die auch den herrschaftlichen Palazzo Ducale erbauen ließ. Jedoch bemerkt man in den Straßen und Gassen der stolzen Stadt nicht nur die Früchte adeligen

Mäzenatentums, sondern spürt auch den Geist eines aufgeschlossenen und selbstbewussten Bürgertums.

Klassischer Ausgangspunkt für den Rundgang ist das weite Rechteck der Piazza XX Settembre am Übergang vom Altstadtring zum Centro storico. Die **Porta di Santo Stefano**, das monumentale Stadttor aus dem Jahr 1764, ähnelt in seiner Form einem Triumphbogen. Oben thront ein kleines Reiterstandbild des heiligen Martin, einer der beiden Schutzheiligen der Stadt. Wie die Legende zu berichten weiß, half er diverse Male bei der Verteidigung der Stadt. Die Basilika ist ihm geweiht, immerhin stand der Nothelfer auch bei der Namensgebung der Stadt Pate.

Widerstandsfähiges Lasttier: l'Asino di Martina Franca

In der Umgebung der Stadt wird seit Jahrhunderten eine ganz besondere Eselrasse gezüchtet. Der „Asino di Martina Franca“ stammt vom katalanischen Grautier ab, das zur Zeit der spanischen Herrschaft nach Apulien gelangte. Die hiesige Rasse zeichnet sich durch große Widerstandsfähigkeit aus und eignet sich vornehmlich als Lasttier in bergigen Regionen. Großabnehmer der langohrigen Tiere mit dem dunkelbraunen Fell waren bis in die 1980er-Jahre die Brigaden der italienischen Gebirgsjäger.

Hinter der dreieckigen Anlage der Piazza Roma und dem imposanten Palazzo Ducale nimmt die enge Via Vittorio Emanuele die Besucher in Empfang und führt sie geradewegs zur Basilika San Martino mit ihrer prächtigen Barockfassade. Ein paar Schritte weiter stößt man auf die halbrunde **Piazza**



Martina Franca: ganz viel Barock

Maria Immacolata mit dem ovalen Bogenengang. Noch in den 1960er-Jahren fand hier der tägliche Markt statt. Dahinter beginnt das verschlungene Netz von Pflastergassen, in dem man sich am besten treiben lässt, um irgendwann irgendwo wieder herausgespült zu werden. Auf dem Weg liegen bürgerliche Palazzi, weiß oder pastellfarben mit prunkvollen Portalen und Wappen, deren barocke Formen spielerisch verfeinert sind, ornamentierte Fensterrahmen mit eleganten Skulpturen und weich geschwungene Balkongitter auf höchstem handwerklichen Niveau. In den verwinkelten, schmalen Gassen stehen die schlichten, niedrigen Häuser dicht an dicht, alles ist liebevoll gepflegt. Das Ganze wirkt wie aus einem Guss, ein urbanes Gesamtkunstwerk, von einer architektonischen Harmonie geprägt, wie man sie in der europäischen Stadtarchitektur nur noch selten findet.

Sehenswertes

Palazzo Ducale: Das in gewaltige Schloss mit seinen 300 Räumen erhebt sich am Altstadteingang zwischen der Piazza XX Settembre und der Piazza Roma. Bemerkenswert ist der durchgängige Balkon an der Fassade vor der Beletage. Letztere besteht aus einer Handvoll Räumen sowie Sälen, die üppig mit Wandmalereien verziert sind und besichtigt werden können. Im zwischen 1668 und 1742 erbauten Pa-

lazzo residierte früher die Adelsfamilie Caracciolo, heute tagt hier das Stadtparlament.

■ Mitte Juni bis Sept. Mo–Fr 10–13 und 17–20, Sa/So 9.30–13 und 16.30–20.30, Okt. bis Mitte Juni Mo–Fr 10–13 Uhr. Eintritt frei.

Basilica di San Martino: das Meisterwerk apulischer Barockkunst! Ein beliebtes Hochzeitsmotiv ist das frisch vermählte Brautpaar vor der hoch aufragenden Prachtfassade des Doms. Oben thront als Relief der Kirchen- und Stadtpatron hoch zu Ross. Innen sind an der Altarwand zwei Marienstatuen aus Marmor zu bewundern, links eine Abbondanza und rechts eine Carità. In der Cappella Santissimo Sacramento im linken Querschiff hängt ein Altarbild mit einer Abendmahlsszene aus dem Jahr 1804 von Domenico Carella, der aus Francavilla Fontana stammte und auch einige Deckengemälde im Palazzo Ducale anfertigte. Das Domensemble vervollständigen die kleine Purgatoriumskirche und der romanisch-gotische Glockenturm.

■ Tägl. (außer Sa) 9.30–12 und 17–18 Uhr.

Museo della Basilica (MuBa): Das Kirchenschatzmuseum im tauflich restaurierten Palazzo Stabile hinter der Basilika präsentiert in vier Räumen das bischöfliche „Tafelsilber“ sowie russische Ikonen. Gemälde und wertvolle Folianten komplettieren die Sammlung.

■ Tägl. (außer Mo) 10–13 Uhr. 3 €, erm. 1,50 €. Piazzetta Caroli 21, www.muba-sanmartino.it.



Die Rione La Lama vermittelt einen dörflichen Eindruck

Rione La Lama: Am südlichen Altstadtrand befindet sich das älteste Viertel von Martina Franca. Die winzigen Häuschen haben die willkürlichsten Bauformen und sind regelrecht zu einem Konglomerat zusammengewachsen. Sie gruppieren sich um eine tiefer gelegene Platzanlage, die von der Umgehungsstraße Via Mercadante aus über eine Steintreppe zugänglich ist.

Bosco delle Pianelle: Wenige Kilometer südlich von Martina Franca fällt das Valle d'Itria steil zum Hinterland der Ionischen Küste ab. Die überwiegend bewaldete Geländestufe ist heute ein Naturschutzgebiet. Eichen und Hainbuchen säumen die Wege und Pfade durch das ca. 1200 ha große Areal, das obendrein ein bedeutendes Vogelschutzgebiet ist

■ 12 km auf der SP 581 in Richtung Massafra.

Basis-Infos

Information Das **Infobüro** (pro loco) befindet sich an der Rückseite des Palazzo Ducale. Mo–Fr 10–13 und 17–20, Sa/So 9.30–13 und 16.30–20.30 Uhr. Via Santoro, ☎ 366-1266045, www.prolocomartinafranca.it.

Hin & weg Kurze Anfahrt von Alberobello bzw. von Locorotondo über die SS 172, landschaftlich schöner ist die 15 km lange Nebenstrecke von Alberobello (SP 58). Von Tarent auf

der SS 172, von Massafra auf der SS 581. **Parkplätze** sind knapp in Martina Franca; am besten entlang der Altstadtringstraße oder auf der Piazza M. Pagano direkt an der Franziskanerkirche.

Bahn, es halten Züge aus Tarent und Bari, mehrmals tägl. Verbindungen. Der Bahnhof liegt im Südwesten der Neustadt. Zur Piazza XX Settembre sind es ca. 15 Min. zu Fuß.

Fahrräder Giuliani Bike Store, bietet den kompletten Service rund um den Drahtesel. Verleih guter Tourenbikes für ca. 20 €/Tag. Mo–Sa 9–12 und 17–20 Uhr, So nach Vereinbarung. Via Alberobello 1q (jenseits der Bahnlinie am Beginn der Ausfallstraße nach Motola), ☎ 339-8021210, www.giulianibikestore.it.

Feste & Veranstaltungen Festival della Valle d'Itria, internationales Festival mit klassischer Musik, Gesang, Tanz und Theater. Seit 1975 in Martina Franca und anderen Orten im Valle d'Itria, Mitte Juli bis Anfang Aug., www.festivaldellavalleditria.it.

Ghironda Summer Festival, multikulturelle Performances in Martina Franca und Ceglie

Messapica, Mitte Juli bis Anfang Sept., das **Winter Festival** findet Anfang/Mitte Dez. statt, www.laghironda.it.

Patronatsfest, der Patron San Martino wird gleich zweimal im Jahr geehrt, am 11. Nov. und am ersten Wochenende im Juli.

Festival dell'Imagie, der Verein Riflessi d'Arte hat sich der Förderung von Bildender Kunst, Fotografie, Literatur und Musik verschrieben und organisiert alljährlich eine Ausstellung und einen Kunstwettbewerb. Mitte Dez., www.festivaldellimmagine.it.

Mercantino dell'Antiquariato, Antiquitätenmarkt auf der Piazza Crispi. Jeden 3. So im Monat.

Übernachten/Essen & Trinken

Zur Cucina martinese gehören der würzige Pecorino und ein scharfer *caciocotta* („starker Frischkäse“). Wird er ins Bohnenpüree gegeben, heißt die Kreation *Ncapriata*. Als Beilage zu den typisch Martineser Fleischspießen schmeckt er am besten. Die lokale Wurstspezialität, die *soppressata*, sollte man ebenfalls einmal probieren.

Übernachten *** Relais Villa San Martino**, kleine Luxusoase im Masseria-Stil mit Nebengebäude, 3 km auf der SS 172 in Richtung Taranto. Prächtiger Garten, riesiger Pool, orientalischer Wellnessbereich, vornehmes Ristorante mit erlesenen regionalen und nationalen Weinen. Noble Zimmer und Suiten. Via Taranto 59, Zona G, ☎ 080-4805152, www.relaisvillasanmartino.com. €€€€

****** Hotel Villa Rosa**, komfortables Hotel in der Neustadt, 10 Min. zu Fuß zum Bahnhof und 15 Min. ins Stadtzentrum. Der Innen- und Außenpool wird auch als **öffentliches Schwimmbad** genutzt. Zimmer teils mit kleinem Balkon bzw. kleiner Veranda in zwei Gebäudeflügeln. Großer Lobbybereich mit Bar, Restaurant, Hotelparkplatz. Via Taranto 70 (an der Ausfallstraße Richtung Tarent), ☎ 080-4838004, www.ramahotels.altervista.org. €€€

Villaggio In 1, die Apartments sind nach dem Prinzip Albergo diffuso in der Altstadt verteilt. 50 geschmackvolle Zimmer für 2–6 Pers. in restaurierten Alstadthäusern. Check-in wie im Hotel, nur um das Frühstück müssen sich die Gäste selbst kümmern. Die Zufahrt mit dem Pkw ist nicht möglich, das Gepäck wird gebracht. Via Arco Grassi 8, ☎ 080-4805911, www.villaggioincasespase.it. €€

Masseria Madonna dell'Arco, bodenständig gebliebenes Landgut in ruhiger Alleinlage zwischen Martina Franca und Locorotondo. Spielplatz, Pool, Produktion von Wein, Käse und Fleisch. Das gute Ristorante befindet sich in einer ehemaligen Kirche (Do–So am Abend). Geräumige Zimmer sowie Trulli-Apartments für 2–4 Pers. mit Terrasse. Via Madonna del Arco, Zona M 98 (an der SS 172 auf Schild achten), ☎ 335-6261831, www.masseriamadonnadellarco.it. €€

B&B Valle Incantata all'Alba, Homestay der ursprünglichen Art, hier wird noch die von Herzen kommende Gastfreundschaft gepflegt! Bäuerliches Anwesen 3 km von Martina Franca entfernt, Garten, im Freiluftofen wird einmal pro Woche knuspriges Bauernbrot gebacken. Inhaber vermieten einen Wohn-Trullo mit großer Veranda für 2–4 Pers. Gutes Frühstück mit regionalen Produkten, die Inhaberin spricht Englisch. März bis Okt. Via Cisternino 147 (auf Schild nach links achten), ☎ 348-8091420. €€

Essen & Trinken Del Coco Pazzo 7, die gastronomische Perle versteckt sich im ältesten Viertel Rione Lama. Der „verrückte Koch“ Stefano Colucci sorgt für gepflegte Gastlichkeit, krenzenz wird beste Cucina martinese mit Fisch, Fleisch und Gemüse. Wechselnde Tageskarte, stimmungsvolle Lokalität innen wie außen auf der Piazzetta. Menü ab 30 €. Di/Do ab 19 Uhr, sonst mittags und abends. Via Arco Mastrovito 18 (fast am Altstadtring), ☎ 080-4838299.

La Tavernetta 6, nette, kleine Trattoria am Altstadt-Corso zwischen Piazza Roma und Piazza Immacolata, zuverlässige Qualität. Eine Primo-Spezialität sind die hausgemachten *fri-*



celli alla mediterranea mit einer Sauce aus 12 verschiedenen Gemüsesorten und Kräutern. Menü um 25 €, preiswerte Fixmenüs bereits um 15–20 €. Mo Ruhetag. Corso Vittorio Emanuele 30, ☎ 080-4306323.

AmeinTipp **Garibaldi Bistrot 4**, das Restaurant ist seit vielen Jahren ein zuverlässiger Einkehrtipp. Sitzplätze im weiß getünchten Tonnengewölbe (bzw. im Nebenraum) oder auf der Piazza. *Degustazione prodotti tipici*, etwas für Liebhaber lokaltypischer Küche. Köstliche, deftige Gerichte, reichhaltiger Antipasti-Gang (warm und kalt), bestes Fleisch mit Contorno, regionale Weine. Menü 25–30 €. Do Ruhetag. Piazza Plebiscito 13, ☎ 080-4837987 und Facebook.

Gaonas 2, Feinschmeckeradresse im Herzen der Altstadt, hochwertige Cucina di terra e mare, stimmungsvoller Innenraum und freundlicher Service. Kreative Rezepte, inspiriert von den Produkten der Region. Sättigende Vorspe-

sen, Degustationsmenü 35 € (terra) bzw. 40 € (mare). Tägl. (außer Do) mittags und abends, im Winter So abends zu. Via Arco Valente 17 (in der Hauptgasse ausgeschildert), ☎ 329-3093665, www.ristorantegaonas.it.

La Tana 5, Trattoria ohne Allüren am Rand der Altstadt, Innenplätze im Gewölbe, die ausgezeichnete Küche hat der Adresse sogar zu einem Eintrag im Guide Michelin verholfen. Landküche par excellence mit gegrilltem Fleisch, Gemüse der Saison, Antipasti, Primi und hausgemachten Dolci. Menü um 30 €. So abends und Di geschlossen. Via Mascagni 2–6, ☎ 080-4805320, www.trattorialatanamartinafranca.it.

Café/Bar Tripoli 3, das gemütliche Straßencafé ist eine Institution in Martina Franca. Zum Gläschen Wein gibt es *taralli* (Hartgebäck) mit Oliven, leckeren *caffè freddo* (Eiscafé), Gebäck, Eis u. v. m. Sitzplätze innen und außen auf der Piazza. Tägl. ab 7 Uhr. Via Giuseppe Garibaldi 10, ☎ 080-4805260.

Cisternino

ca. 11.500 Einwohner

Das Schmuckstück liegt auf einer weithin sichtbaren Kuppe und ist als Standortalternative zu den etablierten touristischen Zentren im Valle d'Itria immer beliebter geworden. Die Stadt hat sich etwas von ihrer Ursprünglichkeit bewahrt, und die Wege nach Ostuni, Martina Franca und an die Adriaküste sind kurz.

Das eigentliche Alleinstellungsmerkmal von Cisternino sind die zahlreichen **Rosticcerie** und **Bracerie** im historischen Zentrum. Man besucht sie vorzugsweise am Abend, um lustvoll deftige Fleischgerichte zu verzehren. Die Zutaten werden an der appetitlichen Auslage ausgewählt und dann nach Gusto am offenen Grill (*fornello*) zubereitet. Entsprechend verfügt Cisternino an den meisten Tagen über ein beinahe schon beneidenswertes Nachtleben. Nur in der Wochenmitte ist es ruhiger in den Gassen, dann haben die meisten Restaurants und Cafés geschlossen.



Blumenschmuck in der Altstadt von Cisternino

Den Rundgang beginnt man am besten ausnahmsweise nicht am logischen Entree zum historischen Zentrum, sondern an der Piazza Garibaldi an der Rückseite: An klaren Tagen sind von den Aussichtsbalkonen an der Ringstraße die Ortschaften Martina Franca, Locorotondo und Ostuni zu erkennen. Das äußerst gepflegte und von seiner Größe her überschaubare Altstadtlabyrinth ist vom Feinsten, die zentral gelegene **Piazza Vittorio Emanuele** muss hinsichtlich harmonischer Platzgestaltung den Vergleich mit den berühmten Nachbarortschaften nicht scheuen. Aus diesem Grund verwundert es wenig, dass Cisternino gleich zwei begehrte Auszeichnungen gewann: Der Touring Club Italiano verlieh dem knapp 400 m hoch gelegenen Ort die begehrte „Bandiera arancione“, die orangefarbene Flagge, und auch auf der Liste der „Borghi più belli d'Italia“ ist Cisternino verdienstermaßen zu finden.

Die **Chiesa Matrice di San Nicola** an besagter Piazza Garibaldi zeigt innen viel mittelalterliche Substanz, ein Glasboden gibt den Blick auf Mauerreste und Grabkammern frei, die vom frühchristlichen Vorgängerbau stammen. Die **Ausgrabungsstätte** selbst ist von einem Seiteneingang am Altstadtring zugänglich und überzeugt durch eine exzellente Präsentation (Mo–Fr 10.30–13 und 16–20, Sa/So 10.30–13 und 16.30–21 Uhr. 2 €, erm. 1,50 €).

Information Das **Infobüro** befindet sich in einer Seitengasse und ist ausgeschildert. **Fahrradverleih**, Olivenölverkostung jeden Fr um 19 Uhr. Mo 11–13, Di–So 10–14 und 17–

21 Uhr. Via Castello 22, ☎ 391-4387131, www.prolococisternino.it.

Fahrräder Die Agentur **Nature Bike** verleih Trekking- und Mountainbikes ab 20 €/Tag, auf Wunsch wird der Drahtesel zur Unterkunft gebracht. Auch E-Bikes (30–35 €/Tag). Geführte Radtouren im Valle d'Itria. Contr. Caranna, Via Bramante 3, ☎ 080-4441107, www.naturebikecisternino.it.

Einkaufen Frantolio D'Amico Pietro, die Ölmühle stellt exzellente Olivenöle nach modernen und traditionellen Verfahren her. Beinahe alle Oliven kommen aus eigenen Gärten. Herrlicher Verkaufsraum in einem Trullo, auch Bio-Produkte. Tägl. (außer So) 9–19 Uhr. Contr. Tesoro 25 (3 km auf der SP 17 in Richtung Ostuni, dann auf Schild nach rechts achten), ☎ 080-4444671, www.ilfrantolio.it.

Übernachten ** Villa Cenci**, Landgut mit weiß getünchtem Haupthaus, 1 km vom Zentrum entfernt. 24 komfortable Zimmer und Suiten, einige davon in geräumigen Trulli mit Veranda. Restaurant, gepflegtes Parkgelände mit Pool und Trullo-Bar. Ostern bis Mitte Okt. Contr. Carperi (an der Straße nach Ceglie Messapica auf Schild achten), ☎ 080-4448208, www.villacenci.it. €€€€

***** Aia del Vento**, gutes Mittelklassehotel an der Stadtausfahrt nach Locorotondo, freundlicher Service, gut geführt. 28 Zimmer, die besseren gehen nach hinten raus, schöner Blick vom Balkon inklusive. Das Restaurant ist auf regionaltypische Küche spezialisiert. Via Locorotondo 79, ☎ 080-4448388, www.aiadelvento.it. €€€

B&B Trullo Sovrano, exklusives Domizil am Ortsrand von Cisternino, Michele Marangi aus Norditalien geizt nicht mit guten Tipps. Gepflegtes Grundstück mit Pool, Feigen- und Olivenbäumen. 4 Zimmer, einfach, aber zweckmäßig bestückt, großzügige Bäder. Veranda und Frühstücksterrasse, gutes Frühstück mit zahlreichen hausgemachten Produkten. Anfang April bis Anfang Nov. Via Giaconecchia 14 (nach 1 km auf der SP 9 in Richtung Fasano ohne Schild links abbiegen), ☎ 348-4058508, www.trullosovrano.com. €€€

B&B Piccola Masseria, ländliches Quartier in ruhiger Lage, 2,5 km in Richtung Ostuni, freundlich, der Inhaber spricht ein wenig Deutsch. Gästezimmer im Trullo, Apartments mit Küchenzeile 200 m weiter, solide restauriertes Natursteinambiente, sogar die Waschbecken sind aus Stein. Helle Möblierung, freundlicher Eindruck. Ganzjährig offen. Via

Masseria Piccola 56, ☎ 328-2228827, www.masseriapiccola.it. €€

B&B Il Portico, romantisches Trulli-Gehöft in ruhiger, geschützter Lage und mit viel Grün, 3 km auf der SP 13 in Richtung Martina Franca. 13 ha biologische Landwirtschaft, das Hauptprodukt ist Olivenöl. 2 Zimmer mit externem Bad und 2 Apartments für 2–4 Pers., jeweils geschmackvoll mit antiken Möbeln eingerichtet, Kunststoff ist tabu. Contr. Lama Pellegrini 27, ☎ 360-736014, www.ilporticobandbcisternino.it. €€

Essen & Trinken Osteria Bell'Italia, gemütliche Altstadteinkehr, wohnlich eingerichtet, mit der amüsanten, aber ernst gemeinten Küchenbeschreibung „Cucina tipica e atipica“. Eine Primo-Spezialität sind die *laganari all'ragù paesano*. Nur wenige Tische, alles ist sorgfältig und mit Liebe angerichtet und zubereitet. Menü um 30 €. Mi mittags geschlossen. Via Duca D'Aosta 29, ☎ 080-4449036, www.osteriabellitalia.com.

MeinTipp L'Antico Borgo, lokaltypische Rosticceria in der Altstadt mit offenem *fornello*. Qualitativ herausragende Wurst- und Fleischprodukte, am Spieß, als Kloß, gebraten, gesotten, gekocht, mit und ohne Sugo, dazu Gemüse in allerlei Varianten. Sitzplätze im zünftig gestalteten Gewölbe, prächtige Stimmung. Das Restaurant ist Mitglied im Slow-Food-Verband. Menü um 20 €. Tägl. (außer So) mittags und abends. Via Tarantini 9, ☎ 080-4446400, www.rosticceria-lanticoborgo.it.

Mezzofanti, ein Unikat unter den Altstadtlokalen – Restaurant, Weinstube, Teesalon und Bar zugleich. Hausgemachte regionaltypische Spezialitäten von guter Qualität, begehrte Sitzplätze in einem umgebauten *fornello* (Ofen). Viel Flair im verzweigten System unterschiedlich gestalteter Räume, guter Service. Menü ca. 30 €. Mi Ruhetag, Mitte Sept. bis Anfang Okt. 2 Wochen geschlossen. Piazza Pellegrino Rosi 6, ☎ 080-4448407.

Bar/Gelateria History Vignola, freundliche Kaffeebar am Belvedere, von der Terrasse und vom Obergeschoss fällt der Blick über das Valle d'Itria auf Martina Franca. Kuchen, Schokolode, Pralinen, Eiscreme, Cocktails und Hochprozentiges. Tägl. (außer Mi) ab 7.30 Uhr bis in den späten Abend. Via San Quirico 28, ☎ 080-4441055, www.historyvignola.com.

Gelateria Giba, herrlich cremiges Speiseeis, das Aroma der selbstgebackenen Waffeln lockt die Leckermäuler in den kleinen Altstadtladen. Via Santa Lucia 9–11, ☎ 342-0255043.

Ceglie Messapica

ca. 19.500 Einwohner

Das sympathische Provinzstädtchen, das seine Blütezeit noch im Namen trägt, führt ein touristisches Schattendasein im Valle d'Itria. Obwohl es im Grunde nicht viel zu unternehmen gibt, lohnt ein Abstecher aufgrund der vielen erstklassigen Restaurants unbedingt.

Zunächst bieten die beiden Sakralbauten extreme Gegensätze: Da stößt man einerseits auf die barocke **Chiesa Matrice** mit ihrer prachtvollen Ausstattung. Und wenig später steht man wiederum ganz unvermittelt vor der bescheidenanmutigen **Chiesa dell'Annunziata** aus dem 14. Jh. Wie die weißen Häuser ineinander verschachtelt sind, ist wohl kaum zu überbieten. Farbenfroh zeigen sich dagegen die kleinen Plätze zwischen den Häuserstufen, v. a. wenn die Wäsche im Freien aufgehängt wird. Eine wahre Pracht entfaltet Ceglie alljährlich zum Patronatsfest, wenn bei Dunkelheit die Lichterketten in den verschiedensten Farben funkeln. Wer hingegen kommt, um die Reste der alten messapischen Stadtmauer zu bestaunen, der wird nicht so recht fündig, da sie ohne fachkundige Führung nicht mehr eindeutig zu identifizieren ist. Auch für Liebhaber der traditionsbewussten Küche lohnt sich die Reise, denn pünktlich zum Mittag- und Abendessen ziehen unwiderstehliche Düfte durch die Gassen und verführen zur Einkehr. Ausgangspunkt für einen Bummel durch das Centro storico ist die zentrale Piazza Plebiscito mit dem Uhrenturm.

Das **normannische Kastell** im Zentrum der Altstadt beherbergt im Obergeschoss ein kleines Museum zu Ehren des 1891 in Ceglie geborenen Malers Emilio Notte, die **Pinacoteca Emilio Notte**. Der Sohn eines Ministerialbeamten studierte zunächst in Neapel sowie später an der Akademie der Schönen Künste in Florenz und gilt als Vertreter der futuristischen Avant-

garde, die im Vorfeld des Ersten Weltkriegs durch das Gründungsmanifest des Juristen und Dichters Filippo Tommaso Marinetti in europäischen Intellektuellenkreisen große Beachtung fand.

■ Mai bis Mitte Okt. tägl. 17–20 Uhr. 3 €. Via Damiano Chiesa 11.

Ebenso wie Cisternino wartet auch Ceglie am Altstadtring mit einem Aussichtsbalkon auf: Vom **Belvedere Monterrone** fällt der Blick über das Itria-Tal auf Cisternino und Ostuni, bei klarer Sicht ist in der Ferne sogar das Adriatische Meer zu erkennen. Nur wenige Schritte von der Aussichtsplattform entfernt befindet sich in einem Neubau ein bescheidenes **archäologisches Museum** mit Funden aus messapischen Gräbern in der Umgebung. Auch Terrakotta aus lukanischer und griechischer Zeit ist zu sehen, anhand von Wandkarten lässt sich die genaue Lage des messapischen Ringwalls identifizieren.

■ Mo–Sa 9.30–12.30 und 16.30–19.30, So 17–20 Uhr. Eintritt frei. Via Enrico de Nicola.

Information www.veglieturismo.it

Hin & weg Reizvolle Landstraßen führen von Cisternino und Ostuni nach Ceglie. Der **Bahnhof** liegt günstig unterhalb der Altstadt in der Ebene, regelmäßige Verbindungen mit Martina Franca und Francavilla Fontana.

Führungen **Gianfranco Caroli** macht Stadtführungen und begleitet Gäste auf Wanderungen und Radtouren im Valle d'Itria (Englisch). ☎ 320-7232549.

Einkaufen **Allegrinitaly**, den Ruf der Stadt als Gastro-Hochburg untermauert auch das lokale Süßgebäck, die **Biscotti cegliese**. Zutaten sind Eier, Honig, Mandeln, Zitronenlikör und

Kirschen – alles aus lokaler Produktion. In dieser Familienbäckerei schmecken sie am besten. Di–Sa 8–13 und 17–20.30 Uhr, Do Nachmittag zu. Via Pisanelli 14, ☎ 0831-383050, www.allegrintality.com.

Übernachten ** Masseria Beneficio**, luxuriöses Gut 5 km auf der SP 26 in Richtung Francavilla Fontana mit 6 komfortablen, geräumigen Zimmern bzw. Suiten mit Küchenecke im Haupthaus und im Trullo. Umgeben von Olivenplantagen, großer Pool. Die ganze Anlage ist picobello und liebevoll gepflegt. Kein Restaurant. Im Juli/Aug. 3 Tage Mindestaufenthalt, Weihnachten/Neujahr zu. Contr. Beneficio, ☎ 0831-383189, www.masseriabeneficio.com. €€€€

Palazzo Camarda, das sanierte Palais aus dem 17. Jh. im Centro storico mit 6 komfortablen Zimmern und Suiten und gehört zur gleichnamigen Bio-Masseria 4 km nordöstlich der Stadt. Geschmackvolle Einrichtung mit Stilmöbeln und modernen Elementen. Gutes Frühstück mit Bio-Produkten des Agrarbetriebs, aufmerksam geführt. Ende Dez./Anfang Jan. zu. Largo Ognissanti 2, ☎ 0831-380575, www.palazzocamarda.com. €€€

B&B La Finestra Dimora Charme, 2 aufwendig asanierte Apartments in der Altstadt mit schönen Bädern, zugänglich über eine sehr schmale Außentreppe. Ruhige Lage, keine Zufahrt mit dem Auto, die Gäste erhalten vom Eigentümer via WhatsApp einen Nummerncode und bleiben ansonsten unbehelligt. Kein Frühstück. Via Antelmi 6, ☎ 393-285985331, Buchung über die gängigen Buchungsportale. €€

Essen & Trinken Cibus, das hochwertige Altstadtrestaurant hat sich der *Dieta mediterranea* verschrieben (die „Mittelmeerdiät“ ist seit 2010 immaterielles UNESCO-Welterbe). Gedeihen-gepflegtes Ambiente, Sitzplätze im Natursteingewölbe oder im schicken Anbau, wenige Plätze im kleinen Hinterhof. Lokaltypische Küche nach traditioneller Art, als Secondi stehen u. a. Wildkaninchen und Pferdefleisch auf der Karte. Menü ab 30 €. Enoteca mit Weinverkauf. Di und Mi mittags zu. Via Chianche di Scarano 7 (Piazza Vecchia), ☎ 0831-388980, www.ristorantecibus.it.

Osteria Da Giuseppe, einfaches Lokal wenige Schritte vom Corso Garibaldi, versteckt in einer Nebengasse. Giuseppe hat 20 Jahre in München gelebt und spricht Deutsch, familiäre Atmosphäre, Mamma kocht, stimmungsvolle Innenplätze, traditionelle apulische Küche,



Wie Ceglie erstrahlen viele apulische Städte zum Patronatsfest

hausgemachte Pasta, erstklassige Zutaten. Menü um 20 €. Mo Ruhetag. Via Malta 12, ☎ 334-1462344, www.osteriadagiuseppe.it.

Osteria l'Antico Arco, engagiert und mit viel Herz geführtes Altstadtlokal mit hinreißenden Außenplätzen auf der Piazza, die besonders am Abend ihr volles Flair entfalten. Authentische Cucina ceglieise, große Antipasti-Auswahl, die Pasta wird von Hand gemacht, als Secondi gibt es gegrilltes Fleisch. Tägl. mittags und abends. Via Celso 4, ☎ 339-7591381 und Facebook.

MeinTipp VINO FRITTI e cucina, Neustadtlokal mit ganz ausgezeichnete apulische Küche. Variantenreiche Vorspeisen, Fisch- und Fleischgerichte, viele Tische auf dem Straßenplatz, der v. a. am Abend stimmungsvoll ist. Exzellente Weine, mittleres Preisniveau. Beliebt, daher abends besser reservieren. Tägl. mittag und abends. Via Osanna 53, ☎ 334-5765463.

Osteria Pugliese, landestypisches Lokal wenige Schritte von der Piazza Plebiscito entfernt. Keine Allüren, wenige Sitzplätze im Gewölbe, tadellose *Cucina ceglieise* und schnörkellose Hausmannskost, nur wenige Gerichte (Fisch und Fleisch). Menü ca. 15 €. Mi Ruhetag. Vico Orto Nannavecchia 10, ☎ 0831-377115.

Bar Calce, stimmungsvolle Altstadt-Einkehr mit entspannten Sitzplätzen drinnen wie draußen. Gin, Cocktails, Craft-Bier u. v. m. – ideal für einen Sundowner oder spätabendlichen Absacker. Tägl. ab 10 Uhr bis tief in die Nacht. Piazza Vecchia 17, ☎ 338-9461912.