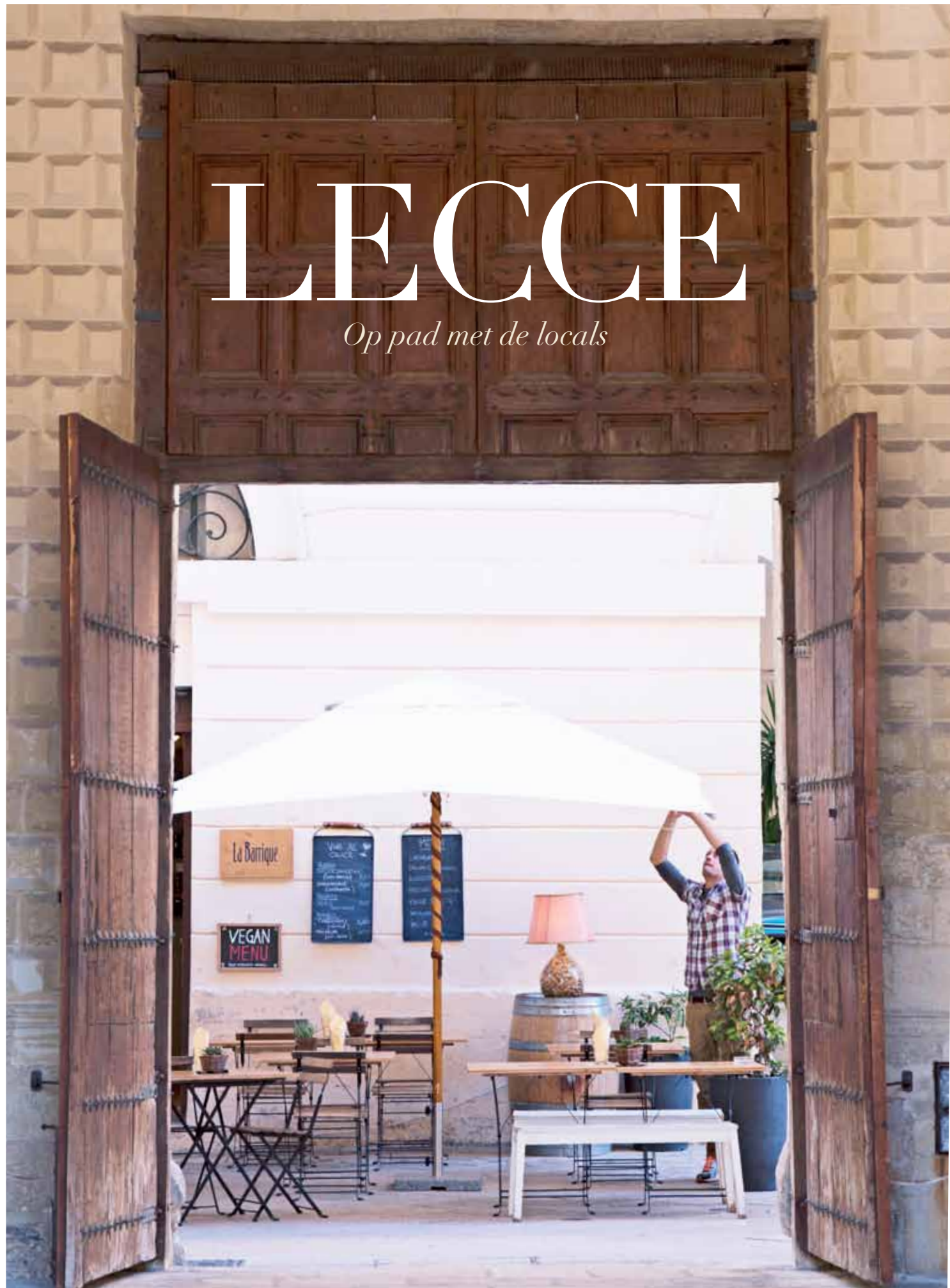
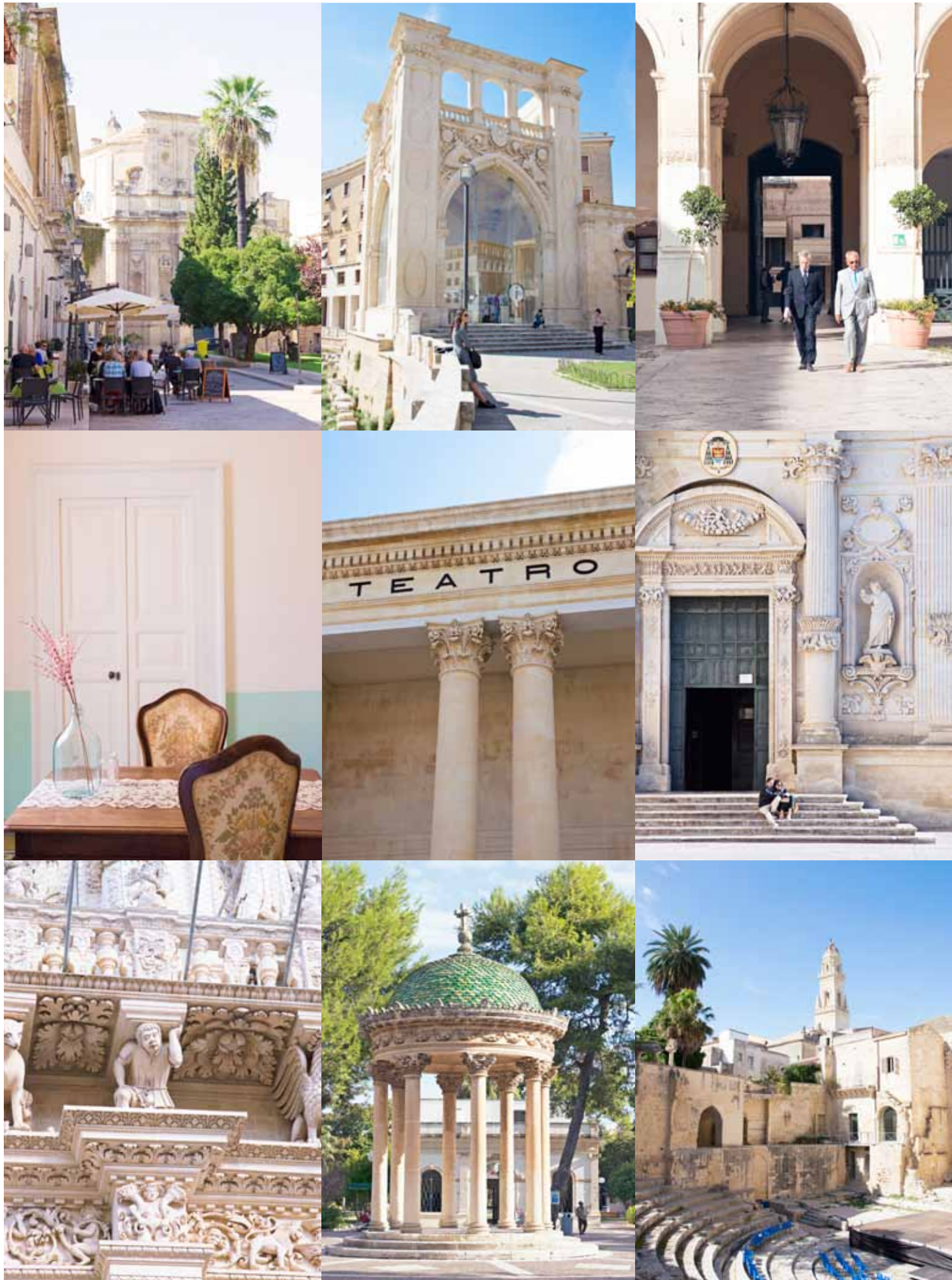


LECCE

Op pad met de locals



Tekst en fotografie: Liselotte van Leest



Jarenlang stond Lecce beter bekend als ‘het Florence van het zuiden’. Maar de stad die vol staat met barokke schoonheid, gezellige wijnwinkels en goede restaurants speelt zichzelf steeds beter in de kijker. Met hulp van drie locals proefde redacteur Liselotte de stad alvast voor.



Lecce ligt in het diepe zuiden van Italië, waar de zon een groot deel van het jaar volop schijnt. Een aantrekkelijk gegeven, vond de Nederlandse Joelle. Genoege van de grijze lucht in Nederland en klaar met een carrière in de mode-wereld, gooide ze anderhalf jaar geleden het roer om en startte er het knusse B&B Little Dolce. Inmiddels is Joelle volledig ingeburgerd en kent ze de kleine straatjes en hun verhalen op haar duimpje. Ze neemt me mee naar haar favoriete stekjes.

Pauselijke allure

Tijdens een rondleiding door het centrum van Lecce zorgt Joelle dat mijn oog niets ontgaat. ‘Kijk vooral eens naar boven, je ziet dan nog zoveel meer. Let bijvoorbeeld op de sculpturen die de balkons “omhoog houden” of de familiewapens boven de deuren. Lecce is ook zo mooi als je omhoog kijkt.’ Het grootste deel van de pracht en praal hier is gebouwd in de zeventiende en achttiende eeuw, toen plaatselijke bisschoppen de stad de allure van het pauselijke Rome wilden geven. Daarbij werd gebruik gemaakt van *pietra leccese*, poreus tufsteen dat met de jaren een gouden kleur krijgt. De barokke kerken en *palazzi* in dit goudkleurige steen maken Lecce vandaag een pareltje, dat steeds populairder wordt onder Italiëgangers.

Piano, piano

Joelle vertelt me dat het Zuid-Italiaanse leven haar uitstekend bevalt. ‘De warmte van de mensen is zo fijn hier, alles gaat veel gemoedelijker dan ik was gewend. Het leven gaat echt *piano, piano*. Soms zie je een briefje op een winkeldeur met de tekst: “Ben over tien minuten terug. En zo niet, dan lees dit bericht nog maar eens”, lacht ze. ‘Die man kan dan wel twee uur weg zijn, daar ga ik echt niet op wachten!’ Net als op veel andere plekken in Italië, sluiten ook in Lecce de winkels hun deuren in de middag. ‘De stad is het leukst en levendigst in de ochtend én vanaf een uurtje of vijf om te shoppen, te borrelen en rond te kijken. Wanneer de winkels gesloten zijn, raad ik mijn gasten aan om lekker uitgebreid te gaan lunchen en koffie te drinken.’ Op hete zomerdagen – en daar zitten de inwoners niet om verlegen – kun je de stad zelfs beter in de middag vermijden en op een van de stranden in de buurt gaan liggen. ‘Over koffie gesproken, ben je al bij Caffè Cittadino geweest?’, vraagt Joelle me als we de koffiebar aan het Piazza Sant’Oronzo passeren. ‘Daar moet je echt even een *nocciolino* proeven, kom!’ Dat blijkt een uitstekend idee; we krijgen een ijscoupe geserveerd die gevuld is met hazelnootjes, nootjes, chocoladesaus en een laagje tiramisu. *Buonissimo!* Met grote letters noteer ik ‘m in mijn notitieblok.



‘Hij speelt hartstikke vals, maar iedereen vindt het prima’

De smaak van Lecce

Voor meer culinaire specialiteiten ga ik ’s middags te rade bij Giovanni, geboren en getogen in Lecce en werkzaam als gids. We beginnen bij het populaire cafeetje Doppio Zero met een *caffè in ghiaccio e latte di mandorla*, koffie met ijs en amandelmelk. Die amandelmelk heeft overigens meer weg van siroop, dankzij de hoeveelheid suiker, maar dat maakt ’m misschien nog wel lekkerder. Laat je niet afschrikken door de lange naam, met kortweg *caffè leccese* (spreek uit als ‘letsjeese’) krijg je het koude drankje ook geserveerd. Giovanni: ‘Wat je dit weekend op zijn minst moet hebben geproefd? Ten eerste een *pasticciotto*, een cakeje gevuld met crème dat hier al een paar honderd jaar gegeten wordt. Velen zijn het er over eens dat je de beste bij Pasticceria Natale eet. En natuurlijk probeer je een *rustico*, een broodje van bladerdeeg gevuld met mozzarella, bechamelsaus en tomaten.’ ‘En *puccia*?’, vraag ik hem, omdat ik dit woord al op talloze uithangborden heb zien staan. ‘Ja, ook noteren!’, zegt hij enthousiast. ‘Een *puccia* is een combinatie van een pizzabodem en een *panino* en wordt belegd naar keuze. Oh en ik vergeet helemaal de *cotognata leccese*: een stevige jam van kweeperen. De *cotagnata* wordt in de herfst geproduceerd, maar het hele jaar door gegeten.’

Papieren poppen

Om niet met louter culinaire tips thuis te komen, wil ik van Giovanni ook meer horen over de lokale tradities. Hij wijst me op de vele poppen in de straten, gemaakt van *cartapesta*, papier-maché. Originele decoraties waar je van moet houden, maar dat maakt Giovanni niet minder trots. En vermoedelijk vele inwoners met hem, te zien aan de verzameling papieren figuren in de stad. Giovanni: ‘Het is een zeer oude en goedkope manier om kunstwerken te vervaardigen. Het enige wat je nodig hebt is krantenpapier, water, gips, stro en lijm.’ Werkelijk alles van papier-maché vind je in de straten terug. Voorbij de Santa Croce passeer je een levensgrote, papieren hond en duiken er her en der bijbelfiguren van hetzelfde materiaal op. Achter het Piazza Sant’Oronzo vind je zelfs een olifant gemaakt van kranten en stro. De mooiste en oudste werken zijn te zien in het Museo della Cartapesta (in het Castello Carlo V), waar je meer over deze eeuwenoude techniek te weten kunt komen.

Valse traditie

Een andere traditie uit zich in de vorm van muziek en speelt zich dagelijks af op het prachtige Piazza Sant’Oronzo. Elke dag om twaalf uur schalt hier de muziek van zanger Tito Schipa uit de luidsprekers, de held van Lecce die in 1965 overleed. De volgende dag neemt Joelle me mee voor een kijkje. ‘Het klinkt voor geen meter,’ zegt ze lachend. ‘Ik denk dat de speakers aan vervanging toe zijn. Maar ach, wat maakt het uit? Dat is toch juist grappig? Het ritueel typeert de trots van de mensen hier.’ Aan haar enthousiasme is af te lezen dat ook zij trots is op haar nieuwe thuis. Naar Nederland met zijn strakke regelgeving heeft ze dan ook geen heimwee. Integendeel. ‘Er woont een man bij mij in de steeg die elke dag zijn piano naar buiten sleept om er vervolgens op te gaan spelen. Het is natuurlijk hartstikke vals – een piano mag je immers helemaal niet verschuiven. Maar hij wordt er vrolijk van en de buurt vindt het prima. Geweldig toch?!’

Doen

Piazza Sant’Oronzo

In het hart van Lecce ligt het Piazza Sant’Oronzo, bekend van het grote amfiteater, de zuil van Sant’Oronzo en de gotische Sedile waartegen het piepkleine kerkje San Marco gebouwd is. Het plein is een unieke mix van stijlen uit de geschiedenis.

Castello Carlo V

Dit castello uit de zestiende eeuw werd in opdracht van koning Carlo V gebouwd, ter bescherming van de stad. De militaire functie heeft plaatsgemaakt voor een cultureel doel. Het hele jaar door vinden er kunsttentoonstellingen plaats en kun je je verdiepen in regionale tradities, zoals die van het papier-maché in het permanente Museo della Cartapesta. *Viale 25 Luglio*

Santa Croce

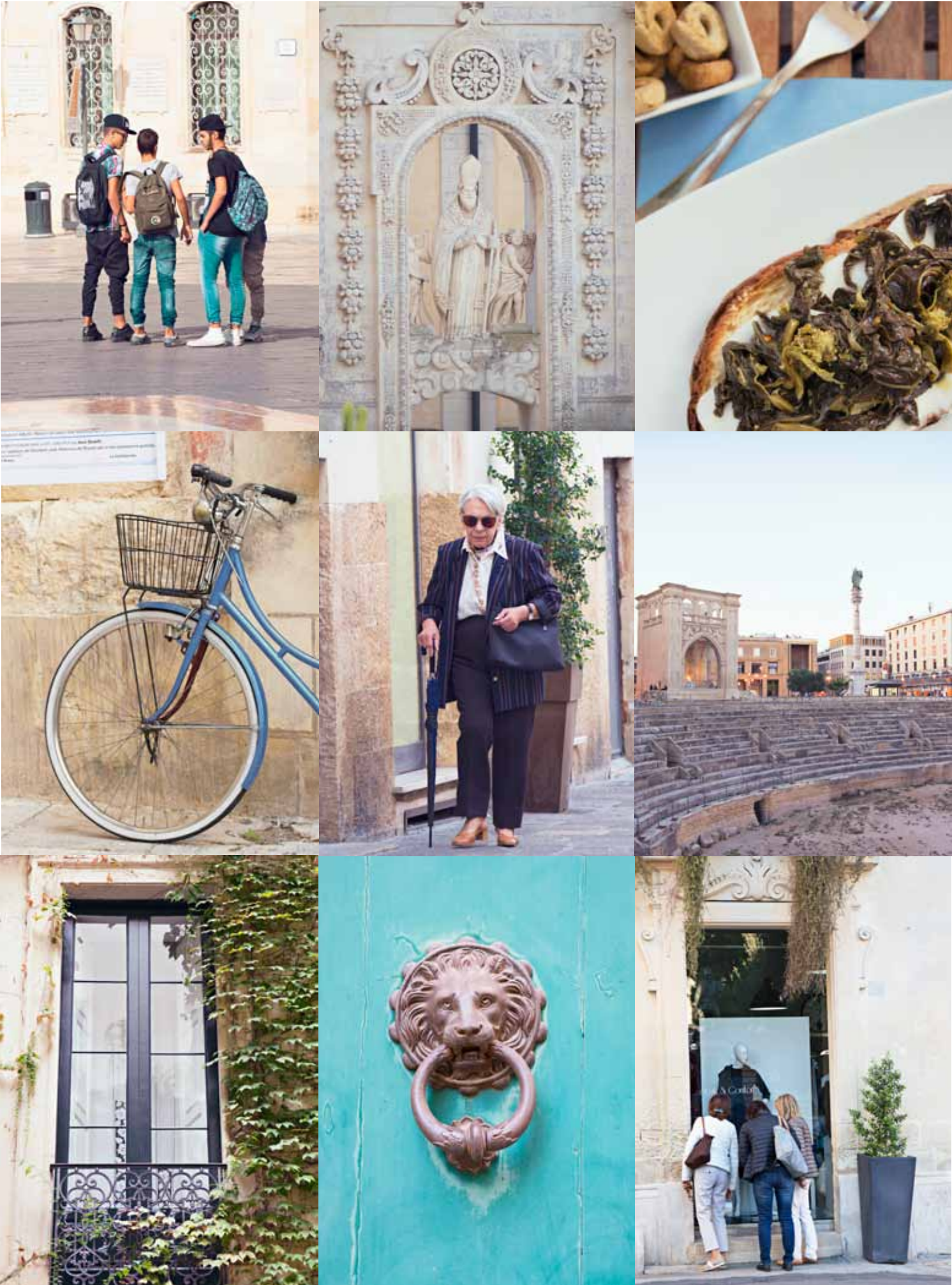
De Santa Croce-kerk is beroemd vanwege haar prachtige barokke façade vol details. Op de gevel zie je onder meer beelden van bloemen, fruit, mythologische figuren en mensen. De bouw van de kerk nam meer dan 300 jaar in beslag. Het indrukwekkende palazzo ernaast was eens een klooster, nu huist er het provinciebestuur. *Via Umberto I 3*

Piazza Duomo

Dit plein is zowel met daglicht als na zonsondergang een plaatje. Uiteraard bezoek je hier het symbool van de stad, de Duomo Maria SS. Assunta (en de crypte!). Let vooral ook op de vele immense heiligenbeelden rondom het *piazza*.

Historisch Museum van Lecce

In het voormalige klooster van Santa Chiara is nu het lokale geschiedenismuseum gevestigd. Het Museo Storico della Città di Lecce behandelt de geschiedenis vanaf de tijd van de Messapi (een volk uit 800 v. Chr.) tot het heden. Vanuit het museum heb je tevens mooi zicht op een klein Romeins amfiteater. *Via degli Ammirati 11*





‘Ik houd zo veel van wijn, dat ik een hekel heb aan mensen die druiven eten’

Wijnliefde
In een stad waaromheen volop wijn wordt geproduceerd, is het niet lastig een wijnbar vinden. Zelfs op plekken waar je het niet zou verwachten; in Lecce lijkt een trend gaande te zijn waarin boekhandels naast hun papieren specialiteit ook wijn en delicatessen verkopen. Stap er eens binnen voor een glas wijn en *tarelli* (hartige Zuid-Italiaanse koekjes) of snuffel rond tussen de (Engelstalige) kookboeken. Het gezelligste straatje van Lecce, nabij de Santa Croce-kerk, doet echter niet aan mee aan deze hype. In de Via Umberto I worden louter wijn en eten geserveerd. De liefde voor wijn gaat hier ver. Op een bord lees ik: *Amo talmente il vino che odio chi mangia l'uva* ('Ik houd zo veel van wijn, dat ik diegene die druiven eten haat'). Wie deze liefde deelt, vindt er veel gelijkgestemden; de gezellige wijnbarretjes in de steeg zitten elke avond nagenoeg vol.

Vino verde
Op aanraden van onze online columnist Mark Bertrand bezoek ik mijn laatste avond wijnbar Mamma Elvira in de Via Umberto I. Het duurt even voordat obers me durven aan te spreken, vermoedelijk uit angst dat er onder mijn blonde kapsel geen Italiaanse taalkennis schuilgaat. Maar dat lijkt me juist een goed teken; blijkbaar komen hier meer locals dan toeristen. Ik geef aan dat de ober het wijnverhaal best in zijn moedertaal mag vertellen (een beetje overmoedig, want met Italiaanse wijntermen ben ik nauwelijks bekend) waarna de *cameriere* enthousiast van wal steekt. Het verhaal schiet voor mijn idee alle kanten op, van druivenrassen en kenmerken door naar productieprocessen. Maar bij het horen van een droge, doch fruitige witte wijn ben ik al overtuigd: het wordt een wijn van het druivenras verdeca, die ten noorden van de stad wordt geproduceerd. De naam dankt het ras aan zijn sterke groene kleur (*verde* betekent groen in het Italiaans). Het is een frisse wijn, die me goed smaakt. Zo goed, dat ik besluit meer van die 'groene' wijn te proeven.

Proef geslaagd
Een uur en een rits lekkere en minder lekkere wijnen (de prosecco was mij te zoet) later, is het tijd om mijn werk in Lecce af te ronden. In opmerbeste stemming bedank ik de ober voor zijn goede zorgen en wandel ik nog een laatste rondje door het oude centrum, op weg naar het palazzo waar ik overnacht. Het voorproeven in deze geweldige stad had van mij nog uren, zo niet dagen, mogen voortduren. Toch heb ik de afgelopen dagen genoeg prachtige plekken gezien en mooie verhalen van inwoners gehoord. Ik heb van alle facetten van Lecce geproefd. En ik kan stellen: dat smaakt naar meer!

Restauranttips van Joelle van B&B Little Dolce:
Ristorante Blu Notte
'Met name de antipasti van verschillende vissoorten en de pasta met truffel zijn niet te versmaden.' *Via Brancaccio 2*

Vico dei Sotterranei
'Een van mijn lievelingsrestaurants. De tonijnsteak met sesamzaad is hier vreselijk lekker.' *Vico dei Sotterranei 3*

Restauranttips van Giovanni:
Corte dei Pandolfi
'Dit restaurant is gelegen aan een rustig pleintje en serveert lokale gerechten.' *Corte dei Pandolfi 3*

Cucina Casereccia
'Veelgeprezen restaurant dat beter bekend staat onder zijn bijnaam "Le Zie": de tantes'. *Via Costadura 19*



Souvenirwinkel Artègo met bijzondere souvenirs



Uit de Pugliese keuken: orecchiette en capunti

Verzameling wijn in de Via Umberto

Joelle, onze gids en eigenaresse van B&B Little Dolce

Eten en drinken

Vuistregel

Eigenaresse Elena van Palazzo Rollo, waar ik onder meer logeer, deelt haar vuistregel met me. ‘Als je echt goed wilt eten, ga je voor streekgebonden gerechten. Eet ze op plekken waar ze vers en met liefde worden bereid. Dan zit je altijd goed, waar dan ook.’ Haar favoriete restaurants in Lecce zijn:

Pescheria con cottura

‘Voor de beste verse vis moet je beslist hier zijn. Geweldig lokaal eten!’ *Via Amatore Sciesa 2/A*

Povero

‘Een delicatessenwinkel waar je ter plekke kunt aanschuiven voor heerlijke lokale gerechten.’ *Via Rubichi 4*

Syrbar – zoek ‘s ochtends een plekje achterin en drink je koffie met een geweldig uitzicht op de Duomo. *Via Libertini*

Caffè Cittadino – koffiebar aan het Piazza Sant’Oronzo. Probeer hier de *nocciolino*, een coupe met hazelnotenijs, chocola en tiramisu. *Via Francesco Rubichi 35*

Doppio Zero – gezellig café waar je komt voor koffie in de ochtend of een uitgebreide lunch. *Via Guglielmo Paladini 2*

Pasticceria Natale – banketbakkerij, ijssalon en chocolatier in één, nabij het Piazza Sant’Oronzo. Probeer er de *pasticiotto*. *Via Salvatore Trinchese 7*

Cafe Avino – alom geprezen bar, eveneens aan het Piazza Sant’Oronzo, die zich perfect leent voor een *aperitivo* in de zon. *Piazza Sant’Oronzo 30*

Trecentomilla – moderne bar met goed Italiaans eten, net buiten het historische centrum. *Via Fanteria 11*

Mamma Elvira – gezellige wijnbar in het leukste straatje van Lecce, ook een aanrader om te eten. *Via Umberto I 19*

Quantobasta – onlangs uitgeroepen tot de beste cocktailbar van Italië. *Via Paladini 17*



Slapen



Palazzo Rollo €-€€

Dit geweldige palazzo is gelegen aan een van de mooiste binnentuinen van Lecce, in het hart van het historische centrum. Het B&B biedt verzorgde kamers en tevens appartementen. Het hoogtepunt is het dakterras vanwaar je de toren van de Duomo bijna kunt aanraken. Eigenaresse Elena organiseert voor haar gasten ook kooklessen, wijnproeverijen en uitstapjes naar zee. *palazzorollo.it*

Little Dolce €-€€

Wie de drempel van dit B&B passeert, loopt een zoet sprookje binnen. Het eeuwenoude palazzo is door de Nederlandse eigenaresse Joelle geweldig opgeknapt en sfeervol ingericht, waardoor je je er direct thuisvoelt. Bovendien deelt Joelle de leukste ins & outs van de stad graag met haar gasten. Heb je een romantische trip naar Lecce op de planning staan? Dan moet je beslist overnachten in de heerlijk ruime en gezellige *romantic room*. *littledolce.nl*



Reizen

Afstand Utrecht – Lecce 2.075 km

Vanaf Eindhoven en Brussel Charleroi vlieg je met Ryanair in ongeveer tweeënhalf uur rechtstreeks naar Brindisi. Vanaf hier is het ongeveer drie kwartier rijden naar het centrum van Lecce.

Auto huren

Het is aan te raden om op de luchthaven een auto te huren, zodat je ook de omgeving kunt verkennen. De wegen in Puglia zijn goed onderhouden en (een extra fijn detail) van het Zuid-Italiaanse temperament is in het verkeer nauwelijks sprake. Buiten het centrum van Lecce kun je gratis parkeren. Nieuwe en betrouwbare modellen huur je bij *desmaakvanitaliae.nl/sunnycars*

Souvenirs

Originele en handgemaakte souvenirs koop je bij Artègo (Via Palmieri 9). De Chocostore (Via Vittorio Emanuele II 28), even verderop, is een aanrader. Hier vind je alles van (nep-) chocola, van repen tot tablethoezen en lampen. Voor Italiaanse delicatessen, als olijfolie en wijn, moet je even binnenlopen bij La Lupa (Via Arte della Cartapesta 25).