МЕСТО СИЛЫ В АПУЛИИ ВДОХНОВЛЯЛСЯ ГЕННАДИЙ ИОЗЕФАВИЧУС


DIOMEDIA/ ALAMY



DIOMEDIA/ ALAMY


GETTY IMAGES/FOTOBANK


DIOMEDIA/ ALAMY


GETTY IMAGES/FOTOBANK

Начнем с самого известного факта: в крипте собора Святого Николая в городе Бари покоятся останки крепкого мужчины, при жизни бывшего архиепископом Мир Ликийских, а после смерти канонизированного под именем Святого Николая (Николая Чудотворца — в православной традиции), покровителя моряков, купцов и детей. Как раз купцами мощи и были выкрадены из Мир (нынешняя Турция) и при посредничестве моряков перенесены в Бари. Святой не воспротивился, и город Бари, столица Апулии, превратился в центр христианского паломничества. Коим и остается по сей день: дороги, ведущие к храму, всегда, а в декабре и мае, в дни памяти угодника, в особенности, заполнены богомольцами, преодолевшими расстояния, чтобы испросить у святого покровительства, избавления или еще чего-то нужного и важного.

Факт второй, менее известный, но не менее важный: нынешняя Апулия была форпостом норманнского владычества на юге Италии. Именно сюда первые солдаты удачи были призваны на служение, и именно здесь они перестали быть вассалами и превратились в королей. Массивный замок Фридриха Швабского в Бари, огромные, скромно украшенные, но поражающие величественностью романские храмы в рыбацких городках Барлетта, Мольфетта, Джовинаццо, Трани, невероятный Кастель-дель-Монте, замок мира — все это остатки той бандитской цивилизации, которая сменила сарацинскую на всем юге Апеннин, в Неаполе и на Сицилии.

Факт третий: Апулия — самый винный регион Италии. Уверен, ни одного апулийского вина вы не назовете, но здесь его, вина, производится больше, чем в Тоскане, на Сицилии или в Венето. То же самое и с оливковым маслом. Почти половина итальянского масла отсюда. И хлебом — еще с римских времен — Апулия снабжает пол-Италии. К вину, хлебу и маслу вроде ничего и не надо больше, но и со всем остальным здесь хорошо: апулийские колбасы,



GETTY IMAGES/FOTOBANK

Туристу на заметку

Для тех, кто больше интересуется искусством, культурой и природой, лучшее время для поездки в Апулию — май, сентябрь и октябрь, а тем, кто предпочитает отдых на море и развлечения, лучше приезжать сюда в июне или июле. Возможен перелет до аэропорта города Бари регулярными рейсами из Москвы с пересадкой в Милане, Риме или Венеции.

www.visitapulia.ru

жареная полента, сыры, рыба. Достаточно постоять в очереди в ресторане Il Pescatore у Швабского замка в Бари и, дождавшись стола, попросить нести закуски и основное на усмотрение официанта, чтобы понять: рыбу в Апулии умеют готовить как нигде в Италии. Горячие паровые лангустины, поданные на льду с кристаллами морской соли, сардины, соте из мидий, лаврак, запеченный в соли — Святой Николай действительно помогает местным жителям! Впрочем, для тех, кто не хочет ждать в очереди, на набережной продают жареную поленту. По евро за кулек.

Факт четвертый: в Апулии строили (и строят) странные смешные домаконусы трулли (не путать с гонщиком Трулли), похожие на ледяные иглу эскимосов. Только из камня. И под палящим солнцем. Концентрация трулли — в городке Альберобелло, объявленном ЮНЕСКО нашим с вами достоянием. Забавно, что отечественные любители вложить средства в итальянскую недвижимость тоже стали покупать трулли. Зачем? Не очень понятно.

Факт пятый: танец тарантелла — из Апулии, из города Таранто, одного из древних греческих поселений на берегах Ионического моря. Старая часть Таранто располагается на вытянутом, похожем на сосиску острове. Темные улочки, величественный кафедральный собор (с византийскими мозаиками и античными колоннами), простые рестораны с превосходной едой — вот это Таранто.

Факт шестой: город Лечче на самой набойке апеннинского каблука — одна из мировых столиц барокко. Кстати, здешнее побережье — самая восточная часть Италии. Отсюда до Албании (по морю, конечно!) всего 80 км. В хорошую погоду и без бинокля видны «приветливые» албанские горы. Есть еще сотня фактов. И причин, чтобы поехать в Апулию. Но вам же хватит и перечисленного?

Геннадий Иозефавичус, специальный корреспондент Condé Nast Traveller