



2017-05-22

Apulien, die Dritte – Masseria Il Frantoio

Liebe – vom ersten Moment.

Die Gastfreundschaft, die ich in den wenigen Tagen meines Apulienaufenthaltes erlebte, war groß. Und voller Qualität. Wann immer sie sich gemeinsam mit einem Essen zeigte, mit den intensiv schmeckenden Produkten dieser reich beschenkten Region und ihren Köchern, die daraus etwas zauberten, war man eben ... verzaubert. Okay – ich weiß nun, was es heißt italienische Küche erfahren zu haben. Und das ist wirklich etwas ganz anderes als hierzulande ein sehr gutes italienisches Restaurant zu besuchen. Vor Ort sein, an Artischockenfeldern vorbei zu fahren, überall die kleinen Gärten der Pugliesen zu sehen, die Olivenbäume ... oh, *diese* Olivenbäume (sie werden noch ein eigenes Blogpost bekommen – aus Gründen!), das ist ein ganz anderes Erleben. Wer einmal in diesem Salento gegessen hat, wo selbst einfachste Küche eine Wirkung hat wie Opium, überakzentuierte Sterneküche wird man kaum missen.



ÜBER MICH

CREEZY

berlinerin, meist mit kamera vor der linse, einem abo auf cat content und zu erreichen bei bränden und sonstigen notfällen unter [creezy\[at\]gmx\[.\]de](mailto:creezy[at]gmx[.]de)

[MEIN PROFIL VOLLSTÄNDIG ANZEIGEN](#)

WÜNSCHT SICH

hier und da ...

[... oder dort](#)

SUCHEN

FEED ME!

Posts

Kommentare



SCHUBLADEN

[creezy und wie sie die welt sah](#) (858)

[große weite welt](#) (661)

[blogfreaks](#) (557)

[dies und das](#) (557)

[tieffliegende fellträger](#) (437)

[photography](#) (265)

Der Sonntag hatte es in sich, volles Programm vom frühen Morgen an bis hinein in den späten Abend. Und zwischendurch besuchten wir ein Paradies: die Masseria Il Frantoio. Ein Gut, das unterschiedliche Produkte dieses Landes biologisch produziert, das Gäste willkommen heißt zum dort wohnen, feiern und essen. Wir waren eingeladen und schon vom ersten Moment an, war ich in dieses Stückchen Land bis über beide Ohren verzückt, verknallt, verschossen. Naja, seht selbst:



Die Begrüßungsrede von Luciano hatte ich beinahe verpasst, ich musste doch den Fiat fotografieren. Ein Topolino irgendwas um die 1940iger Jahre. Ein Träumchen, wenn auch leider eine zärtliche Hand der aufmunternden Pflege ihm leider noch nicht zuteil geworden war. Aber wie dem auch sei: man fährt wenig standesgemäß im Bus vor dieser Masseria Il Frantoio vor – und das

- ran an den herd (259)
- null-eins-null (254)
- mein kiez (240)
- humor for today (170)
- abschied (147)
- creezy on tour (128)
- rund (112)
- beats (110)
- vergangenes (87)
- natur (65)
- benzinkultur (59)
- arm dran (51)
- blogperlen (49)
- balkonien (41)
- familienfundus (39)
- gimme five (38)
- pentax (34)
- 1000 dinge die die welt nicht braucht (33)
- nähen und gedöns (32)
- 1000 dinge die man besser nicht tut (22)
- dialoge die das leben reicher machen (19)
- blogwichteln (16)
- kronjuwelen (15)
- the nightmare (11)
- von zwiespälten und so (11)
- 1. blogger-doping-skandal (9)
- dumme mücken-reime (8)
- leben im hier und übermorgen (8)
- typo für blogdummies (8)
- Ringbahn-Gedanken (7)
- briefe an ... (7)
- blogvertretung (6)
- dancing with commercials (5)
- schöne steine (5)
- creezy hören (4)
- freitagstexter (4)
- dancing to commercials (1)



.....

CREEZYS BLOG" N ROLLER
 ahoi polloi

(fast) Erste, was man sieht, ist dieser Fiat.



Luciano (der womöglich auch Lucinao heißen mag) begrüßte uns herzlich, erzählte uns von der Geschichte dieses Gutes, erbaut 1500, erweitert 1800 – das einst danieder lag, aufgekauft worden war und zu einem kleinen Träumchen wieder aufbereitet wurde. Auch die Geschichte von Luciano selbst, wie sein alter Schulfreund ihn, studiert aber in Italien ohne Aussicht auf einen Job, aus der Arbeitslosigkeit zur Masseria holte, scheint stimmig mit der Emotion, die uns die nächsten Stunden empfing. Eingeladen das Grundstück zu betreten, empfing uns ein Gehöft in edlem Weiß, ganz zurückhaltend aber sehr liebevoll gestaltet. Nach Hause kommen.

anna list
 anonyme köche
 apfelpluz
 aqui
 arthurs tochter kocht
 balkon & garten
 bartos
 beetlebum
 berlin isst eis
 bhuti
 biskuitwerkstatt
 claudias matheblog
 danielas gedanken
 das hermetische café
 das kritzelt
 das miest
 die liebe nesy
 dieseldunst
 digital diary
 doc evas kochlatein
 dynamite cakes
 ehrlich gesagt
 etosha
 fool for food
 formschub
 foxxi
 frau ... äh ... mutti
 frau indica
 fresse
 ganz einfache küche
 gastgeberin
 gedankenträger
 glatzkoch
 grillmaster 2000
 häkelschwein
 hufi
 jekylla
 journalistenschredder
 kaltmamsell
 kathas esskultur
 keinzahnkatzen
 kochtopf
 kopfsalat



Nach einem Besuch des angrenzenden Gartens durften wir im Hof den Aperitif zu uns nehmen, einen wundervollen Weißwein voller Charakter, unfassbar leckere Oliven, leicht gesalzene Mandeln.

- [kunterbunte katzenseite](#)
- [lamiacuccina](#)
- [lorelai](#)
- [misanthropin wider willen](#)
- [multikulturarischer](#)
- [novemberregen](#)
- [pepa](#)
- [sammelmappe](#)
- [schockwellenreiter](#)
- [sheng-fui](#)
- [spreeblick](#)
- [st. burnster](#)
- [text und blog](#)
- [wortschnitten](#)



BLOG-ARCHIV

Mai 2017 (11) ▾



HOLY FRUIT SALAD?

«holy fruit salad!» ist ein Ausruf des Erstaunens von meinem alten Freund Robin. Robin ist wiederum der Freund von meinem alten Kumpel Batman, das ist der mit dem coolen Auto und der ewigen Lebenskrise. Mit beiden bin ich aufgewachsen. Dummerweise tragen beide ab und an Strumpfhosen.

«holy fruit salad!» denke auch ich gelegentlich in Anbetracht meiner kleinen täglichen Erlebnisse.



STATCOUNTER





Man hätte mich dort problemlos die nächsten drei Stunden sitzen lassen können, ich wäre zufrieden in den Bus gestiegen.



Aber nein! Als nächstes wurden wir in das Museum geführt.



Drei alte Olivenpressen in einem Kellergemäuer,



so wie im Salento auch heute noch hier und dort Olivenöl gefertigt wird: unterirdisch, erzählen von früheren Tagen und überall in dem Raum an den Wänden, in den Ecken erzählen liebevoll zusammen getragene Gegenstände von früheren Zeiten.



Alles das ganz unpathetisch. Zeitlos. Spannend, wie sie in der Masseria diese Kurve kriegen!

Schon waren wir eingeladen zum Essen. Was für ein Essen! In welcher Location!





Wir wurden in einen Raum geführt, eingedeckt, dass einem das Herz hüpfte – wieder ein Raum, der voller Antiquitäten winkte und im Hintergrund lief auf einem der Mono-Plattenspieler die Schallplatte von Bob Dylan! Das Menü ...

Pizelle col sughetto
(Frittierte Hefebrotchen mit Tomatenpaste)



Gamberi in pastella con crema die peperoni al piccante
(Frittierte Gambas im Teigmantel mit einer pikanten Peperonicreme)



Cicorielle selvatiche „assis“ in cesto in pecorino
(Zichorie (Gemeine Wegwarte) in einem Käsekorb aus Pecorino)





Dazu einen Weißwein Cré, Minutolo, IGT Salento Vetrère von 2015 mit lächerlichen 13 Prozent auf dem Buckel. (Oh ja! Sonntagmittag, strahlender Sonnenschein, um die 20 Grad – was soll schon passieren?)



Gefolgt von – nun einer Rotweinbegleitung – Primitivo e Aglianico, IGP Puglia, BIO Colli della Murgia. Selvato 2013. 13,5 Prozent (war aber jetzt auch egal.) *Entschuldigung aber wer jemals Rotweine aus dem Salento getrunken hat ... kann mir jemand erklären, welchen Sinn Rotweine aus Kalifornien oder Neuseeland ergeben sollen? Also hierzulande – und damit meine ich Europa? Was ist der Sinn, wenn schon alleine dieser kleine geographische Teil Italiens solche Weine produziert? Ich verstehe es nicht! Die spielen in einer so tiefgründigen, gleichzeitig hochwertigen Liga.*

Zum:

Agnello in forma con rucola e patate
 (Lamm in Blätterteig mit Rucola und Kartoffeln [mit Kurkuma übrigens, sehr fein. Merkt Euch das ruhig: öfter Kurkuma an die Knolle!])



Quando il sospiro è alle fragole '46

(Fragt mich nicht nach der Übersetzung – aber das ist eh nicht zu beschreiben, außer: weiß, zart, fluffig wie eine Elfe mit Erdbeere mit echtem Erdbeerengeschmack. Nicht übersetzbar.)



Rosoli (Likör)



Die Masseria behält sich nämlich vor besonderer Produzent eines Olivenlikörs zu sein.



Das finde ich an sich sehr apart, denn meine Liebe zu allem, was mit Olivenöl zu tun hat ist in diesen drei Tagen ins Unermessliche gewachsen (was auch mit mir zur Seite gestellten reizenden Übersetzerin Cosima Santoro gelegen hatte, die nicht nur geschichtlich eine wahre Kompetenz innehält, nein, sie ist zudem auch Olivenöl-Produzentin und hat ihr Fachwissen ausgiebig mit unserer Reisegruppe geteilt.) Natürlich durften wir auch die vier von der Masseria Il Frantoio produzierten Olivenöl verkosten (und einkaufen),



was ich von nun an mein Leben lang tun möchte: Olivenöle verkosten. Ich werde Olivenölsommelierin! Oder Olivenölsommeliouse! Jedenfalls –zurück zu den Likören – mochte ich hier mehr den Limoncello. Habe ich noch nie so einen Guten getrunken. Lag aber bestimmt auch mit am blauen Himmel, am Hof, am Fiat vor dem Tor ... ach!

Aber was auch immer: sollte ich in diesem Leben doch noch einmal heiraten, dann wird dort gefeiert – und nur dort. Denn mehr Liebe kann man als Gast vermutlich gar nicht vermittelt bekommen als in dieser Masseria Il Frantoio.

Apulien, die Erste: Ostuni

Apulien, die Zweite: Die Dune Costiere

Disclosure: Drei Tage durfte ich auf Einladung von Carmen Mancarella (Chefredakteurin Spigge, Kultur- und Tourismusmagazin Apuliens), Tourismusagentur Pamela Piaggi und dem Grand Hotel Masseria Santa Lucia Gast sein im Salento, um erstmals Apulien und seine Menschen kennenlernen. Und erlaube mir nun Euch mitzunehmen auf meine (viel) zu kurze Reise.

UM 10:46 

LABELS: BENZINKULTUR, CREEZY ON TOUR, DANCING TO COMMERCIALS

0 KOMMENTARE:

KOMMENTAR VERÖFFENTLICHEN

Fröhlich sein, freundlich bleiben und bitte immer gesund wieder kommen!

Gib einen Kommentar ein...

Kommentar schreiben als: **creezy (Google)**

Abmelden

Veröffentlichen Ich möchte Benachrichtigungen erhalten

Vorschau

[Kommentar veröffentlichen](#)

[Startseite](#)

[Älterer Post](#)

Abonnieren [Kommentare zum Post \(Atom\)](#)