

az 1925-ben alapított egyetem, valamint több, a Murat király idejében épült palota. A Murattianóban mégis keveset tartózkodtunk, inkább a tipikus mediterrán jellegű óvárosban bókászunk, ahol másnap is könnyű volt eltévednünk. De nem igazán zavart, hiszen újabb és újabb érdekességeket fedeztünk fel. Megkerestük a San Ritát, egy kis sikátor jelentéktelen, apró kis épületében működő pékséget, amelyben viszont – az internetes beszámolók szerint is – a város legfinomabb helyi ételkülönlegességét készítik. És hogy nem csak a turisták látják így, példázza, hogy az esti nyitáskor a helyiek is kiállnak papucsban a sorba. Nekünk is számot kellett húznunk, mert a kis pékségben nem tudják olyan ütemben sütni a focciát, ahogy azt a vásárlók szeretnék. A lisztből, vízből, élesztőből készült palacsinta alakú kenyérfélének számos fajtája ismert, ezeket az ízesítés és az elkészítés módja különbözteti meg egymástól. A focaccia barese jellegzetes pugliai étel, amely paradicsommal és olívbogyóval készül.

Bari Vecchia és a pizza

Természetesen nemcsak a focciát kóstoltuk meg, hanem a gyerekek kérésére – ha már Olaszországban voltunk – a pizzát is. Igaz, ez sem volt olyan egyszerű. Ebédre éppen a Vittorio Emanuele úton levő egyik vendéglőbe tértünk be. Az asztalok az utcán voltak elhelyezve, az átlátszó műanyaggal védett helyiséget modern fűtőberendezéssel tették otthonossá. Miután kényelembe helyeztük magunkat, a pincér közölte, pizzát márpedig nem sütnék, csak este. Nos, akkor tovább megyünk – mondtuk, és fel is öltöztünk. „Nem találnak sehol Bariban ilyenkor pizzát, azt csak este szolgálják fel” – győzködött a pincér.

Biztosan tudhat valamit – gondoltam magamban, de mégis a gyerekekre hallgattam, akik szerint ha Olaszországban vagyunk,



Via Sparano. Az úvárost átszelő sétálóutca luxusboltjai előtt folyamatosan hömpölyög az embertömeg

lehetetlen, hogy ne tudjunk pizzát rendelni. És igazuk lett, mert alig fordultunk be a sarkon, egy tipikus dél-olasz kinézetű, alacsony, sötétbőrű vendéglős tessékelt be a teraszára. Arra a kérdésre pedig, hogy kaphatunk-e pizzát, úgy nézett ránk, mintha az Északi-sarkról érkezünk volna. „Milyen »csicska« volt a másik pincér, kitalált valamit, csak hogy nála együnk” – jegyezte meg helyesen kisfiam.

A rendkívül, szinte leheletvékony tészájú pizzát nemsokára ki is hozták falapítón, közben igazi olasz zene szólt a hangszórókból, az utcán sétálóknak is kedvük támadt betérni a helyiségbe, amely időközben teljesen megtelt. Kiválóan éreztük magunkat, a pizza élvezhető volt, a vörösbor sem a felvizezett nedűkre emlékeztetett. A felszolgáló kedves volt, a benti bárpultnál a tészta gyúró, fehérköpenyes alkalmazott pedig úgy énekelte a dalokat, mintha másodállásban az opera kórusának tagja lenne. A La Pizzeria így végleg

belopta magát olaszországi élményeink sorába. És nem csak a miénkbe, hiszen azt már csak itthon láttam, hogy a falatnyi helyiség a Tripadvisoron is szerepel, ráadásul a pult mögött éneklő pizzás férfi fotójával. Ez utóbbi amúgy reklámfogásnak sem utolsó.

→ **A férfiak, hölgyek különösen divatosan jelentek meg a belvárosban – készülő a szilveszteri bulira. Merthogy a Corso Vittorio Emanuele egyik épülete előtti színpadon este kilenc órakor megkezdődött az évbúcsúztató.**

Természetesen ottlétünk során több mindent megkóstoltunk, a carbonarát, a tiramisut vagy éppen a híres olasz fagyaltot, s persze egyikben sem csalódtunk. És az időjárásban sem, amely az Adriai-tengernek köszönhetően igen-

csak langyos volt: élményszámba ment a tengerparton sétálni a repkedő sirályok vagy este a kivilágított pálmafasorok között. Mint ahogy az óváros hangulatos kis utcáin is, ahol a kitegetett ruhák alatt a helyiek a szokásos olasz hangerővel beszélgettek egymással, árusok kínálták portékáikat, az apró lokálok előtti asztaloknál pedig alig lehetett helyet találni, s közben folyamatosan ügyelni kellett a sétálók közt kanyargó robogókra, motorosokra.

Koncert a központban

Ilyen séták alkalmával vettem észre – a lányom nyilván hamarabb –, hogy milyen sokan öltöznek divatosan. De hát a Gucci, Armani, Versace, Prada hazájában nem is igen lehet másra számítani. Ez érvényes volt óév utolsó napjára is, amikor a férfiak, hölgyek különösen divatosan jelentek meg a belvárosban – készülve a szilveszteri bulira. Merthogy a Corso Vittorio Emanuele egyik épülete előtti

színpadon este kilenc órakor megkezdődött az évbúcsúztató. Ennek keretében tizenöt olasz énekes, együttes lépett fel a helyiek és az érdeklődő turisták szórakoztatására. A világhálóról már előzőleg megtudtam, hogy tűzijáték – az állatok „jogaira” való tekintettel – nem lesz, éjjel azonban a házakról elengedett rengeteg tűzijáték mégis kárpótolt. Mint ahogy a több órás olasz zene is tetszett, habár egy előadón kívül senkiről sem hallottam. Umberto Tozzi dalaiban azonban az idősebb korosztályok számára ismerősek lehetnek. A több ezer ember számára a fergeteges buli éjjel után is folytatódott, mi azonban a mintegy két percre levő szálláshelyünkre tértünk vissza, és a tévéből követtük az utolsó együttes, a Mamacita műsorát, az olasz országos szórású Canale 5 ugyanis élő adásban közvetítette az ötórás show-t.

Másnap biztosak voltunk abban, hogy senki sem lesz az utcákon. De délben már a sok kofetti, pezsgős- és sörszophár nagyjából – amolyan olaszos stílusban – fel volt takarítva, a színpadot félig lebontották, s mintha semmi sem történt volna, az utcákat ismét el-lepték az emberek s a turisták. Még az egyik elektrotechnikai szaküzlet is nyitva volt, igaz, ez inkább a kivételek közé tartozott.

A vendéglők egy része is fogadta a vendégeket, így több mint másfél óráig kellett ismét bókászunk, hogy végre az egyikben helyet találjunk. Még egy kicsit sütikérettünk a 16 fokos mediterrán melegben, az Adria felől fújó langyos szellőben elgondolkoztunk, milyen is lesz majd leszállni a kolozsvári többmínuszos hidegbe. Az igazi visszazökkenést azonban nem a fagy, hanem a román taxis jelentette, aki a harminclejes nyugta kézbesítése után megkérdezte, hogy az ötven lejből mennyit is adjon vissza, elvégre mind az ötünket felvette, ami ugyebár nem teljesen szabályos.

HIRDETÉS

**TÁRT KAROKKAL VÁR
A PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM**

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE APPLICATE
PÉCSI TUDOMÁNYEGYETEM
UNIVERSITY OF PÉCS

FELVETELI.PTE.HU

**TRANSVERSUM
MEDIA TRADE**

Tervezze velünk
többcsatornás
kommunikációs kampányait!

**A ROMÁNIAI MAGYAR
MÉDIAÜGYNÖKSÉG**

TRANSVERSUM.RO

**MINDEN
EGY
HELYEN**