

Viagem

GRÁTIS! GUIA DOS HOSTELS
MAIS BACANUDOS DO MUNDO



E TURISMO



Abril

SONHE. PLANEJE. EMBARQUE.

#partiu

SUL DA ITÁLIA!

Praias incríveis, ruínas gregas e o Etna na **SICÍLIA**
Vidão na **BASILICATA** + Vinho e bike na **PUGLIA**

Por FABRÍCIO BRASILIENSE

Cartão-postal na
veia em Taormina:
cidade milenar
à beira do Jônico

BRASIL-IL-IL!

PANTANAL:
por terra e água
AMAZÔNIA:
aí, só pela água

ISLÂNDIA
Piscinas termais.
Cenários do além.
E a aurora boreal

ROLEZINHO GEEK

Google, Face,
casa dos Jobs.
Tour no **VALE**
DO SILÍCIO



Puglia na garupa

Oliveiras, vinhos e mordomia em um tour de bicicleta pelo salto da Bota

Sou um ciclista de fim de semana, ou, para ser mais preciso, da ciclofaixa que é montada em São Paulo todos os domingos pelas principais vias da cidade, e achei que estava pronto para encarar cinco dias de pedal pela Puglia, região que vai do calcanhar ao salto da Bota. O roteiro, focado em gastronomia e hotéis de primeira, teve curadoria da Duvine, empresa americana especializada em viagens de bike, representada em São Paulo pela AuroraEco.

la. Nos dois dias em que dormimos na cidade, o programa foi ir e voltar muitas vezes pelas estreitas vielas, subir o Castelo Aragonês para ter uma visão ainda mais alta e, sim, descer as escadinhas da muralha para mergulhar no azul profundo.

No hotel Palazzo Papaleo, naquele primeiro dia, encontramos outros dois casais companheiros de pedal, a americana E.V. e o irlandês Tadhg e os brasileiros Cecília e Márcio, de Ribeirão Preto. Apresentações feitas, na sequência fomos introduzidos às nossas bikes, que estavam já a postos com nossos nomes junto à muralha da cidade. Saímos de Otranto e pegamos uma estrada estreita de terra margeada por centenas de oliveiras. Árvores iguaizinhas, que monótono, pensei na hora, mas prometo que ainda neste relato pago minha língua. Pedalamos por cerca de 10 quilômetros até Minervino di Lecce, onde visitamos a osteria da vinícola Menhir. Uma construção de pedra, mesas sobre um pergolado de bambu, Nina Simone nas caixas, climão. Quando vieram os vinhos, pude aplicar a principal lição sobre degustação que aprendi um dia: o melhor vinho é aquele de que você gosta. Eu gostei muito do branco PASS-O, elaborado com a uva Fiano, que tinha um aroma de pêssego e na boca ganhava um toque frisante; e do tinto N.ZERO, elaborado com Negroamaro, a uva trademark da região de Salento, sub-região da Puglia que pega todo o salto da Bota, bem onde estávamos. Para acompanhar, *tortino di*

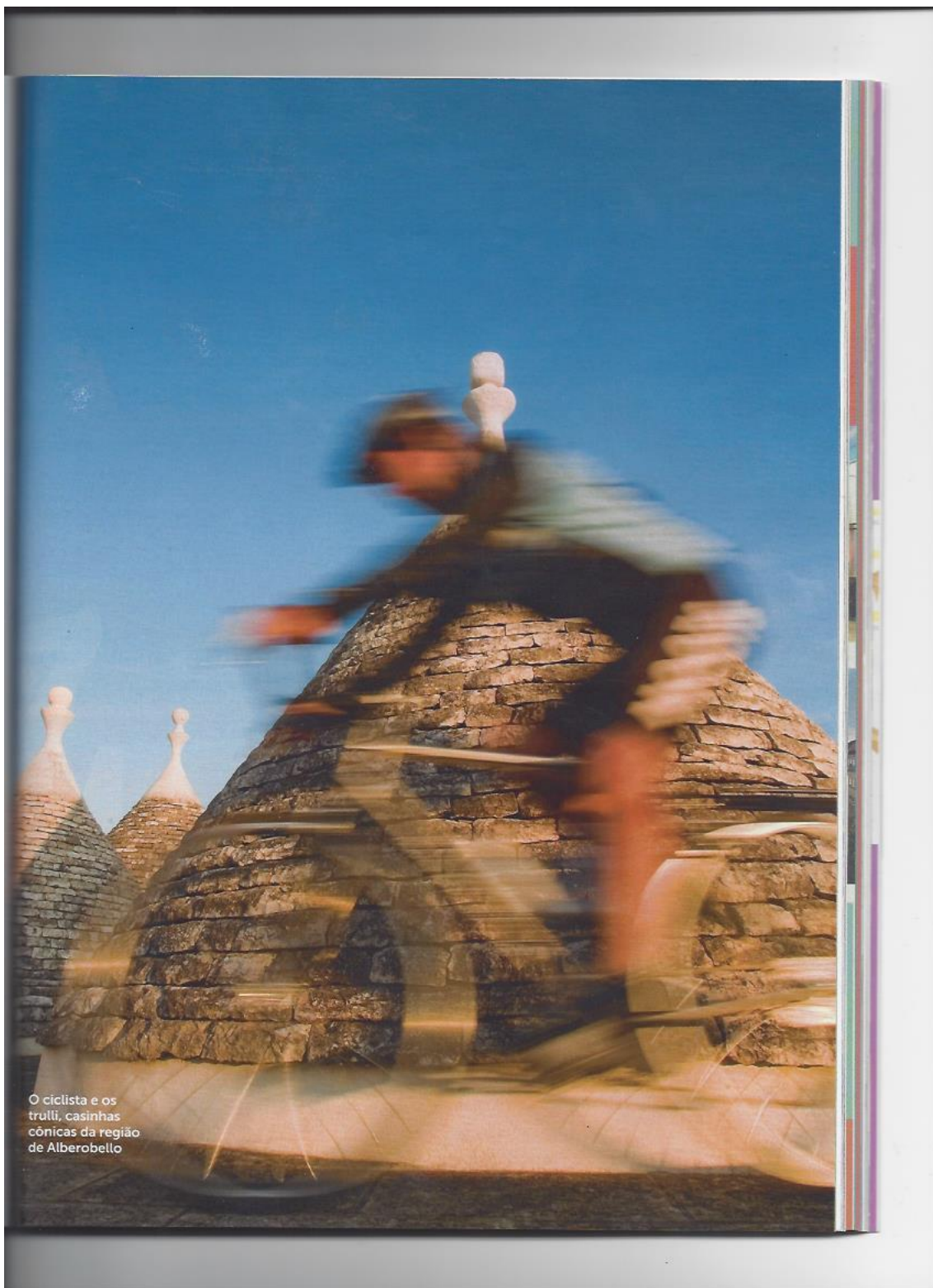
OTRANTO

La degustazione

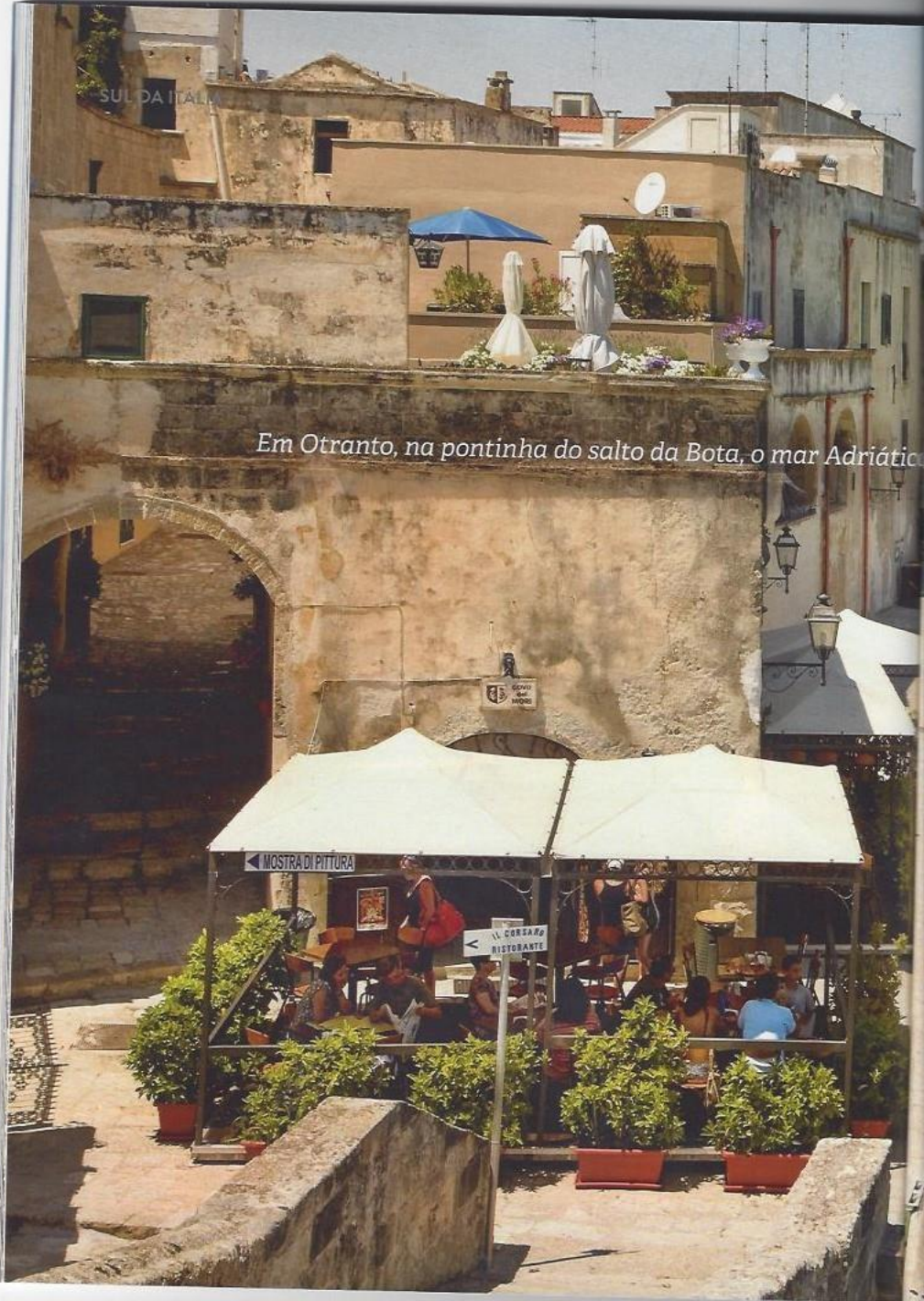
Minha porta de entrada na Puglia foi Bari, capital da Puglia, onde peguei um trem para Brindisi. Lá me encontrei com Nick, um dos guias da expedição, que minutos antes recolhera do aeroporto local outros três companheiros, Trever, de San Francisco, e um casal do País de Gales, Glyn e Menna. Seguimos 90 quilômetros de van até Otranto, cidadezinha que está na ponta leste do salto da Bota, que surpreendeu de cara.

Cercada por muralhas bizantinas, Otranto tem um centrinho histórico que é um primor e está banhada por um Adriático muito azul e manso. Na hora de nadar, basta descer a escadaria da muralha. A cidade foi fundada pelos gregos e, por sua localização estratégica, foi muito visada por ser porta de entrada para o resto da penínsu-

SLOW TRAVEL
Lecce, 50 quilômetros ao norte de Otranto, é considerada a Florença do Sul e guarda um centro histórico surpreendente. A explosão de leões, dragões, cavalos e flores na fachada da Basilica di Santa Croce, de 1695, é uma festa para os olhos, assim como o anfiteatro romano do século 2 d.C. encravado no meio da Piazza Sant'Oronzo, o centrinho vibrante do lugar. Ver a vida passar em uma mesa do Caffè Alvino (caffevalvino.it) é uma grande pedida



O ciclista e os
trulli, casinhas
cônicas da região
de Alberobello



Em Otranto, na pontinha do salto da Bota, o mar Adriático



Muito manso e azul, abraça as muralhas da cidade

SUL DA ITÁLIA

verdura, uma espécie de muffin de espinafre coberto por uma ricota cremosa com consistência de chantili.

Sai de lá altinho, mas disposto. Pegamos a estrada de volta a Otranto e lá pelas tantas embarcamos em uma descida. Eu estava a uma boa velocidade, furando o vento, com um sorriso meio bobo na cara, quando resolvi imprimir ainda mais força ao pedal. Peguei uma velô irada com direito a u-huu, mas bastou o declive terminar e, ô-ôu, não tive forças e precisei descer da bike para empurrá-la. Aprendi a duras penas a lição 101 do cicloturismo: depois de uma longa e deliciosa descida, sempre vem uma penosa e extenuante subida, e aquele esforço despendido faz falta.

SANTA MARIA DI LEUCA

Pedindo água

No segundo dia, o roteiro era pedalar por volta de 30 quilômetros desde Otranto ao longo de todo o salto da Bota beirando o mar até o ponto onde o Adriático e o Jônico se encontram, em Santa Maria di Leuca. Naquela altura, eu já me consagrava o lanterninha do grupo. Houve trechos de um tédio absurdo, outros de grande alegria, como o superdeclive que antecede Santa Cesarea Terme, lugarejo famoso por suas fontes de água sulfurosa. Fizemos um clique e seguimos viagem até Tricase, onde almoçamos no A Casa Mia. Fui um comensal dedicado, principalmente ao vinho da casa, e por isso pela primeira vez fiz uso da van que nos acompanhava o tempo todo. Funcionava assim: tínhamos Nick e o italiano Davide como nossos guias que intercalavam a liderança do grupo e a direção

da van. A americana E.V., de 73 anos, foi quem mais me impressionou. Ela fez toda a viagem com uma bike de corrida e só pediu água, ou melhor, van, uma única vez – eu pedi umas quatro.

LOCOROTONDO

Trulli beautiful

No terceiro dia seguimos de van até o Valle d'Itria, 140 quilômetros ao norte de Otranto, sendo que a primeira parada foi em uma produtora de azeite de oliva, a Trisole, em Cisternino. Ali conhecemos o processo de extração do óleo e ao final fizemos uma degustação. O que eu aprendi: é preciso colocar um pouco de óleo na língua, cerrar os dentes e inspirar pela boca. Se der uma irritação na garganta, sinal de azeite bom.

De lá seguimos até Locorotondo, a mais bucólica das cidades, situada no topo de um morro. A vida naquele labirinto de vielas estreitas de casas caídas de branco segue um ritmo próprio. De repente você topa com sacadas cobertas com gerânios e um par de chinelos na soleira de uma porta. O almoço no restaurante Ai Tre Santi foi uma festa de Babette. A Puglia é a terra dos queijos como as burratas, as mussarelas e o primo sale; das focaccias, das chicórias e do purê de favas.

E dá-lhe pedalar! De Locorotondo, pegamos a estrada até os arredores de Martina Franca, onde está o hotel Masseria Fumarola, uma construção feita de *trulli*, as casinhas cônicas que são marca registrada da Puglia. Dormir ali antecipava a visita que faríamos no dia seguinte a Alberobello, que guarda mais de mil delas, construídas por vol-

SHOW DE ADRIÁTICO
Polignano a Mare, 35 quilômetros ao sul de Bari, é uma das paisagens litorâneas mais surpreendentes da Puglia. A parte antiga da cidade foi construída sobre um rochedo com as casas viradas para o mar. A praia principal, de pedrinhas e água muito transparente, é muito disputada nos meses de verão

ta do século 15. O trullo geminado que coube a mim naquela noite era muito confortável. E o jantar preparado pelo hotel foi dos mais divinos.

ALBEROBELLO

O balé das oliveiras

No dia seguinte, foi a vez de Alberobello. Confesso ter sentido uma ponta de decepção. Muitos dos trulli foram convertidos em lojinhas de souvenirs sem personalidade. Não se sabe a origem exata das construções, mas uma das hipóteses seria um jeitinho que se encontrou para escapar do IPTU cobrado na época. Por ser uma construção feita de encaixes, elas poderiam ser facilmente derubadas na ocasião da visita dos cobradores de tributos, e depois reerguidas. O bacana é que lá conhecemos Mimmo, um figuraça que nos guiou pelo lugar. Depois do tour, o almoço, preparado pela mãe dele, foi servido em um dos trulli que a família aluga para turistas.

O nível das hospedagens estava alto e manteve-se assim até o final. Naquele dia fomos dormir nos arredores da cidade de Fasano (a mesma de onde veio a família do restaurateur Rogério Fasano). Eu fiquei na Masseria Torre Coccaro, e o restante do grupo ficou na Masseria Torre Maizza, propriedades vizinhas, do século 16. As masserias são o que há de mais sofisticado em hospedagem na Puglia, geralmente fazendas encravadas em oliveais. À noite nos encontramos na Maizza para uma aula de culinária. Aprendemos a fazer *panzerotti*, um tipo de calzone frito, e *orecchiette*, a pasta típica da Puglia, que tem o formato de orelha. Outras masserias dignas de nota são a Salamina, que lembra um castelo medieval, e a Borgo

Egnazia, a mais extravagante de todas – o lugar foi cenário do “sim” entre Justin Timberlake e Jessica Biel.

A paisagem onipresente nos cinco dias foram os oliveais, que num olhar menos atento cheguei a pensar que fossem todos iguais. Ledo engano. Essas árvores, que podem ter centenas de anos, parecem ter sido esculpidas, às vezes parecem dançar. Algumas são contorcionistas, se abraçam ou se repelem, podem ser unhas, bipartidas, itálicas, podem ser gordas no caule como uma pintura de Botero, ou ao mesmo tempo disformes, antropomórficas e com peitos como uma escultura de Louise Bourgeois. Jamais tediosas.

BRINDISI

Filosofia do pedal

Em uma viagem de bike, quem dita o ritmo é o grupo, e há grupos que viajam em modo traveling, enquanto outros, em fast forward. Em muitos momentos achei que meus companheiros estavam levando aquilo a sério demais e passavam batido por paisagens que mereciam um pouco mais de contemplação. No aeroporto de Brindisi, na despedida, a septuagenária E.V. disse que foi inspirador o fato de eu não ser competitivo, de não me importar em ser o último sempre. Expliquei que pra mim era apenas uma questão de condicionamento e, se forçasse a barra, poderia me machucar ou desistir. E emendei que eu achava inspirador vê-la com aquele pi-que enquanto poderia muito bem estar em Boston tomando chá com scones. Rimos e, como quem acaba de protagonizar um capítulo de um livro de auto-ajuda, nos abraçamos. *Arrivederci.* ■

IN VINO VERITAS

Antes conhecida por uma produção de vinhos em massa com baixa qualidade, a Puglia tem tido sua reputação transformada nos últimos anos e vem ganhando prestígio. A especialidade são os tintos, e principalmente das uvas Primitivo e Negroamaro. Alguns bons custo/benefício são o Taurino Salice Salentino Riserva 2008, o Leone de Castris Salento Negroamaro Eto Veni 2010 e o Castello Monaci Salento Negroamaro Maru 2008. Vale colocar no roteiro a visita a vinícolas como a Masseria Altemura (*masseriaaltemura.it*) e a Castel Di Salve (*casteldisalve.com*)

GUIA VT



ITÁLIA 39

SICÍLIA

Taormina 0942

FICAR

A cidade só funciona a pleno vapor depois do meio de abril, quando reabrem os principais hotéis, como o *Villa Sant'Andrea* (hotelvillasantandrea.com; diárias desde € 285) e o *Grand Hotel Timeo* (grandhoteltimeo.com; diárias desde € 342), ambos da Orient-Express. O *Agon* (bbagon.taormina.it; diárias desde € 50) é mais econômico.

COMER

Pequeno, o *Da Cristina* (viastrabone.com, 2) serve ótimos *arancini*, bolinhos fritos de risoto. O *Al Duomo* (ristorantealduomo.it) tem

menu degustação por € 60 e o *Laboratorio Pasticceria Roberto* (viacalapitrulli.com, 9) serve *cannoli* fresquinho.

PASSEAR

Para conhecer o Etna, há ônibus desde Taormina e Catânia. A *Etna Sicily Touring* (etnasicilytouring.com) tem tours para o vulcão desde € 50. Veja também com a *Etna Experience* (etnaexperience.com).

Siracusa 0931

FICAR

Um dos mais luxuosos é o *Grand Hotel Ortigia* (grandhotelortigia.it; diárias desde € 150). Para um bom custo/benefício há o *Sbarcardero* (hotelsbarcardero.com; diárias desde € 38).

COMER E PASSEAR

A *Trattoria La Foglia* (lafoglia.it) e a *Osteria da Mariano* (osteriadamariano.it) têm pratos tradicionais. Veja as ruínas do *Parco Archeologico della Neapolis* (via-paradiso.com, 14) e vá ao *Museo Archeologico Paolo Orsi di Siracusa* (via-teocrito.com, 66), em reforma até abril.

Noto 0931

FICAR

O *Seven Rooms Villadorata* (roomsvilladorata.it; diárias desde € 210) está instalado dentro de um palácio barroco.

COMER

O *Anche Gli Angeli* (viaarnaldo.com, 20) serve antepastos e drinks. Para

a sobremesa, o *Caffè Sicilia* (corsovittorioemanuele.com, 125) tem gelatos incríveis.

Modica 0932

FICAR E COMER

O hotel-design *Balarte* (balartehotel.com; diárias desde € 49) é acessível. O *Palazzo Failla* (palazzofailla.it; desde € 65) é supercentral. Como no *Osteria dei Sapori Perduti* (osteriadaisapori-perduti.it), focado em especialidades sicilianas, e na *Antica Dolceria Bonajuto* (bonajuto.it), para chocolates.

Ragusa 0932

FICAR E COMER

Na parte nova da cidade, o *Hotel Montreal* (montrealhotel.it; diárias desde € 49) teve os quartos renovados. Considerado um dos melhores restaurantes da Sicília, o *Duomo* (via-capocochieri.com, 31) tem duas estrelas no *Guia Michelin*. No almoço, o menu sai por € 45.

Agrigento 0922

FICAR E COMER

O *B&B Anita* (affittacimere-anita.it; diárias desde € 65) é baratinho. O cinco-estrelas *Villa Athena* (hotelvillaathena.it; diárias desde € 144) fica dentro do Valle dei Templi. Para um jantar romântico, o *Perbacco Ristorante Veneria* (vicolo-lo-presti.com, 2) não tem erro.

PASSEAR

O *Valle dei Templi* (lavalledetempli.it), Patrimônio da Unesco, tem templos construídos

por volta de 500 a.C., e o *Museo Archeologico Regionale* (piazzetta-san-nicola.com, 92100) reúne artefatos da mesma época. A casa de Luigi Pirandello, famoso dramaturgo italiano, é hoje o museu *Parco Letterario Luigi Pirandello* (parcopirandello.it).

Castellammare del Golfo 0924

FICAR

O simplesinho *Affittacamere Paradiso* (affittacamereparadiso.com; diárias desde € 40) tem serviço atencioso. Nas ruelas do vilarejo de Scopello fica a *Pensione Tranchina Scopello* (pensionetranchina.com; diárias desde € 36). O *Tonnara di Scopello* (tonnaradiscopeello.com; diárias desde € 132), na praia idem, tem vista incrível.

COMER E PASSEAR

O *Antiche Scale* (corso-bernardo-mattarella.com) é especializado em peixes e frutos do mar. Para massas, coma na *Hosteria del Castello* (via-re-federico.com, 1). A *Riserva Naturale dello Zingaro* (riservazingaro.it) tem praias desertas, translúcidas, de pedrinhas.

BASILICATA 0835

FICAR

Em Bernalda, o hit é o *Palazzo Margherita* (coppolaresorts.com; desde € 325), do Coppola. Em Matera, o *Corte San Pietro* (cortesani Pietro.it; diárias desde € 130) fica no Sasso Caveoso.

COMER E PASSEAR

Em Matera, o **Don Matteo** (Via San Biagio, 12) tem pratos clássicos. Mais em conta, o **Il Cantuccio** (Via delle Becchiere, 33) serve menus sazonais por cerca de € 25.

Palermo 0916

FICAR

O **Concordia** (hotelconcordiapalermo.it; diárias desde € 55) é uma opção econômica no Centro Antigo. Para um upgrade, fique no **Politeama Palace** (hotelpoliteama.com; diárias desde € 118).

COMER E PASSEAR

O **Ristorante Gli Amaniti** (Via Antonio Gagini, 113) serve pratos de inspiração mediterrânea. Os melhores cappuccinos estão no **Bar Bruno** (Via Torremuzza, 6). O teatro **Massimo di Palermo** (teatromassimo.it) é o maior da Itália.



Antica Dolceria Bonajuto, decana chocolateria de Modica, na Sicília

PUGLIA

Otranto 0836

FICAR E COMER

No coração do centro histórico, o **Palazzo Papaleo** (hotelpalazzopapaleo.com; diárias desde € 192) tem nove quartos muito confortáveis. Simples e econômico é o **B&B Via Primaldo** (viapri.maldo.com; diárias desde € 60). No **Da Sergio** (Corso Garibaldi, 9) serve-se o peixe do dia cobrado por peso. Na **Cantine Menhir** (cantinemenhir.com), já na cidade de Minervino di Lecce, dá para provar alguns dos melhores vinhos de Salento.

Alberobello 0804

FICAR E COMER

No **Trulli e Puglia** (trulliepuglia.com; diárias desde € 95) e no **La Rosa dei Trulli** (larosadeitrulli.it; diárias desde € 90), dor-



Na Masseria Torre Coccaro, em Fasano, as oliveiras são onipresentes

me-se em trulli, casinhas com telhado cônico típicas da Puglia. Nos arredores de Martina Franca, os trulli da **Masseria Fumarola** (masseriefumarola.it; diárias desde € 80) são confortabilíssimos. Entre os restaurantes, valem a visita o **La Cantina** (lristorantelacantina.it) e o **Il Poeta Contadino** (ilpoetacontadino.it).

Locorotondo 0804

FICAR E COMER

Na **Masseria Serralta** (serralta.eu; diárias desde € 90) o café é servido no jardim. O **Curdunn** (ristoranteucurdunn.it) serve ótimos antepastos. O **Ai Tre Santi** (Via Dott. Guarnieri, 51) fica aberto às segundas, coisa rara na cidade.

Fasano/região 0804

FICAR

As masserias **Torre Coccaro** (masserietorrecoccaro.com; diárias desde € 284) e **Torre Maizza** (masserietorremaizza.com; diárias desde € 254) são vizinhas, muito confortáveis e ficam em meio a oliveiras. A **Borgo Egnazia** (borgoegnazia.com; diárias desde € 160) é luxuosa, e a **Salamina** (masseria salamina.it; diárias desde € 100) lembra uma torre medieval e serve pratos impecáveis da cozinha pugliese.

COMO CHEGAR

A **Alitalia** (alitalia.com) voa do Brasil para Catânia e para Palermo, na Sicília, e para Bari, na Puglia, com conexão em Roma, desde US\$ 1010.

QUEM LEVA

O roteiro da **Século XXI** (seculoxxi.com.br) tem três noites em Palermo, três em Taormina e uma em Agrigento, com passeios em Siracusa e mais 11 cidades da Sicília, desde US\$ 3 215. O pacote da **Schultz** (schultz.com.br) tem quatro noites em Bari e duas em Lecce, com passeios em Matera e mais dez cidades da Puglia, desde US\$ 3 435. A viagem de cinco noites de bike desta reportagem foi organizada pela **Aurora Viagens** (auroraeco.com.br) e custa desde US\$ 4 595 (sem aéreo). A **Butterfield & Robinson** (butterfield.com.br) tem um pacote similar desde US\$ 5 295 (sem aéreo).