

Mercredi 22 avril 2026 (J₁)

Les Pouilles

Paris/Bari/Bitonto/Manfredonia

©-Pierre-Yves DENIZOT / 2026 - <http://pierre Yvesdenizot.fr/>

LE PROGRAMME DU JOUR (sous réserve de modification) :

Rendez-vous à l'aéroport selon les horaires mentionnés sur votre convocation et envol pour Bari. Dès l'arrivée, découverte de Bitonto : la vieille ville médiévale (promenade dans les ruelles), la cathédrale de style roman-apulien. Puis transfert dans la région du Monte Gargano (130 km). Installation tardive à l'hôtel pour 2 nuits.



Vol régulier AF1288
AIRBUS A320
PARIS CDG : 14h15 / BARI : 16h35
1420 km



134 km



3 km*

* une distance de 3 km ou moins correspond à une journée de marche peu intense

L'info du jour : petite présentation des Pouilles

Bienvenue dans les Pouilles, cette région du sud de l'Italie qui prouve qu'on peut être au bout du pays... tout en étant au top du charme ! Les Pouilles



de 1087 pour abriter les reliques de saint Nicolas. Son architecture massive, ses arcs puissants et son intérieur rythmé par des colonnes antiques réemployées illustrent parfaitement la monumentalité du roman apulien. L'édifice servit de modèle à de nombreuses églises de la région. Autre chef-d'œuvre majeur : la cathédrale de Cathédrale de Trani, bâtie au XII^e siècle au bord de la mer Adriatique. Élevée dans une pierre blonde presque dorée, elle impressionne par son élégance verticale et son haut campanile. Sa position face à la mer en fait l'une des silhouettes architecturales les plus spectaculaires d'Italie méridionale. La cathédrale de Cathédrale de Bitonto offre un autre exemple remarquable. Sa façade harmonieuse et sa grande rosace témoignent de la maturité du style apulien au XII^e siècle. À l'intérieur, la crypte révèle des mosaïques médiévales et une atmosphère plus intime. Enfin, le roman apulien se caractérise par la richesse de ses pavements en mosaïque, souvent inspirés de la tradition byzantine. L'exemple le plus spectaculaire se trouve



ARTS ET VIE
VOYAGES CULTURELS



Quand la mer est calme, n'importe qui se prend pour un marin.



dans la cathédrale d'Otrante, dont le sol du XII^e siècle représente un immense arbre de vie peuplé d'animaux, de scènes bibliques et de figures mythiques. À la fois austère et décoratif, monumental et lumineux, l'art roman des Pouilles constitue ainsi un pont artistique entre l'Occident latin et le monde méditerranéen oriental, reflétant l'histoire cosmopolite de cette région carrefour.

La gastronomie dans les Pouilles (1/5)

Lors d'un voyage dans les pouilles, profitez-en pour déguster quelques-uns des délicieux plats typiques de la région. Surprenante et variée, la gastronomie des pouilles s'inspire de son terroir pour proposer des plats authentiques et traditionnels. Découvrez les plats qui raviront vos papilles durant votre voyage dans cette magnifique région !

1. Les taralli, de délicieux biscuits salés

Faites une pause pour déguster les vins locaux tout en grignotant des taralli. Ces biscuits ronds et salés sont souvent servis à l'apéritif. Conçus comme une pâte à pain et aromatisés à l'huile d'olive, ils ont une texture craquante. Goûtez les différentes déclinaisons des taralli, notamment celles au fenouil ou au sésame.



Un régal !

2. La burrata, un fromage frais et crémeux

Un filet d'huile d'olive, du pain, quelques tomates et votre burrata est prête à être dégustée ! Mélange de crème et de mozzarella, c'est un fromage frais et onctueux. La burrata se consomme très rapidement après sa fabrication. Un voyage dans les pouilles est donc l'occasion de la goûter fraîchement faite pour profiter de son goût subtil. Depuis quelques temps elle est partout, dans tous les restos (ou presque), à la télé et sur les blogs de cuisine. Cette spécialité au cœur fondant, provenant du sud de l'Italie, également patrie de la mozzarella de bufflonne. Mais qu'est-ce que la burrata ? C'est un fromage frais à base de lait de vache ou de bufflonne (moins courante) qui se compose de pâte filée à l'extérieur, comme celle de la mozzarella, de straciatella à l'intérieur, c'est-à-dire de petits morceaux de mozzarella straciatella, déchirés, et de crème. Le nom de burrata, qui fait penser au beurre (burro en italien), est donc trompeur. La burrata naît au début du siècle passé dans les Pouilles, et plus précisément dans la ville d'Andria.

Aujourd'hui, on en trouve dans d'autres régions qui fabriquent de la mozzarella, mais elle reste une spécialité typique des Pouilles. La vraie burrata a une forme de poche liée à l'extrémité par une sorte de ficelle en plastique (autrefois par des feuilles de jonc). On la conserve dans son petit lait ou dans de l'eau salée. Plus dure à l'extérieur (1 cm environ), fondante et onctueuse à l'intérieur, la burrata a une durée de vie très courte. En effet, il est vivement conseillé de la consommer dans les 24 heures qui suivent sa fabrication. Comme pour la mozzarella de bufflonne, le mieux est de la déguster nature.

<https://www.lacuisineitalienne.fr/la-burrata/>

« *Xylella fastidiosa* », la peste qui anéantit les oliviers des Pouilles (1/2)

Manœuvre de la dernière chance ou énième défaite programmée face à la *Xylella fastidiosa*, la bactérie tueuse d'oliviers ? Au mois de juin 2016, les autorités phytosanitaires de la région des Pouilles ont donné leur feu vert et leurs subsides afin que soient dressés des filets de sécurité pour séparer les zones infectées des zones saines et empêcher le présumé insecte porteur, la sputacchina, une cicadelle dont le vol ne dépasse pas les 5 mètres d'altitude (photo), d'y semer la mort. Alors que la récolte commence tout juste dans les oliveraies, nul ne peut encore dire si l'opération sera un succès. En cas d'échec, il faudra se résoudre à appliquer les

recommandations drastiques de l'Union européenne : l'arrachage et le brûlage des arbres malades et de leurs voisins dans un rayon de cent mètres, fussent-ils indemnes. Nul ne semble en mesure de chiffrer exactement le nombre d'oliviers touchés, mais, au total, un million de plantes sont menacées de finir en cendres. Les autorités ont tout fait pour retarder cette échéance synonyme de désastre environnemental et économique : dans les Pouilles, l'oléiculture représente 400 millions d'euros de chiffre d'affaires par an et 30 % de la production totale de l'Italie. Depuis 2013, une bactérie tueuse, la « *Xylella fastidiosa* », décime les oliveraies des Pouilles. Une catastrophe écologique et économique dans une des parties les plus pauvres du pays. Massimo, 80 ans, oléiculteur à Acquarica del Capo, vit de sa production et d'une maigre retraite de 500 euros. Il espère mourir avant ses arbres, récemment touchés par la maladie. Le mal part



de la cime, descend vers le tronc puis infecte tout l'arbre. Ici, des oliviers morts puis brûlés. Dans la région de Gallipoli, l'un des épicentres de la maladie, tous les oliviers de l'exploitation de Tonino, 82 ans, se meurent. Depuis qu'il ne vend plus d'huile d'olive, le retraité, dont la pension s'élève pour lui et son épouse à 600 euros, cultive des légumes pour survivre. « Tout argent dépensé pour sauver les oliviers ne changera plus rien. Les arbres sont condamnés », se désole cet habitant de Gemini, qui, comme de nombreux autres oléiculteurs, se sent abandonné à son sort. À qui la faute ? Qui l'a introduite ? Des entomologistes venus l'étudier lors d'un colloque à Bari en 2010 ? Un transporteur de plantes exotiques en provenance du Costa Rica, où la bactérie avait déjà été repérée ? Faute de vérité, chacun y va de sa théorie, de son soupçon, indifférent aux avis divergents.

A suivre...