

# Ein Dorf der Stille und des Auf und Ab

Rocchetta S'Antonio im Süden Italiens kennt keine Touristen - Nur Einheimische kehren im August für ein paar Tage zurück



Das Castello d'Aquino, die Chiesa Madre Santa Maria Assunta und der Glockenturm als Wahrzeichen überragen das alte Dorf.

Fotos: Claus

von Kurt Claus

Einer hinter dem anderen. Dicht auf. Riesige LKW mit Anhänger sind das erste, das dem Besucher im Hochsommer begegnet, wenn er nach den rund 240 Kilometern von Pescara kommend die Autostrada in Apulien verlässt. Das grünlich-gräuliche Blau des Meeres zu Beginn der Wegstrecke zur linken Seite hat gewechselt mit einem kräftigen Grün der Reben- und Tomatenplantagen auf beiden Seiten. Tomaten sind in der Ebene der Provinz Foggia neben Getreide das Hauptprodukt. Sie werden von hier nach ganz Italien und auch in die angrenzenden Länder geliefert. Entweder normal in Kisten verpackt, so wie sie auf den LKW transportiert werden oder auch schon eingedost, wie sie dann aus der Fabrik kommen. Leere Fahrzeuge biegen von der Schnellstraße ab und reihen sich ein, voll beladene mühen sich auf Touren und die Autobahn zu kommen. Wenn sich der aufgewirbelte Staub der Straße einmal kurz legt und man eine Lücke zwischen den LKW erspäht, kann man endlich links abbiegen, den betriebsamen Knotenpunkt verlassen und allmählich bergan fahren.

Leicht, in sachten Kurven und fast schon behäbig geht es aufwärts und man erhascht dabei immer wieder einen Blick auf die Umgebung, die sich hier ganz anders zeigt. Es muss ein berauschendes Bild geben, wenn sich die Halme auf den weiten Getreidefeldern im Wind wiegen im Gleichklang mit den feinen Wellenlinien der Landschaft und ihre pralle Ähren zum Bersten gespannt darauf warten, abgemäht zu werden. Anfang August zeigt sich die sanfte Hügellandschaft, die schier unendlich scheint, bereits abgemäht. Kurze Stoppeln auf den Feldern verleihen ein borstiges Aussehen, das durch die grobe, dunkelbraune Scholle noch besonders betont wird, ein erdenes Farbspiel ergibt. Dieser Eindruck wird noch verstärkt durch vielfach daneben liegende schwarze Felder, die schon abgeflammt sind und wie dämonische Partikel die karste Länderei durchziehen. „Erlaubt ist es erst ab 15. August, aber viele machen es halt schon früher, illegal“, sagt Angelo, der uns auf dem Weg nach Rocchetta S'Antonio begleitet, damit wir auch die richtige Abzweigung nicht verpassen. Schilder sind nämlich selten, teilweise

abgebrochene werden so schnell nicht ersetzt.

Wir halten nach einer engen Kurve. Links geht es steil hoch, ein kurzer Einschnitt ist mit einem kleinen Dach abgedeckt, vielleicht zehn Meter lang, darunter sprudelt Wasser aus Rohren in einen langen Sandsteintrog. Auf der rechten Seite zum Tal hinunter wächst und gedeiht es üppig, saftiges Grün inmitten der abgeernteten Getreidefelder. Kräftiges Rot der Tomaten, ein pralles Violett von Auberginen blitzt dazwischen hervor und



Die Polizei sieht entspannt dem Treiben auf der Piazza zu.

zeugt von einem opulenten Wachstum. Eine Oase inmitten einem Meer aus Stoppelfeldern, über die der Wind weht und mitunter kräftige Staubwirbel erzeugt. „Das ist bestes Quellwasser aus dem Berg und damit wird die ganze Plantage bewässert, kostenlos“, sagt Angelo. Im Sommer ist der Brunnen auch Treffpunkt von Jugendlichen, die sich auf dem Dach sonnen und wenn es gar zu heiß wird, am Trog eine kurze Abkühlung nehmen. Es gibt viele Brunnen hier mit klarem Quellwasser und oft sind Leute gerade dabei, ihre Plastikflaschen oder Kanister aufzufüllen.

Weiter geht es aufwärts. Die Straßen werden hergerichtet – dennoch ist es ratsam, auf dem Weg Richtung Candela vorsichtig zu fahren, man muss immer mit einem gewaltigen Schlagloch rechnen. Rechter Hand thront Candela auf der Kuppe einer Erhebung, 526 Meter über dem Meer. Die untergehende Sonne wirft ihre Strahlen auf die weißen Häuser mit den rotbraunen Dächern. 2816

Einwohner hat das kleine Bergdorf, das vor allem durch seine Kirchen berühmt ist. Die Chiesa di San Tommaso Apostolo ist aus dem Jahr 1000, die Chiesa Matrice Beata Vergine Maria ist 1501 erbaut, die Chiesa di San Rocco und die Chiesa della Madonna delle Grazie sind aus dem 16. Jahrhundert. Der Palazzo Vitagliani spielt eine bedeutende Rolle in der Geschichte, aber unser Ziel liegt noch etwas weiter.

„Rocchetta hat 2148 Einwohner. Im August sind es gut 3000, im Winter nur 1500, die noch da sind“, erklärt Angelo als wir die ersten Häuser auf 639 Metern erreichen. Viele sind weggezogen, arbeiten in ganz Italien verstreut, viele auch in Deutschland. Nur im August kehren sie zurück, feiern zu Ehren San Roccas und vom 24. bis 26. August das Fest der Madonna del Pozzo, deren Statue in einer Prozession bereits am 15. August aus einer kleinen Kirche mitten aus den Getreidefeldern geholt wird. Auf der Piazza finden abends Musikkonzerte und Theateraufführungen statt, das Dorf der Stille erwacht nach elf Monaten der Ruhe zu pulsierendem Leben.

Sonst ist Beschaulichkeit angesagt unter dem Castello d'Aquino, das mit der barocken Chiesa Madre Santa Maria Assunta und dem Glockenturm, der jede Viertelstunde auch die volle Stundenzahl erklingen lässt, das Dorf überragt. Das kleine Kastell entstand im 16. Jahrhundert als Wohnsitz der Fürstenfamilie D'Aquino an der Stelle, an dem 1083 eine mächtige Normannenburg gebaut wurde, die beim Erdbeben 1456 wie so viele andere in Apulien in Schutt und Asche gelegt wurde. Jetzt parlieren in den Morgenstunden in die Jahre gekommene Männer unter den drei Wahrzeichen des Dorfes, bis die Frauen zu Hause das Essen vorbereitet haben und nach der mittäglichen Siesta wird wieder über Gott und die Welt diskutiert. Ansonsten ist es ruhig im Dorf. Touristen trifft man hier (noch) keine. Es gibt nur eine Pension direkt am Castello mit einer vorzüglichen Pizza aus dem Steinofen und einer hausgemachten Pasta, die ihresgleichen sucht. Mittwochs gibt es den großen Markt und ansonsten – keinen Weg, der nur annähernd einmal etwas länger geradeaus geht. Ein typisches Bergdorf mit einem ständigen Auf und Ab in verwinkelten kleinen Gässchen, rustikalen Treppen und einem Milchladen, in dem Mozzarella frisch hergestellt wird. Wenn man sich dann schräg gegenüber in der Bäckerei ein frisches Ciabatta holt, sich an der Chiesa della Immacolata auf einer Bank in die Sonne setzt, das Essen genießt, erliegt man zwangsläufig dem Charme des Dörfchens Rocchetta S'Antonio in Apulien.



Das Castello wird wieder hergerichtet.



Ein Schatten spendender Feigenbaum vor der Haustür ist bei 45 Grad Celsius eine Wohltat.



Wasser holen an einem der vielen Brunnen.



Der Pasta-Teig wird ausgerollt...



...und zu kleinen Meisterwerken verarbeitet.



Süße Sachen - wie leckerer Teig mit feiner Schokolade gefüllt - entstehen in Familienarbeit.