PRINT MEDIA
TOURISME ESPAGNE
Ref: 587 / NC2663369-2

Het Laatste Nieuws
Date: 01-06-2024
Page: Weekend 018-019
Periodicity: Daily
Journalist: Johan Lambrechts
Circulation: 187227
Audience: 1030924
Size: 1 696 cm²

RONDREIS ANDALUSIË: 'CAMINOS DE PASIÓN' VERBINDT TIEN AUTHENTIEKE DORPEN

Spaanse passie en merkwaardige rituelen

Andalusië is véél meer dan zijn bekende hoogtepunten Granada, Córdoba en Sevilla. In het binnenland wacht een resem charmante stadjes vol culturele en culinaire ontdekkingen. We trokken een week op roadtrip langs de gloednieuwe 'Caminos de Pasión', die tien authentieke parels aan elkaar rijgt.

Johan LAMBRECHTS

Wie in Spanje van de begane paden afwijkt, botst op tradities waarvan je dacht dat ze uitgestorven waren in ons continent. In **Utrera** loop ik langs een onopvallend deurtje het kleine borduuratelier van Inmaculada García-Rayo binnen. Met twee medewerksters naait die nu al achttien maanden ijverig aan een nieuw gewaad voor Ons Lieve Vrouwke, om haar te bedanken voor de goede afloop van de coronapandemie. Alle inwoners doen hun duit in het zakje, zodat ze de kostbaarste goud- en zilverdraad kan gebruiken en in een tijdrovend traag tempo haar ambacht kan uitoefenen.

Iets verderop valt mijn mond opnieuw open van verwondering over een stukje bizarre volksdevotie. Twee jaar geleden belandden veertig klokkenluiders uit Utrera op de Werelderfgoedlijst van Unesco. Om met eigen ogen te zien hoe ze hier handmatig de klokken luiden, beklim ik de toren van de Santiago de Mayor-kerk. Als de man beneden aan het touw van de klepel trekt, wordt hij tientallen meters de hoogte ingezwiept... Boven in de toren belandt hij met zijn voeten op de klokkenbalk, waarmee hij het gebeier in één ruk doet stoppen. Het is een eeuwenoude traditie waarvoor je geen hoogtevrees mag hebben én waarbij vroeger al eens een dode viel. Nergens anders in de wereld te bewonderen — bekijk het YouTube-filmpje maar eens!

Folklore

Precies die verwondering is het uitgangspunt van de Caminos de Pasión, de culturele route die je weg van de platgetreden paden naar tien authentieke dorpjes in het binnenland van Andalusië voert. Ze wil zowel de rijke tradities, het erfgoed, de folklore, de landschappen als de gastronomie in de kijker zetten. Alle dorpjes op het parcours vieren daarnaast op een unieke manier de Semana Santa, de Heilige Week voor Pasen die gepaard gaat met sfeervolle processies.

Goed voor een mysterieuze wereld vol merkwaardige rituelen en complexe codes, waarmee je kennismaakt in het Semana Santa-museum in **Puente Genil.** Ik leer er over de broederschappen, een soort cultureel-sociale clubs die tijdens de Paasweek allemaal één aspect van de bijbel belichten — soms zijn er wel dertig per stad — en kuier rond tussen de maskers en puntmutsen die deelnemers dragen omdat ze niet herkend willen worden als boetelingen.

Rijke sponsors

Een weekje Caminos de Pasión laat je uitgebreid kennismaken met het indrukwekkende religieus-historische erfgoed van Andalusië. «Ook al is het binnenland een landbouwstreek, tussen die kilometers en kilometers olijfvelden en bergen vind je áltijd wel een stadje op een heuvel met een paar kerken», vertelt mijn gids Paco. «Dat komt omdat de families uit Sevilla die rijk werden van de handel met het nieuw ontdekte Amerika, hier hun paleizen en herenhuizen bouwden. Ze financierden ook met gulle hand barokke kathedralen en rijkelijk versierde kapellen, als dank voor al die voorspoed.»

Zowel de katholieke heersers als de Moren lieten hun sporen na, en dat zie je aan de kerkinterieurs waarin je vaak architecturale elementen uit een moskee kunt herkennen. In hertogstad **Osuna** word ik echter verrast door Vlaamse retabels uit de 16de eeuw. Het op een heuvel liggende **Carmona** maakt indruk met het Alcazar en clarissenkloster, en **Écija** — de stad van de elf torens — heeft behalve een gewel-

dige foodmarket nog een ander unicum: de beste hamsnijder van Spanje. Ooit was het een van de zeven belangrijkste steden van Spanje, en het lokale museum geeft met een maquette van het amfitheater en een schat aan mozaïeken een mooi overzicht van die Romeinse periode.
In **Alcalá la Real** herinneren vijftien wachttorens en het fort van La Mota dan weer aan de grens tussen Moren en Spanjaarden.
Maar het meest ben ik weg van het schattige **Priego de Córdoba**, een van de mooiste dorpen van Andalusië en neergevlijd in een glooiend landschap van heuvels en olijfgaarden. Boven op een klif wandel ik door nauwe steegjes omzoomd met witte huizen versierd met bloemen. Overal in de binnenstad stromen fonteinen en bronnen. Vanop het balkon dat de Arabieren aanlegden, hebben we een schitterend uitzicht op de majestueuze vallei en haar vele tuintjes met meloenen en pompoenen.

Lunch van twee uur

Maar een mens leeft niet van monumenten alleen. Een adagium dat we in de praktijk zetten door elke middag minstens twee uur uit te trekken voor de lokale gastronomie.
En dat is geen moment te weinig... De lokale keuken is verrukkelijk en elk dorpje heeft wel zijn eigen specialiteiten. Ik smul van tapas als hamkroketjes, langoustines en natuurlijk de onvolprezen *jamon ibérico*. De beste ham is de bellota, van zwijnen die drie maanden vrij op het land leven en zo'n acht kilogram eikels per dag eten, wat zorgt voor de typische fijne smaak. De streek barst van culinaire schatten, zoals de *fino's* en *frizzantes* van Montilla-Moriles, wijnen gemaakt van de Pedro Ximénez-druif. Maar hoe copieus we ook eten, we krijgen achteraf nooit een rekening boven de 35 euro per man gepresenteerd. Ook dat is zonder twijfel een van de grote troeven van deze streek.
De provincie Sevilla staat bekend voor het kweken van eetolijven, zoals de smaakvolle Gordal-olijf. Maar rij naar het oosten, en je belandt tussen tienduizenden bomen bedoeld voor de productie van olijfolie. Andalusië werd rijk van de export van het vloeibare goud, want in de Spaanse kolonies was het verboden om ook maar één olijfboom te planten.
Baena is de thuishaven van de ook bij ons bekende topproducent Nuñez de Prado. Het familiebedrijf dateert uit 1795, en is veel kleiner en ambachtelijker dan ik had verwacht. Tijdens een rondleiding hoor ik dat de Picual-, Picudo- en Hojiblanca-olijven allemaal afkomstig zijn van de 120.000 olijfbomen in familiebezit. Ik zie hoe die nog traditioneel onder een molensteen worden geplet, alvorens de overblijvende olijfpasta tussen matten wordt uitgeperst. Zelfs het verpakken van liefst 250.000 flessen per jaar gebeurt nog gedeeltelijk met de hand! En al die passie en vakmanschap smaak ik als ik nadien enkele lepels mag proeven.

Fietsen op Via Verde

De volgende ochtend springen we de fiets op in **Cabra,** in de provincie Jaén. Ooit vertrokken van hieruit treinstellen bulkend van de olijven, en ook nu nog is de provincie Jaén goed voor maar liefst 50 procent van de Spaanse olijfproductie. Al zijn de treinsporen intussen verdwenen en vervangen door een autovrij fietspad.
Het is ochtend, nog lekker fris en het tochtje brengt me meteen in zen-stemming. We rijden in tunnels en over viaducten, en aan weerskanten openbaren zich weidse uitzichten op eindeloze olijfgaarden en het bergachtige Geopark Sierras Subbéticas. We peddelen de dertien kilometer naar **Doña Mencía** en weer terug, maar de 'Via Verde del Aceite' *(fietspad van de olijfolie)* is nog een stuk langer: 128 kilometer. Een tocht van twee dagen, helemaal van Puente Genil naar Jaén. Wat een heerlijke manier om deze schitterende streek te verkennen!
Om zes uur 's avond sta ik in **Lucena** voor iets wat ik voor geen geld van de wereld wil missen. Overal ruikt het naar wierook en het plein stroomt vol met piekfijn geklede toeschouwers, want dit sociale gebeuren is nog veel populairder dan twintig jaar geleden. Eerst zetten 140 trommelaars en blazers uit Sevilla het ritme in voor de *pasos,* ofwel draagaltaren met de met een zweep gegeselde Christus en wenende Maria. Langzaam schuifelen de tientallen dragers voort, meewiegend op het ritme van de muziek, terwijl ze duidelijk moeite moeten doen om de berrie van liefst 1.350 kilogram — 55 kilogram per man — in evenwicht te houden. Om de zoveel meter luidt een bel en stoppen ze, en dat herhaalt zich zo 4,5 uur lang. Een kleurrijk, indrukwekkend en uniek spektakel.
Ik besef plots dat Semana Santa in Andalusië weinig met het instituut Kerk te maken heeft. Wél met geloof en een eeuwenoud gemeenschapsgevoel. Geloof en fierheid dat je de loodzware *paso* urenlang kunt dragen, als je maar goed samenwerkt om tot iets positiefs te komen. Iets waarvan iedereen kan leren, toch?

Nauwe steegjes met hagelwitte huizen en overal bloemen: Priego de Córdoba is een van de mooiste dorpen van Andalusië.

© auxipress • +32 2 514 64 91 • info@auxipress.be • www.auxipress.be

Tientallen dragers torsen urenlang een loodzware Christus tijdens de processie in Lucena: een kleurrijk en uniek spektakel.

Het Alcazar de Puerto de Sevilla in Carmona: een zeer moeilijk aan te vallen Moors fort dat de toegangspoort van de stad vormde.

De beste hamsnijder ter wereld vind je in Écija.

Praktisch

Erheen

Vanuit Brussels Airport vlieg je rechtstreeks naar Malaga met o.a. Transavia en TUI Fly. Van daaruit is het twee uur rijden naar de Caminos de Pasión.

Beste periode

In het voorjaar en najaar is het minder warm. Trek er minimaal vijf dagen voor uit, zo heb je tijd om de tien dorpen echt te leren kennen. Je kunt de route van Utrera naar Alcalá la Real ook te voet of per fiets afleggen via de GR 341 (320 km). Er is een gravel-, mountainbike- en gewone weg. *caminosdepasion.com*

Eettips

***Casa Pedro (Puente Genil):** staat al twintig jaar in de Bib Gourmand met smaakbommetjes en huisgemaakte producten, van *salmorejo*-soep tot ongefilterde olijfolie van twee weken oud.
***Casa Curro (Osuna):** gastro-tapasbar met verrukkelijke gerechtjes zoals gegrilde artisjok met foie gras of stoofpot van ossenstaart.
***Bar El Ambigú (Utrera):** tapasbar met een uitstekend assortiment lokale craftbeers en wijn- en foodpairings.
***Mesón la Cueva (Carmona):** het decor — een grottenwoning — is al even origineel als de keuken, een fusion van Spaans, Aziatisch en Mexicaans.
***Gastrobar Zyrah (Priego de Córdoba):** spectaculaire versies van klassieke gerechten zoals octopus met zoete peper en hamburger van ossenstaart.
***Restaurant Tresculturas (Lucena):** uniek restaurant dat de Joodse, christelijke en Arabische eetcultuur combineert.

Het glooiende landschap van heuvels en olijfgaarden rond Priego de Córdoba. Foto's Allwrite