

*På Sicilien blandas myt  
med verklighet. Då med nu.  
Hav med berg.*



# Sicilien, mellan hav och vulkan

På Siciliens östra sida stiger Etnas svarta sluttningar rakt upp i den klarblå himlen. Havet avvaktar nedanför medan byar som Modica och Taormina är fyllda med kulturskatter. Sicilien är en ö som förför och här finns något för alla.

Text **Åsa Johansson** Foto **Åsa Johansson** och **Shutterstock**

**V**ad är det där, frågar jag nyfiket? En fisk, blir det korta svaret. Det var inte så svårt att förstå men vilken underlig fisk det faktiskt var, det får jag aldrig veta.

På den livliga och stöjlga fiskmarknaden A'Piscaria i Catania ser man fiskar och färgglada skaldjur som inte går att hitta på Wikipedia. Den sentida mustaschkädda fiskhandlaren skrattar roat inför mitt frågande ansikte. Det är lätt att glömma bort tiden när man strövar genom Catantias fiskmarknad i vtrvarret av stånd och människor medan högljudda röster ekar i bakgrunden.

**I Catania lever Italien** på riktigt. Här är inget fintsatsat för att förföra turister. Här låtsats man inte vara något som man inte är. De gråsvarta fasaderna i vulkanisk sten är som de är. Vackra i allt det mörka.

Catania är Siciliens arbetarstad. Om aristokratiska Palermo är London så är Catania Siciliens svar på Manchester. Här blandas gamla kyrkor och piazzor med coola konstgallerier och snygga barer. Utomhusserveringarna är många och stor vikt läggs på den lokala matkulturen. Spectellt kring Via Santa Filomena som är en smal parallellgata till stadens breda paradgata, via Etna. Här ligger restauranger och barer på rad. Man brukar behöva gå fram och tillbaka ett

par gånger för att kunna välja vilken uteservering som ser trevligast ut.

Två säkra kort både vad det gäller meny och vlnlista är Sale Art Cafe och FUD, som ägs av Andrea Graziano, Catantias krogkung.

**På via Santa Filomena**, som på de flesta ställen i Catania, serverar man paradrätten Pasta alla Norma i mer eller mindre kreativa versioner. Rätten är en eloge till kompositören Vincenzo Bellini som föddes i staden 1801. I dag står han staty på den hårt trafikerade piazza Stesicoro där man gör korstecknet innan man går över gatan. Bellini har även fått en teater uppkallad efter sig, Teatro Massimo Bellini.

Stadens mest kända symbol är dockingen mänskliga utan i stället den lilla dvärgelefanten som står mitt inne på centrala Piazza Duomo. Man har faktiskt funnit skelett efter dvärgefanter i grottorna under bergsbyn Taormina, som ligger dryga timmen från Catania. Man tror att det kanske var grekerna som först fann skeletten och att de stora hålligheterna i skallbenet där snabeln suttit var till inspiration för Homeros när han skrev om Odysseus möte med den enögde cyklopen Polyfemos. Vem vet? På Sicilien blandas myt med verklighet. Då med nu. Hav med berg. Allt i en till en början osynlig ordning som enbart visar sig när man lugnat ner sig och faller in i det sicilianska tempot.





**1** Nya restauranger och lyxiga hotell växer upp som svampar. Här är utsikten från Zash Country Hotel.

**2** Ta en mat/dricka-paus på en restaurang i gamla stans gränder i Taormina.

**3** Modicachoklad – ett sött inslag är ett måste på resan.

**4** En lätt lunch med sicilianska mått.

**5** Mogna nerello mascalese-druvor.

När jag var liten hade jag ofta mardrömmar om att fastna i den svarta lavan.

Giuseppe Russo som driver en av de mest prisbelönta gårdarna på Etna, Girolamo Russo.



När man lyfter blicken från Catania ser man alltid henne. Etna, eller Mungibeddu som hon kallas på sicilianska, imponerar med sina 3 350 meter. Världens tredje mest aktiva vulkan puffar och ryker men gör oftast inte någon illa. Därför uttalas hon i feminin form till skillnad från maskuline Vesuvius, honom kan man inte lita på. Vulkanens svarta jord ger och tar. Det vet de vinbönder som blir allt fler i kanske den nu just nu hetaste vinregionen i Italien.

– När jag var liten hade jag ofta mardrömmar om att fastna i den svarta lavan, berättar Giuseppe Russo som driver en av de mest prisbelönta gårdarna på Etna, Girolamo Russo.

Regionen som en gång försåg norra Italien med druvor är i dag på alla vinnördars läppar. Den vulkaniska jorden och de höga höjderna ger viner som mer liknar de i Piemonte eller i Bourgogne än viner som man annars förknippar med det varma Sicilien. Man lever i en blomstrande tid på vulkanen där nya restauranger, lyxiga hotell och vingårdar växer som svampar ur marken.

– För tjugo år sedan när vingårdarna var övergivna på Etna och jag började satsa på inhemska druvor som nerello mascalese och carricante tyckte alla att jag var helknäpp.

Det säger Salvo Foti, en av personerna bakom vinregionen Etnas renässans. Han har startat en organisation som heter i Vigneri som arbetar för att behålla de traditioner som gjort området till vad det är i dag.

Vill man uppleva vulkanen på närmare håll kan man antingen ta sig upp till toppen genom att boka någon av de många guideade turer som erbjuds. Eller så håller man sig under tusen meters höjd, besöker vingårdar och dricker och äter gott. Ett exempel är exklusiva Shalai Resort som drivs av bröderna Pennisi i den lugna byn Linguaglossa. De har ett tiotal rum, spa och en tillhörande restaurang som står med en stjärna i guide Michelin. Brödernas pappa har en slakteributik inte långt från hotellet där en stor gryta alltid står och puttrar ute på gatan. När en kund kommer in och ber om en panino fiskar han upp en bit kött ur grytan, håller på tonvis med chilifingrar och får ett par euro i utbyte. Snabbmat på Etna är inte att leka med. Efter all chili känns det som att ha stoppat ner tungan i en av Etnas rykande kratrar.

Speciellt i maj och juni är Etna helt fantastiskt. Det ser nästan överkligt ut när rosa och gula blommor växer i den svarta och till synes fattiga jorden. Man har havet på ena sidan och vulkanen som vaksamt följer dina rörelser på den andra. Det är mäktigt.

Vill man i stället lämna den dramatiska landsbygden och uppleva flärd, då ska man åka till Taormina. Byn som anlades av grekerna har varit ett populärt tillhåll för intellektuella, författare och internationella jetsetare. Den ser ut som en glittrande juvel där den ligger infattad i klipporna som sträcker sig ut mot vattnet. Bästa sättet att ta sig upp eller ner till havet är genom en väl fungerande linbana.

– Så välklädda personer som man kan se i Taormina ser man inte ens i Milano, säger min italienska väninna medan vi iakttar de flanerande välklädda signori som går förbi på Corso Umberto I.



Det är avundsvårt att de kan gå så där nonchalt elegant på italienskt vis. De går fram och tillbaka för att visa upp det senaste inköpta modeplagget och samlar på sig beundrande blickar. Men kom ihåg att Taormina är ett av Siciliens mest populära resmål så bäst är att åka hit "fuori stagione", före eller efter högsäsongen mellan maj och september. Men byn är svårslagen med sina smalgator och pittoreska torg. Man får inte missa den hästskeformade grekiska teatern som byggdes 300 år före Kristus. Här anordnar man musik- och teaterfestivaler sommardag. Och så utsikten! Har man riktig tur så sprutar Etna upp lite lava i luften en sen sommarkväll när man tar en aperitif på någon av de välbesökta utserveringarna på piazza IX aprile.

Tar man sig däremot längre söderut kan man uppleva hav och bad utan att behöva åka linbana. Undvik man bara augusti som är italiennarnas industrisemester så är Marzamemi en plats att rekommendera. Det som en gång var en liten fiskarby byggdes om år 1630 av de nya ägarna, den adliga familjen Villadorata. Den vackra ringmuren och de vita stränderna gör att man tänker på ett sicilianskt Gotland. Man var inte orolig, det kristallblå vattnet är varmare än i Östersjön. Äter bra gör man också, en enkelt tillagad fiskrätt med ett glas svalt vitt vin från

Sicilien. Byn ligger också praktiskt till för att fortsätta till platser som barockstäderna Noto och Syrakusa. Staden Modica som är känd för sin chokladtillverkning, ligger en dryg timmes bilfärd västerut.

– I Modica industrialiserade man aldrig chokladtillverkningen som i resten av Italien, så här är produktionen fortfarande hantverksmässig, berättar man under den guideade turen inne på Bonajuto. Det är en av stadens äldsta chokladtillverkare där man kan smaka det mesta i chokladväg. I Modica ligger även Ristorante Accursio som fick sin första stjärna i Guide Michelin 2017. En chokladdessert här är något man inte bör missa.

Sicilien som är Medelhavets största ö förför men är samtidigt extrem. Extremt vacker. Grekiska tempel. Romerska arenor. Utsmyckade barockstäder och livliga matmarknader. Men även extremt fult. Maffian. Fuskbyggandet inåt land och långs det som kunde ha varit en betagande kust – där fyrkantiga flervåningshus är granne med romerska lämningar. Berg. Hav. Sicilien lämnar ingen oberörd. Antingen så blir du förförd av Siciliens många ansikten eller så vill du aldrig mer komma tillbaka. Antingen eller.

Mitt emellan eller lagom är inte ord en sicilianare förstår.

resor@bonniernews.se