

SICILIEN

Af **Ole C. Jørgensen**,
ocj@fyenskemedier.dk
Foto: **Steen Vig Jørgensen**,
siesta@fyens.dk

» Taormina er ødsel med allehånde typer udsigt. Nærmest i ubegrænsede mængder. Både ud over vandet, ned til strandbyen Giardini Naxos, til den majestætiske vulkan Etna og det bagvedliggende bjerglandskab.

Fra artiklen. Fyns Amts Avis' tidligere chefredaktør Ole C. Jørgensen har besøgt Sicilien

Knap 9000 kr.

"Et siciliansk eventyr" arrangeres af Gislev Rejser www.gislev-rejser.dk med fire afgang i 2013.

Syv dage med halvpension og tre udflugter inkluderet. Pris 8898 kroner.

Direkte fly fra Kastrup til Catania.

Avisen var inviteret af Gislev Rejser.



Bar-terrassen på Hotel Diodoro i Taormina opleves som en kunstigt skabt verden, men er den ultimativt rene vare. Billedet snyder ikke.

Her har man let ved at glemme

Den smukke gamle fæstningsby Taormina på Sicilien er i dag tydeligvis en turistby - og så alligevel ikke

Fortsættes næste side »





I et svagt øjeblik kunne nogle måske fristes til at tro, at det fantastiske og monumentale fæstningsværk rundt omkring den vel nok smukkeste by på Sicilien, Taormina, er bygget for et syns skyld.

Man skal dog ikke langt ind i Taorminas dramatiske tidlige historie, før man bliver klar over, at det er opført af dyb nødvendighed. Det forhindrede dog ikke først araberne og senere normannerne - formodentlig med nogle af vore forfædre iblandt - under blodige angreb at erobre byen for omkring 1000 år siden.

Alt det har tiden med gradvis opbygning af en turistindustri næsten skubbet i glemmebogen. Derfor er det mere end vanskeligt at forestille sig, at der i og omkring denne smukke by har udspillet sig så dramatiske begivenheder.

Og da slet ikke en fredelig eftermiddag, da vi sidder på Macambo Cafe på Piazza 9 Aprile, hvor det oser af atmosfære midt blandt smukke gamle og statelige bygninger. Hvorfra udsigten over Messinastrædet er formidabel, og et glas kølig hvidvin hjælper os til at fordøje indtrykket.

Udsigter overalt

Taormina er i dag klart en turistby. Men her i oktober, hvor sæsonen langsomt klinger ud, er vi heldigvis ikke så mange turister, at vi overdøver den lokale befolkning, som trods alt udgør omkring 12.000 i byområdet.

Det betyder også, at det er hyggeligt at slentre i de gamle gader og slå et smut ned ad stejle sidegader, hvor man kan lade sig friste af alskens opfindsomt turistgejl og dyre mærkevarer. Eller iagttage det blomstrende restaurationsliv.

Der er naturligvis også de mange småbutikker, hvor vi side om side med de lokale handler daglige fornødenheder ind.

Taormina er ødsel med allehånde typer udsigt. Nærmest i ubegrænsede mængder. Både ud over vandet, ned til strandbyen Giardini Naxos, til den majestætiske Etna og det bagvedliggende bjerglandskab. Den ultimative udsigtsoplevelse får man imidlertid fra Castelmola - en lille fæstningsby på en bjergtop nogle hundrede meter længere oppe. Den bør man ikke gå glip af.

Ad snoede bjergveje køres vi behændigt derop af Antonella fra Gislev Rejsers agent i Taormino. Endnu en gang må vi sande, at det er en god ting at lade billedet stå et øjeblik og bare nyde det formidabile tableau. Det lader sig simpelthen ikke indfange af kameraets begrænsede optagefelt.

Kvindehvin fra første sal

Antonella har fået strenge ordrer fra bureauet om ikke at vise os en af Castelmolas mere spektakulære seværdigheder. Men med et listigt smil fortæller hun, at vi nok vil bebrejde hende, hvis vi bagefter finder ud af, at vi er gået lige forbi.

Så med forventningerne spændt træder

vi indenfor i Turrisi Bar, som ligger ned ad forskellige trapper i et sidestræde til hovedstrøget. Umiddelbart virker det blot som en atmosfærefyldt bar.

Men lydelige kvindehvin fra første sal indikerer, at det er her, det foregår. Med Antonellas brede grin i front gør vi vores entre. Du almægtige. Pludselig skuer vi ud over det, som må være en af verdens største samlinger af fallossymboler. Her er intet overladt til fantasien, selv om det meste er sat ind i en historisk, kulturel sammenhæng. Specielt frugtbarhedsdyrkelsen.

Mens den mandlige del af publikummet inspicerer rarieteterne med ophøjet ro, er de kvindelige tilstedeværende straks mere lydelige. Ikke mindst, når toilettet besøges. Og sandt at sige er der faktisk ikke en genstand her, som ikke er relateret til tidligere nævnte unævnelige.

Iskold mandelvin

Nå. Vi er ikke sarte sjæle. Men Antonella mener alligevel, vi efter denne ophidsende oplevelse skal prøve en af Castelmolas mindre sindsoprivende seværdigheder.

På pladsen - lige når man kommer op til det ældste Castelmola - ligger udsigtsbaren Antico Caffè San Giorgio. Og i en helt anden boldgade præsenteres vi her for en smagfuld specialitet.

Nemlig små kransekage-lignende stykker med pistacie indeni og hertil den lokale, helt vidunderlige iskold meget søde mandelvin - *vino alla mandorla*. Den er lavet på hvidvin med mandelpulver, og så vidt vi kan forstå, er gæringen - ligesom portvin - standset med spiritus.

Man kan måske umiddelbart få den opfattelse, at det er lige i underkanten, at denne tur udelukkende omfatter det østlige Sicilien omkring Etna. Men bare rolig. Der er masser at se og opleve. Langt mere end denne uge kan rumme - selv om vi bestemt sammen med vore medrejsende fra Gislev Rejser ikke ligger på den lade side.

Nu bliver det heller ikke ringere af, at rejseleder Dorrit Finderup har en velud-

» Taormina er ødsel med allehånde typer udsigt.

Nærmest i ubegrænsede mængder. Både ud over vandet, ned til strandbyen Giardini Naxos, til den majestætiske Etna og det bagvedliggende bjerglandskab.

viklet næse for at finde gode, lokale steder uden for de turistbefængte områder. Og hendes perfekte italienske gør, at hun gang på gang spiller lige op med de lokale.

Det er også på den baggrund, at noget så trivielt som at få købt en sandwich pludselig forvandles til en underholdende og atmosfærefyldt oplevelse på det traditionelle marked i Siracusa.

Her får vi i en - kald det viktualieforretning ved navn F. lli Burgio - de mest lækre specialfremstillede paninier af gode lokale råvarer. Hertil for en euro et papbæger med hvidvin, som uden beregning suppleres med en karaffel med samme væske.

Og da det kniber lidt med at styre både håndbagage, kameraer, panini og hvidvin,



Den rene råvare i uendelige baner. Grøntsagsmarkedet i Catania er et fantastisk tilbud. Tænk, om man havde et køkken hjemme på hotellet og lige havde suppleret fra det nærliggende kødmarked og krydderimanden. Det ville ikke kunne gå galt.

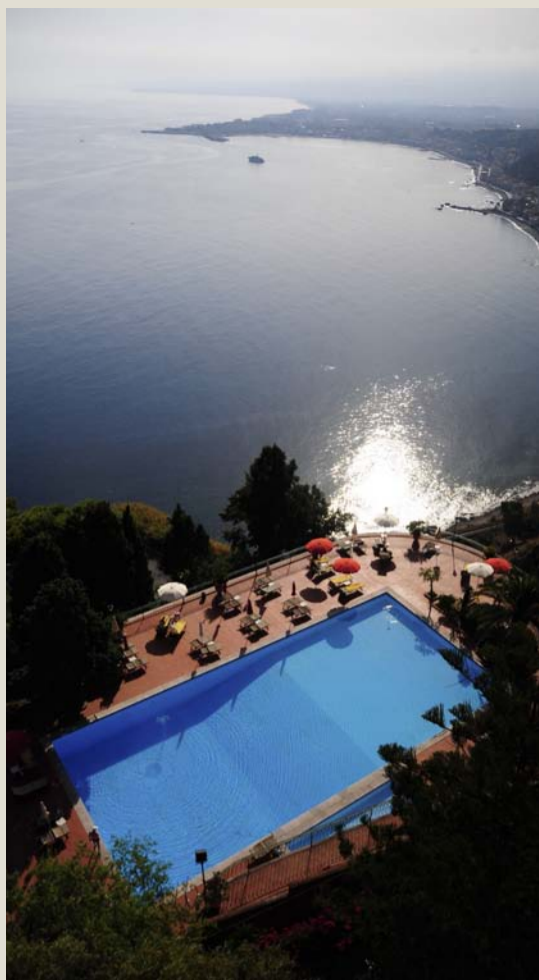


Aftenstemning på Via Bagnoli Croce i Taormina en meget lun efterårsaften. Det er bare hyggeligt og animerer bestemt ikke til at komme "hjem" til hotellet.



Der er ikke meget business for vores ven med kulstregerne her, hvor sæsonen går på hæld. Faktisk har han ikke haft en eneste kunde i aften på sit faste stude på Piazza 9 Aprile i Taorminas centrum. Så han må finde sig i, at det denne gang er ham, der bliver foreviget.

Hotel Diodoro er stedet i Taormina, hvis man vil bo komfortabelt midt i det hele. Altså få minutters gang til centrum, med det store udsyn over by og land - og så selvfølgelig også det imponerende swimmingpoolområde helt ud til kanten af den mest formidable udsigt med Giardini Naxos til højre.



Et brudepar får vi også med på Piazza Duomo i Catania. Vi er i første parket på fortovscafeen helt ud til torvet. Et fantastisk tableau. Ikke blot på grund af brudens voluminøse omfang, men også på sceneriet, hvor alle - turister, tiggere, lommetyve, bedsteborgere, og borgmesteren på rådhusets altan - er aktive deltagere. Her er små risposer til alle.



D'herrer. Hvad kan vi betjene Dem med? Overtjeneren på Macanbo Cafe på Piazza 9 Aprile i Taormina er korrektheden selv.



Det ligner en restaureringsværdig facade. Men også en siciliansk landlig idyl, som det vil være synd at gøre noget ved. Og indebag ved gemmer sig skønne gamle rustikke produktionslokaler, som i den grad er en perfekt ramme om et solidt landmåltid med rigtige råvarer.

tryller indehaveren et højt rundt bord frem. Det bliver sat midt i butikken, hvor vi blandt højlydte sicilianere indtager et herligt måltid. Kom ikke og sig, at vi ikke er velkomne.

Bryllup i Catania

På forhånd er vi af mange blevet tudet ørerne fulde af, at Siciliens næststørste by, Catania, er kedelig og uinteressant. Det er nu bestemt ikke vores oplevelse. Der er noget hyggeligt over at bevæge sig rundt i den indre by, hvor der hele tiden er noget at kigge på. Som da et brudepar i hestetrukket kare pludselig kører ind på Piazza Duomo, hvor vi netop har fået serveret en cappuccino.

Det er en begivenhed, som involverer alle tilstedeværende - turister, tiggere, lommetyve, bedsteborgere og politifolk. Med rund hånd deles små risposer ud til alle, og det gode brudepar hjælpes stands-mæssigt ind i deres ægteskab.

Når man tænker tilbage på otte begivenhedsrige dage i Taormina, er besøget på den tidligere vingård Tenute del Gelso uden for Catania et af højdepunkterne. Stedet drives af unge studerende med dynamiske Frederico Guzzardi i spidsen.

Her nyder vi en økologisk og yderst vel-smagende frokost i den gamle vingårds autentiske omgivelser. Det er lidt, som tiden står stille her, og da maden og vinen virkelig smager, synes ingen rigtig at have lyst til at tage af sted.

Det er ikke, fordi den inkluderede middag på vores pompøse hotel Diodoro ikke er værd at spise - i hvert fald ikke under den sidste halvdel af vores ophold her. Men lidt fremmed mad er ikke at foragte i dette område af verden, hvor madkunst retfærdigt er berømmet, og hvor næsten alle kulinariske specialiteter passer godt til en dansk gane.

Mama Rosa

Vores foretrukne sted er så absolut Mama Rosa i den lidt stejle sidegade med trapper, Via Naumachie. Lige op til strøggaden Corso Umberto. Der skal nok være andre gode steder i byen, men dette er et hyggeligt sted med god atmosfære, glimrende siciliansk/italiensk mad og efter forholdene fornuftige priser.

Her på sidstedagen - flyveren går om nogle timer - mindes vi forleden, da vi kastede os ud på kulinarisk ukendt territorium. I stedet for at vælge fra Mama Rosas fyldige menukort får vi stedets imødekommande unge chef Cristian Aversa til at kreere os en rigtig siciliansk frokost. Det er han bestemt ikke uvillig til. Og vi skal da lige love for, at vi kom rundt på menukortet. Pasta og antipasta inden hovedretten med fisk og skaldyr i alle mulige variationer og hertil passende røde og hvide lokale vine. Tiramisu til dessert og til slut espresso med et forsvarligt glas grappa til at holde det hele nede.

Det er et projekt, som tager god tid - lidt over tre timer - hvor vi virkelig nyder maden, hinandens selskab og Mama Rosas dejlige atmosfære. Selvfølgelig ikke gratis, men bestemt en oplevelse værd, som absolut kan anbefales.

Det er nok overflødig at bemærke, at vi den aften sprang middagen over på hotellet.

Men lige nu, hvor kufferterne står pakket på hotellet, nyder vi en af stedets virkelige specialiteter - *pasta al ragu di carne con pecorino siciliano* - pastarør med lækker kødsovs med tynde skiver af pecorino-ost ovenpå, som halvsmitter på den varme ret.

Det er bare guf og ligger ganske fortrinligt i maven ledsaget af vin.

Og samtidig en ganske værdig afslutning på otte begivenhedsrige dage i Taormina og omegn.

Stromboli for fuld udblæsning

Det lyder som kanontorden og dumpe tordenskrald. Vulkanen Stromboli på øen af samme navn ud for Siciliens nordkyst sender lava i en ildsøjle højt til vejrs



Naturkræfternes rå udladninger udløser overraskede og begejstrede udråb fra en fuldtallig passagerskare på det store turkskib "Eolian Princess". Alle, som ikke allerede er på dæk, bevæger sig skyndsomt over i styrbord side, hvorfra det imponerende syn lader sig beskue.

Alle har taget ladegreb på samtlige til rådighed værende kameraer - lige fra det mest beskedne lommeapparat over moderne mobiltelefoner til de store Nikoner. Alle venter spændt. Kommer der mere?

Det gør der. Kort efter spyr Stromboli en ny ladning ud. Det buldrer og brager. Ildtungerne rækker mod himlen, mens røg og damp fra den glødende lava skaber et voldsomt inferno.

De fleste holder vejret i betagelse. Ene- ste lyde er den sagte dunken fra skibets motorer, vinden og den kontante klikken fra kameraerne. Som en medrejsende med militær baggrund spontant udbryder.

- Hvis de kameraer havde været ladet med skarp ammunition, var Stromboli blevet savet midt over.

Alle har ståpels

Det er ikke for meget sagt, at vi alle har ståpels på håndryggene - nordmændenes betegnelse for fænomenet, at de små hår rejser sig. For det føles utroligt nærværende, selv om vi er i sikker afstand - en god kilometers penge fra vulkanøen.

I omkring en times tid er der større eller mindre udbrud. Og i takt med, at mørket hastigt sænker sig over sø og ø, antager ildskæret fra udbruddene en mere og



Gamle venner fra før Etnas store udbrud i 1983: restauratør Alfio Di Bella og rejseleder Dorrit FINDERUP. Omkring et halvt hundrede meter under deres fødder ligger resterne af Alfios oprindelige restaurant. I baggrunden hans nye restaurant, som er kendt af masser af danskere, som har spist og drukket kaffe her.

mere markant profil. Vi er holdt op med at tælle. Alle er høje og taler i munden på hinanden om, hvor fantastisk det er, da Stromboli efterhånden synes at have raset ud. Og kaptajn Angelo bekræfter, at der går langt imellem, han er vidne til så mange markante og store udbrud som i dag.

Mætte af den voldsomme naturoplevelse sættes kursen med 22 knob retur mod Milazzo, hvorfra vi i morges er sejlet på en daglang tur til De Lipariske Øer.

Landgangen på Panarea og Stromboli har i sig selv været en stor oplevelse. Øsamfund, der tydeligvis lever deres helt egen afslappede tilværelse - kun afbrudt af jævnlige turistbesøg.

Trods sent går snakken lystigt i bussen tilbage til hotellet. I dag Stromboli, i går

Europas største vulkan, Etna. Den var godt nok ikke ildsprudlende, men nok så pompøs på en solbeskinnet oktoberdag. Og så var der lige det gribende møde mellem vores erfarne og meget vidende rejseleder Dorrit FINDERUP fra Esbjerg og restauratør Alfio Di Bella på restaurant La Cantoniera.

Som ung rejseleder besøgte hun med forskellige rejsegrupper restauranten i årene op til det voldsomme udbrud 28. marts 1983, da lavamasser fuldstændig begravde restauranten.

Da Dorrit FINDERUP samme efterår på ny var på Etna, var alt væk.

- Det var en underlig knugende følelse. Og samtidig følte jeg med Alfio, som var blevet en god bekendt, fortæller hun.

Derefter gik der præcis 25 år, inden

Stromboli er rigtig i hopla i aften. Det ene spektakulære udbrud efter det andet oplyser nattehimmelen. Gennem mere end en time sprøjtes glødende lava højt op i luften. Men så er det også som om, Stromboli har fået raset ud. Og mætte af dette storslåede natursceneri sætter vi kursen tilbage mod det sicilianske fastland.

Dorrit FINDERUP igen kom forbi. På samme sted stod en ny flot bygning med samme navn, La Cantoniera, og inde i restauranten blev det til et gribende gensyn med Alfio Di Bella.

Siden den tid bliver der altid tid til en lille snak, når Dorrit kommer forbi. Således også i dag, hvor vi lokker begge udenfor til et forsinket gensynsfoto.

Det er i øvrigt Alfio, som introducerer os for en af de mest krasbørstige bittere, vi har smagt. "Lava dell' Etna", hedder den. En hidsig knaldrød sag på 70 spritprocent med smag som den skrappeste chili. Blot en bundskraber skaber akut åndenød og tårefyldte øjne. Vi omdøber den på stedet til Etna Ildvand.



Af **Ole C. Jørgensen**, ocj@fyenskemedier.dk
Foto: **Steen Vig Jørgensen**, siesta@fyens.dk

Vores lune chauffør, Ignazio Franco, pirrer vores nysgerrighed, da vi er på vej ned fra Etna. "Mon vi får ræven at se i dag" lyder det skælmsk. Ja, det er godt med dig lyder det fra bussen. Men det er ganske vist: Da Ignazio sagtner farten kommer en nærmest tam ræv ud fra en lille bevoksning. Den er tydeligvis vant til, at der falder en godbid af. Desværre har ingen i bussen noget spiseligt. Så Mikkell må gå med uforrettet sag.