

GEUREN EN KLEUREN VAN Sicilië

Een adembenemende zee, prachtige stadjes, heerlijk eten
en een wel heel bijzondere rondleiding door Palermo.
Een bezoek aan het noordwesten van Sicilië.

TEKST PAUL VAN EIJDHOVEN
FOTOGRAFIE MICHAEL GRIMM



Een bedwelmende geur van citrusbloesem. Het is het eerste wat we ruiken als we uit de auto stappen bij Villa Palamara. Deze mini-borgo zal de komende twee nachten ons thuis zijn. Rond een binnenplaats staan een

toren met de privévertrekken van eigenaar Francesco, een kapelletje en enkele van de appartementen die te huur zijn met midden op het pleintje een grote palm, een idyllische plek. Het uitzicht vanaf de op zestig meter hoogte gelegen villa reikt via de citrusboomgaarden waar de citroenen nog aan de bomen hangen, en het zwembad, naar de zee en zelfs zijn in de verte de Eolische eilanden te ontwaren. Je kunt je niet voorstellen dat je op slechts vijf kilometer afstand van het drukke en toeristische Cefalù bent.

Na het heerlijke ontbijt buiten, uiteraard met sap van eigen sinaasappels, vertrekken we de volgende ochtend voor een rondtocht langs de kust en door het binnenland. Francesco heeft gebeld of we bij een kaasboerderij in het achterland langs kunnen gaan. We moeten maar even bellen als we in de buurt zijn, meldt kaasmaakster Sandra bij monde van Francesco.

Zomerpanettone

Later zorg. Eerst rijden we in oostelijke richting langs de kust naar Santo Stefano di Camastre, bekend vanwege zijn keramiek. Een aardig stadje met wat mooie straatjes, maar helaas blijkt de bar die direct aan het strand ligt nog gesloten. Wie keramiek wil kopen kan hier inderdaad zijn hart ophalen. Op weg kwamen we al enkele enorme keramiekbedrijven tegen en in de straten van Santo Stefano zijn vele winkeltjes te vinden, die niet alleen de bekende gele variant verkopen, maar ook een dieprode. En naast klassieke hebben ook moderne motieven hun weg gevonden naar het keramiek hier.

We vervolgen onze tocht en draaien rechtsaf het binnenland in, richting de Madonie. Dit beschermde natuurgebied omvat een aantal dorpen, het Madonie-gebergte met de hoogste top van Sicilië – op de Etna na, de Pizzo Carbonara (1979 m), en vele bijzondere dier- en plantensoorten. Castel-



Castellammare del Golfo.



Landschap in de Madonie.



Antica Focacceria S. Francesco.

buono is onze eerste stop, een middeleeuws stadje. Een van de bezienswaardigheden is dat het vuilnis hier met ezeltjes wordt opgehaald. We zien er nog net een lopen met aan weerszijden van zijn lijf zakken voor het afval, maar als de auto geparkeerd is, is het lunchuur aangebroken en hebben ook de ezels pauze.

Als we het oude centrum inlopen worden we al snel aangesproken door een meisje achter een toonbank die op straat staat. Of we een stukje panettone willen proeven, zomerpanettone wel te verstaan. De vorm is als die van een cake, niet zoals de bekende panettone die overal met kerst te vinden is. De firma Fiasconaro blijkt een specialist op dit gebied – en vele andere lekkernijen. En de verpakkingen van al deze heerlijkheden zijn werkelijk onweer-

In het voorjaar staat alles in bloei voordat de hitte en droogte toeslaan. Sicilië zoals ik het me nooit had voorgesteld

staanbaar. Wat verder omhoog bevindt zich het 14de-eeuwse kasteel waar de plaats naar vernoemd is, met daarin het Museo Civico. Waar het ons echter vooral om te doen is, is de Cappella di Sant'Anna, met muren met barok pleisterwerk. Overdaad is nauwelijks het woord voor deze orgie van decoratie.

Als we onze tocht door de Madonie vervolgen wisselen dramatische landschappen en dorpen elkaar af. Grote delen zijn erg kaal met alleen lage begroeiing, maar nu in het voorjaar geeft dat een prachtig effect, want alles staat in bloei voordat de hitte en droogte zullen toeslaan. Gele velden worden afgewisseld met groen en dan weer ligt er een heel tapijt van rode bloemen. Dit is Sicilië zoals ik het me nooit had voorgesteld.

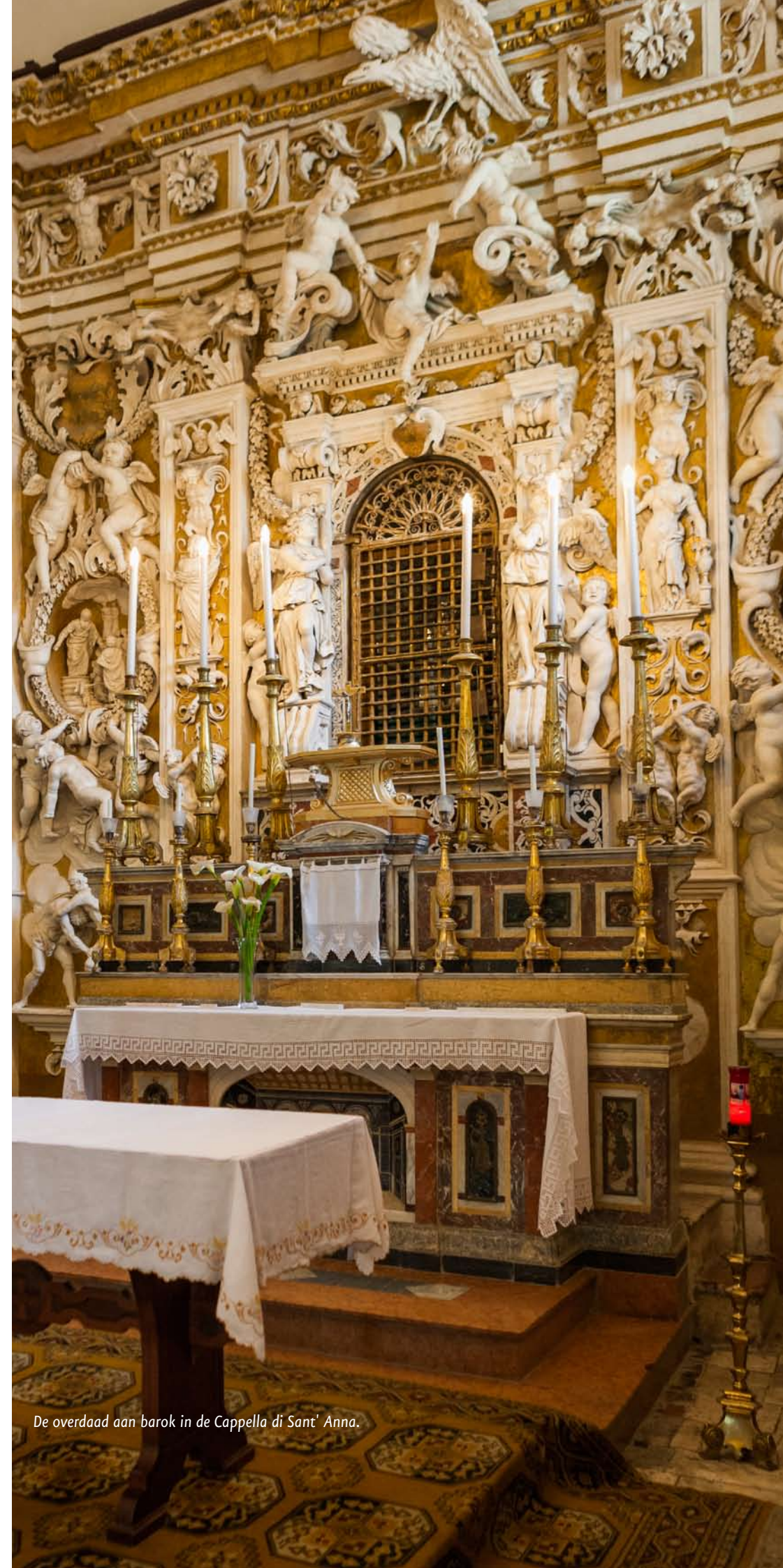
We moeten langzamerhand een beetje in de buurt van de kaasmakerij zijn. Als ik Sandra bel blijken we inderdaad bijna voor de deur te staan. Hier in de bergen runt Sandra haar biologische boerderij met zo'n honderd koeien. Een van de kazen die ze maakt, de Provola della >



Citrusbomen bij Villa Palamara.



Bij de kaasmakerij van Sandra Invidiata.



De overdaad aan barok in de Cappella di Sant' Anna.



Zoutpannen even ten zuiden van Trapani.

Madonie con Manna Eletta is een Slow-food-presidio (beschermd product). Trots laat ze ons een aantal van haar kazen proeven die hier ook te koop zijn. Heel bijzonder is de Caciotta Madonita, in varianten waaraan sinaasappel, citroen of oregano is toegevoegd. Het is een nieuwe smaaksensatie, kaas die naar sinaasappel smaakt. Het is het einde van de dag als we vanuit de Madonie weer afdalen naar Cefalù. Voordat de zon ondergaat maken we nog een wandeling door de stad, die aan de voet ligt van een enorme rots, La Rocca, die telkens opdoemt als je door de stad loopt. Niet voor niets is Cefalù zo bekend: het is een prachtig stadje met veel charme en de ligging aan zee is werkelijk fantastisch. Midden in de zomer schijnt het hier wel erg druk te zijn, maar nu buiten het hoogseizoen heerst er een gezellige drukte.

Veel mensen denken dat de maffia op Sicilië lijkt, op die in 'The Godfather' maar niets is minder waar, de glamour van de Corleones is afwezig

Imposant is de kathedraal die aan een plein met terrasjes ligt. Het 12de-eeuwse bouwwerk uit de tijd van de Noormannen kleurt rood in de ondergaande zon met op de achtergrond weer La Rocca.

Francesco heeft voor ons al een restaurant gereserveerd, La Brace. Hij had ons al verteld dat het gerund wordt door een Nederlandse – wier eveneens Nederlandse man al jaren geleden overleed – en haar zoon. Maar wat pas blijkt uit een folder die we in het restaurant krijgen, is dat tv-kok Herman den Blijker hier in maart op bezoek is geweest voor een make-over. De zaak is aardig vol als we er zijn en er is een uitgebreide keuze uit prima gerechten. De energieke zoon die ons bedient, is buitengewoon vriendelijk en spreekt uitstekend Nederlands, hoewel hij altijd op Sicilië heeft gewoond. Geheel voldaan keren we weer terug naar onze borgo.

Dacht ik aardig wat gewend te zijn als het om Italiaanse verkeerschaos gaat, de situatie op het plein voor het Palazzo dei Normanni in Palermo gaat toch weer een

stap verder. Daar ik niet zelf achter het stuur zit, kan ik rustig het rijgedrag van de Palermitanen observeren. Anarchie is nog een eufemisme en erg opschieten doet het allemaal niet, maar uiteindelijk weten we toch het imposante Teatro Massimo te bereiken.

Miriam is de gids van Addiopizzo die ons door Palermo zal rondleiden. Addiopizzo is een organisatie die ontstond in de zomer van 2004. Een groepje vrienden fantaseerde over het openen van een café, maar al snel deed zich de kwestie voor: hoe moet het dan als er pizzo van ons wordt gevraagd, beschermingsgeld dat de maffia int? Een dag later hing Palermo vol met stickers met de tekst: 'Un intero popolo che paga il pizzo è un popolo senza dignità', 'een heel volk dat de pizzo betaalt, is een volk zonder waardigheid'. De tijd bleek rijp voor actie, want er vormde zich een groepje jongeren rond de initiatiefnemers en zo ontstond het Comitato Addiopizzo. De kracht van het comité ligt in de getallen: een enkeling kan niets beginnen tegen de maffia, maar als een hele groep zich verzamelt, kan de maffia veel minder doen. Pizzo-vrije zaken hebben nu een sticker op het raam, inmiddels zijn dat er ruim 700, maar vooral is het ook belangrijk dat deze zaken door de consument worden gesteund.

Godfather III

Onze tour begint bij het Teatro Massimo, bekend van de sterfscène tegen het einde van *The Godfather: Part III* waarbij de dochter van Don Michael Corleone omkomt. Om duistere redenen is het theater 27 jaar gesloten geweest, maar de reden dat de tocht hier begint is dat veel mensen denken dat de maffia op Sicilië overeenkomsten vertoont met die in de film. Niets is minder waar, de glamour van de Corleones is afwezig, het gaat om een systeem dat in de hele maatschappij geworteld is en deze verziekt, zegt Miriam. Als we over een nabijgelegen markt lopen, roept een jongen vanuit een bakkerij als hij het T-shirt van onze gids ziet met de tekst die ook op de stickers stond: 'Heel goed! Maar gelukkig hebben we daar hier geen last van.' 'Dat zeggen ze dus altijd', vertelt Miriam. Nog steeds steken velen hun kop liever in het zand. De volgende >



Keramiek in S. Stefano di Camastre.



Markt in Palermo.



Lunch aan boord.



Egadisich eiland Levanzo



Cefalù met La Rocca.

stop is op de Piazza della Memoria bij het Paleis van Justitie. In steen zijn de namen van kopstukken uitgehouwen die vermoord zijn vanwege hun strijd tegen de maffia. Zoals de onderzoeksrechters Borsellino en Falcone die precies twintig jaar geleden bij bomaanslagen om het leven kwamen. Addiopizzo werkt nauw samen met politie en justitie in hun strijd tegen de pizzo. 'Het is voor winkeliers uiteraard belangrijk om te weten dat ze er niet alleen voor staan, dat wij hen helpen. Ook initieert Addiopizzo processen voor schadevergoeding tegen de maffia.'

We komen langs de kathedraal die de verbintenis tussen de kerk en de maffia symboliseert, maar ook staat voor de priesters die stelling hebben genomen tegen de maffia, zoals Padre Puglisi die in 1993 in koelen bloede werd vermoord in Palermo omdat hij jongeren in een achterbuurt een alternatief bood voor de maffia. Via het stadhuis (relatie politiek en maffia) en het hoofdbureau van politie en vele hemeltergende anekdotes belanden we bij de Antica Focacceria S. Francesco waar we lunchen. Uiteraard is de zaak pizzovrij. Maar vast niet alleen daarom is het hier werkelijk een gekkenhuis: een lange rij staat te wachten voor alle heerlijkheden, maar na enig geduld weten we toch met volle borden de kassa te bereiken. Het broodje milt sla ik over, maar een andere Palermitaanse specialiteit, pasta con le sarde, smaakt uitstekend.

'Kinderwijn'

Het is laat in de middag als we het wijn-goed Spadafora bereiken ten zuidwesten van Palermo, gelegen in *the middle of nowhere* en bereikbaar via een onverharde weg. We worden begroet door maar liefst zeven honden en vervolgens door Maria, de Roemeense kokkin. Francesco Spadafora is nog op reis in de VS, dus zijn jonge Spaanse assistente Mara leidt ons rond over het terrein. Het landgoed ligt schitterend tussen de 180 hectare wijngaarden en wie de rust zoekt, is helemaal op zijn plek in een van de appartementen op het terrein. Alle met terras en uitzicht op... druivenstokken uiteraard.

Voor de aperitivo kiezen we een glas rosé, maar kokkin Maria raadt het ons af: 'Kinderwijn', zegt ze met een ondeugende



Tempel van Segesta



Schipper Paolo Petti.



Mispels uit eigen tuin bij Villa Palamara.

lach. Maar we slaan haar advies toch in de wind en worden niet teleurgesteld. In een uitbouw met aan drie zijden grote ramen laten we ons daarna het eten van Maria uitstekend smaken. De meeste wijnen van Spadafora passeren de revue, vergezeld van uitleg van de charmante Mara. We zoeken uiteindelijk redelijk beneveld onze appartementen op.

Het is al weer aardig warm als we Castelmammare del Golfo bereiken. Het stadje ligt prachtig en het oude centrum is een bezoek waard. In het haventje aan de voet van het kasteel dat op een punt in zee ligt, wordt nog het restje van de visvangst van die dag verkocht. Als we op een terras van een uitstekende cappuccino genieten zie ik twee agentes bij onze auto stilhouden. Als ik er op af ren, ben ik geluk-

Het broodje milt sla ik over, maar een andere Parmelitaanse specialiteit, 'pasta con le sarde', smaakt uitstekend

kig nog net een bekeuring voor. Maar dan moet ik wel meteen in de nabijgelegen *tabaccheria* een parkeerkaartje halen, zeggen de dames streng. Voor een bescheiden € 0,30 mag onze Fiat 500 nog een half uurtje blijven staan.

We vervolgen onze weg richting het natuurpark Lo Zingaro dat op een schiereiland even ten noordwesten van Castelmammare ligt. We komen door het wat hoger gelegen lieflijke gehucht Scopello en wat verderop vinden we waar het ons om te doen is: de Tonnara di Scopello. Vroeger werd hier tonijn gevangen en de oude gebouwen staan er nog in volle glorie. Op een pier kan gezond worden en de voormalige vissersverblijven herbergen nu appartementen. De tonnara is fraai maar het uitzicht is vooral dankzij de losstaande rotsen in de azuurblauwe zee, de Faraglioni, werkelijk verbluffend. Voor even laten we de zee achter ons en rijden het binnenland in naar Segesta, een must voor de liefhebber van de oudheid. Hier woonden ooit de Elymiërs, zoals de legende wil afstammelingen >



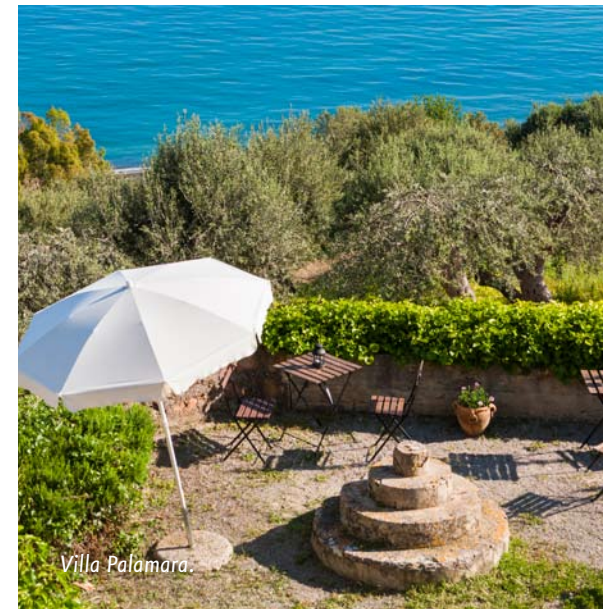
De Faraglioni bij de Tonnara di Scopello.



Tempel van Segesta.



Terras in Cefalù.



Villa Palamara.



Tempel van Segesta.

van de inwoners van Troje, maar hoe dan ook afkomstig uit Klein-Azië. Op een heuvel ligt een nooit afgebouwde, maar uitstekend bewaard gebleven Dorische tempel uit de 5de eeuw v. C. en anderhalve kilometer verder ligt boven op een andere heuvel een theater uit de 3de eeuw v. C. 's Zomers worden hier Griekse tragedies opgevoerd en concerten gegeven. Alweer zo'n prachtige plek met een bijzonder uitzicht: vanaf het theater kun je tot de Golf van Castellammare kijken.

Een andere belangrijke Elymische stad was Erice, gelegen op een grote rots die zich boven Trapani verheft. Als we al een stukje de berg opgereden zijn, worden we tegengehouden. Er is een autorally bezig in Erice, dus helaas mogen we niet verder. Dan maar direct door naar Trapani.

Eerst moeten we ons door de niet erg vrolijk stemmende buitenwijken van Trapani worstelen om het oude centrum te bereiken dat op een landtong in zee ligt. Het *centro storico* is niet groot, maar bevat wel enkele mooie, elegante (winkel-)straten met gebouwen in barokstijl. En, wat je hier niet direct zou verwachten, er zijn hier meerdere bars in een trendy, loungeachtige stijl met aantrekkelijke terrassen op straat.

Lunch op het achterdek

Na wederom een nacht op het domein van Spadafora bevinden we ons de volgende ochtend al weer in Trapani. De havenstad is namelijk de plek waar we worden opgepikt voor een zeiltocht naar de Egadische eilanden. Schipper en eigenaar Paolo Petti ontvangt ons buitengewoon hartelijk en we varen eerst richting Levanzo, het kleinste van de drie Egadische eilanden. Helaas is het weer vandaag minder mooi, en er staat een vrij stevige wind. Het zeiljacht, een Elan 45, hangt dan ook regelmatig flink scheef. Paolo blijkt buitengewoon relaxed, want als hij even de kajuit induikt, laat hij met een gerust hart het roer aan mij over.

Net voor de kust van Levanzo wijzigt de koers richting Favignana, het grootste en veruit meest toeristische van de eilanden. In een baai voor de kust van Favignana wordt geankerd, het is tijd voor *il pranzo!* Uiteraard een essentieel onderdeel van een zeiltocht in Italië. Onze medepas ->



Zwembad van Spadafora.



Castellammare del Golfo.



La coppola storta.



De kathedraal van Palermo.



Vismarkt in Trapani.

sagiers, onder wie Paolo's vriendin en hun dochtertje Anita, blijken al het nodige voorbereid te hebben in de kajuit en even later kunnen we aanschuiven op het achterdek.

De zon werkt niet helemaal mee, maar verder kan het leven even nauwelijks aangener worden: genieten van lekker eten met een wijntje in aangenaam gezelschap, dobberend op een helblauwe zee.

Terwijl Paolo en de zijnen de nacht hier bij de eilanden zullen doorbrengen, moeten wij helaas weer terug naar het vasteland want ons bezoek zit er bijna op. Later in de middag varen we naar de haven van Favignana waar we een veerboot naar Trapani nemen. Maar niet zonder de belofte hier terug te keren en dan voor een langere zeiltocht, en meer tijd in Palermo en... en... ♦

TIPS & ADRESSEN

SLAPEN

• **Villa Palamara**

Fraaie borgo met prima appartementen en prachtige uitzichten op enkele kilometers van Cefalù.
www.villapalamara1868.it

• **Spadafora**

Afgelegen domein met fraai ingerichte appartementen tussen de druivenvelden. Een mooie plek voor wie van rust houdt. Eigenaar prins Francesco Spadafora is een bijzondere man. Helaas zijn zijn wijnen op dit moment nog niet in Nederland verkrijgbaar.
www.spadafora.com

ETEN

• **La Brace**

Restaurant in het historische centrum van Cefalù, gerund door een Nederlandse.
Via XXV Novembre 10, Cefalù,
tel. +39 0921 423570.
www.ristorantelabrace.com

• **Antica Focacceria S. Francesco**

Fraai restaurant met Palermitaanse lekkernijen. Reken op grote drukte rond lunchtijd. Pizzo-vrij.
Via A. Paternostro 58, Palermo.
www.afsf.it

• **Il Salotto**

Loungebar in het oude centrum van Trapani, met een erg eclectisch maar mooi terras. Voor lunch, aperitivo of gewoon een koffie of drankje.
Via Torrearsa 104, Trapani.
www.ilsalottotrapani.it

LOKALE SPECIALITEITEN

• **Fiasconaro**

Specialist in allerlei soorten panettone, maar ook vele andere zoete lekkernijen.
Piazza Margherita 10, Castelbuono.
www.fiasconaro.com

• **Invidiata**

Kaasproducent in de Madonie, o.a. van het Slowfood-presidio Provola delle Madonie, maar ook verscheidene andere kazen. Tevens agriturismo.
Collesano, tel./fax +39 0921 661536.
www.azagricolainvidiata.com

• **La coppola storta**

Een grote selectie van de traditionele Siciliaanse pet, de coppola, in allerlei kleuren en patronen. Pizzo-vrij.
La coppola storta,
Via Bara all'Olivella, 74, Palermo.
www.lacoppolastorta.it

DOEN

• **Addiopizzo**

Een rondleiding door Palermo met Addiopizzo is te boeken via www.addiopizzo.org. Ook voor financiële steun aan de organisatie.

• **Zeilen**

Il mare a vela verhuurt een Elan 45-zeiljacht met schipper voor een weekend of langer.
Tel. Paolo +39 360 252571.
www.ilmareavela.it.
Website is alleen in het Italiaans, maar eigenaar/schipper Paolo spreekt prima Engels. Ook te boeken via Tururi Tours. www.tururi.org



Santo Stefano di Camastre.