

10 dobrých důvodů, proč navštívit oblast...

Conca d'Oro Zlatá zátoka mezi Palermem a Bagherií

TEXT MONIKA MICHÁLKOVÁ
FOTO MONIKA MICHÁLKOVÁ A ARCHIV ENIT ITALIA

ÚRODNÉ ÚDOLÍ V ZÁLIVU MEZI PALERMEM A BAGHERIÍ NA POBŘEŽÍ TYRHÉNSKÉHO MOŘE A LEMOVANÉ HORAMI SI VYSLOUŽILO POETICKÉ JMÉNO CONCA D'ORO NEBOLI ZLATÁ MUŠLE PRO SVŮJ TVAR I PRO BOHATOU ÚRODU CITRUSŮ ZLATAVÉ BARVY, KTERÁ ZAČÍNÁ KAŽDÝ ROK KONCEM LISTOPADU A TRVÁ AŽ DO JARA.

1 Foto Sandro Bedessi

- 1 Z Monte Catalano shlížejí antické ruiny Solunto
- 2 Palermo - přístav pod Monte Pellegrino
- 3 Úroda citrusů

Foto Sandro Bedessi

Foto Vito Arcofano

V nížině kolem Palerma, nevelké rozlohou, ale velmi významnou pro celou historii Středozeří, se odedávna setkávala historie nejvýznamnějších civilizací a příroda tří kontinentů – Evropy, Asie a Afriky. Pro svou strategickou polohu i klima přitahovala Kartagince, Řeky a Římany, a poté Araby, Normany, Francouze i Španěly. Ti všichni zde zanechali své stopy – v architektuře a kultuře, ve tvářích lidí, v zemědělství i v kuchyni. Má cesta vede z Palerma napříč Conca d'Oro do Bagherie, a dál do pohoří Madonie na sopečný ostrov Vulcano.

1 MONTE PELLEGRINO – META POUTNÍKŮ A SYMBOL PALERMA

Příjezd do Palerma, ať již vzdušnou nebo vodní cestou, je ve znamení siluety Monte Pellegrino, kterou J. W. Goethe nazval „nejkrásnějším mysem na světě“. Vápencová hora vévodící městu svým charakteristickým tvarem je rájem pro milovníky přírody i kýženým cílem pro poutníky. Silnice plná serpentín vede bohatou vegetací až ke svatyni vestavěné do jeskyně, kam se ve 12. století uchýlila Rozálie, dcera bohatého normanského patricie, na protest proti rodiči vybranému nemilovanému ženichu... O 500 let později pak její zjevení odvrátilo od města epidemii moru a sv. Rozálie se stala jeho patronkou. Kostel se svatyní je uctívaným poutním místem a výstup na Monte Pellegrino metou, která stojí za to. Otváří nádherný výhled na Palermský záliv s rozsáhlými doky, přístavištím nákladních i osobních lodí, s centrem města s paláci, chrámy, palmami a exotickými tržišti, obklopeným moderní zástavbou.

2 PALERMSKÉ SMAŽENKY VŠEHO DRUHU

Jeden den v Palermu zasvětim putování po místních trzích v doprovodu Nina Aiela – rodilý Palerman a novinář gourmet je povoláním průvodcem. Sejdeme se před hlavním nádražím a zamíříme do Antica Friggitoria naproti. Typické rychlé občerstvení po sicilsku existuje, jak hlásá návštěvník nad vchodem, již od roku 1947. Podobných míst je v ulicích Palerma bezpočet a vedle jejich sortimentu tavola calda (doslova teplý stůl) nemá McDonald's žádnou šanci. Fritované rýžové arancini plněné mletým masem a sýrem, kroužky kalamárů v těstíčku, bramborové krokety a hranolky, smažené líleky, kvěťák či artyčok ve vitríně lákají převážně místní zákazníci. Vůně se line až na ulici, kde posedávají u stolků

konzumenti smaženého hříchu. Neodolám a dám si panellu, typickou palermskou fast food pochoutku: smaženku z těsta z cizrnové mouky, vloženou do houstičky posypané sezamem, osolenou a pokapanou citrónem. Lahodné fritované pokušení zasytí jaksepatří, můžeme vyrazit na trhy.

3 SÚK PO PALERMSKU

„Krev není voda“, říká se o lidech, a svým způsobem to platí i o městě. Sicílie, dobytá v 9. století arabskými vládci, se v roce 948 stala emirátem s hlavním městem Palermo. V důsledku toho se nejvýznamnější námořní přístav Středomoří s původním jménem Panormos (Vše-přístav) založený již Kartaginci stal islámskou metropolí se vším všudy. Arabští kronikáři té doby popisují Palermo jako „mytické orientální město s výstavnými paláci, četnými mešitami a lidnatými tržišti plnými drahocenného zboží...“ Rozsáhlé trhy v historických částech města připomínají dodnes své arabské předchůdce – súky. Nedaleko nádraží začíná Mercato di Ballaró: dlouhé pulty se sezónní zeleninou, rybami a mořskými plody, kořením všeho druhu, masem a vnitřnostmi se táhnou oprýskanými spleťtými uličkami s náměstíčky... Exotické jsou i tváře trhovců, nesoucí stopy mnoha ras, stejně tak jako místní dialekt, na který moje italština nestačí. Směs rozmanitých pachů a vůní, nesrozumitelné vyvolávání a zvědavé pohledy se sicilským temperamentem v očích jsou nezapomenutelným zážitkem. U stánku Da Gioè se již od roku 1918 připravují stále stejným způsobem všechny kusy masa, které se v řeznictví stěží prodají: v hrnci s vodou se vaří společně s cibulí, řepíkatým ceurem, mrkví, bobkovým listem rozporcované vepřové či hovězí hlavy, jazyky, žaludky i pohlavní orgány... Podávají se ochucené octem či citrónovou šťávou a říká se jim aquarumu. Vrchovatě naložený talíř vydatné pochoutky stojí 2 eura včetně sklenky vína. Nino Aiello mě vede přes historickou tepnu Via Maqueda s výstavnými starobylými domy, paláci a obchody dál přes Via Roma do další změní stánků a uliček tržiště Vucciria. Tady je k dostání snad vše, od potravin přes potřeby do domácnosti až po staré harampádí. Nakoupím suvenýry – marcipán, sušená rajčata, olivy a také směs rozinek a piniových oříšků na přípravu sarde a beficco: vykostěné sardele plněné osmažnou strouhankou s rozinkami a pinie-mi ochucenou citrónovou šťávou a zapečené v troubě proložené vavřínovými listy jsou lahůdka, kterou jsem ochutnala ve vyhlášené

trattorii Il Delfino a Sferracavallo na předměstí Palerma a musím doma vyzkoušet! V nožičce jako ze starých časů koupím na přání osobitý suvenýr – sicilský nůž s oboustranným ostřím licasapuni považovaný za nebezpečnou zbraň. Poslední zastávkou je trh Capo ve starobylé stejnojmenné čtvrti křivolakých uliček hned za impozantní palermskou katedrálou. Tady se zastavím po rušném dni, zatímco trhovci v Capo balí na konci dne své stánky.

4 KDYSI IDYLLICKÁ ZAHRADA, DNES VŠUDYPŘÍTOMNÉ PODNIKÁNÍ

Conca d'Oro bývala v 18. století jedna velká zahrada s venkovskými sídly palermské šlechty, obklopenými vonícími citrusovými háji a záhony v údolí mezi mořem a horami... jak popisují v obdivném vytržení cestovatelé té doby. Úchvatné panoráma mezi pahorky a zálivem nechává dodnes prostor představitosti o harmonické scenérii, nicméně území v sousedství metropole se stalo velkým lákadlem pro stavební boom a spekulace. Silnice z Palerma podél moře tak vede neustále zástavbou, jako by hlavní město nikde ani nekončilo... Projíždím obcemi Ficarazzelli a Ficarazzi až do Bagherie mezi novodobými stavbami, jen tu a tam některá z barokních vil připomíná staré časy idylického venkova. Zato dnes to tady vskutku žije, i podél cesty pozoruju fenomén všudypřítomné drobné podnikavosti ve dne v noci: prodejci ryb a mořských plodů, stánky se zeleninou, stánky s elektronickým zbožím nejspíš čínské proveniencí, prodavač pastiček na myši, bezpočet občerstvení se smaženkami po sicilsku, aquarumu, bary, trattorie... Všichni se činí a nepůsobí ani evropsky. Krev není voda a je potřeba se otáčet ekonomická situace na Sicílii není růžová, pracovní příležitost je lepší si vytvořit než na ni čekat. Příkladem živé iniciativy je Bagherie – po Palermu největší město v Conca d'Oro a nejhustěji obydlené území.

5 HONOSNÉ ŠLECHTICKÉ VILY, CAFFÉ ORIENT EXPRESS A GELATERIA ANNI VENTI

V 17. století se kníže Giuseppe Branciforte jako jeden z prvních palermských šlechticů uchýlil na venkov, kde nechal postavit vilu Butera a zkultivovat její okolí. Vila se dnes nachází v samém centru Bagherie, na křižovatce dvou hlavních bulvárů – Corso Butera a Corso Umberto, na náměstí s kostelem sv. Matky boží a fontánou. Příkladem knížete Branciforta následovali ostatní pa-



Foto Sandro Bedessi

1



Foto Monika Michálková

2



Foto Sandro Bedessi

3



Foto Monika Michálková

4



Foto Monika Michálková

5



Foto Monika Michálková

6



Foto Monika Michálková

7



Foto Monika Michálková

8



Foto Monika Michálková

9

- 1 Normanská věž
- 2 Olivovníky na Monte Porcara
- 3 Villa Palagonia v Bagherii
- 4 Dlouhé pulty se sezonní zeleninou na Mercato Ballaró
- 5 Zimní úroda zeleniny
- 6 Stánek s rybami a mořskými plody
- 7 Nábřeží Aspra v Bagherii
- 8 Plody opuncí
- 9 Sezonní ovoce na trhu

lermští šlechtici a honosné barokní vily stojí v Bagherii dodnes, jejich okolí však vyplnila hustá pravoúhlá zástavba. Po Corso Umberto dojdou na náměstí Piazza Garibaldi, abych si prohlédla snad neznámější ze všech vil – Villu Palagonia se zahradou a vchodem lemovaným groteskními sochami nadlidské velikosti. Vráťím se zpět ke kostelu a sejdu směrem k moři tentokrát po živém Corso Butera, protínajícím na dolním konci pobřežní železniční trať. U přejezdu v Caffé Orient Express, které existuje již přes 60 let a je oblíbeným dostaveníčkem místních pánů diskutujících na lavičkách kolem, čekám na zvednutí závoř. Zatímco v dále houkám od Palerma, neodolám a dám si lnes – smaženou voňavou kouli z nadýchaného těsta, plněnou ricottou a obalenou v cukru... a navrch husté voňavé espresso. Za přejezdem se bulvár změní v platanovou alej vedoucí až na nábřeží v Aspře. Přímořská promenáda podél moře je živá zvláště na konci odpoledne – dobrý zvyk korzovat tu ještě existuje! Navečer stojí za to ještě jedno místo v Bagherii: Gelateria Anni Venti, založená před 25 lety jako největší zmrzlinářství v Itálii. Proslulá domácí zmrzlina z poctivých ingrediencí podávanou v briošce i vynikajícím cannolo siciliano z mandlového těsta plněným čerstvou ricottou a kandovaným ovocem.

6 DRAMATICKÝ RYBÍ TRH V PORTICELLU A ŠAFRÁNOVÝ MYS

Z Aspry vede dál podél moře cesta do Santa Flavia. Tady v rybářské osadě Porticello se před půlnocí odehrává nejvýznamnější rybí trh na pobřeží Tyrhénského moře. Rybáři vykládají čerstvě ulovené ryby, proslulé svou výraznou chutí moře bohatého na minerály. Nad úlovky oči jen přecházejí, obchoduje se ve velkém – zásobuje se tu totiž většina restaurací a rybáren z Palermského zálivu. Atmosféra je napjatá a dramatická, jedná se o obchod mezi muži znalými cen i kvality. O kus dál v Sant'Elia, půvabné zátoce lemované historickými patrovými domky, odpočívají na břehu rybářské i výletní lodky. Pobřežní skalní útes přechází v Capo Zafferano (šafránový mys), ke kterému vede úzká cesta kolem bílého kostelíka sv. Marie na skále nad mořem, s nádherným výhledem až k Palermu... Cestou zpět po silnici do Bagherie z Monte Catalfano shlížejí antické ruiny Solunta, jedné z nejstarších osad na Sicílii ze 4. století př. n. l.

7 TEKUTÉ ZLATO VYLISOVANÉ V MISILMERI

Od Monte Catalfano se vydám do vnitrozemí údolím řeky Eleutero (řecky svoboda)

směrem na Misilmeri. Čeká mě překvapení – na rozdíl od husté pobřežní zástavby domy rozházené po kopcích mezi olivovníky, zeleninovými záhony a ovocnými stromy. Městečko Misilmeri připomíná malé Švýcarsko – tatam je jižanská rozvinnost a chaos, vládne tu pořádek a klid. Původně arabsko-normanská pevnost je dnes proslulá i svými fontánami a historickým frantoio – lisovnou oliv, která patří po řadu generací rodině Schimenti Di Benedetto. Úrodný kopcovitý terén v okolí Misilmeri je příhodný pro mandarinky a olivy. Je právě doba sklizně oliv a ve frantoiu mají plné ruce práce. Lisování oliv je rituál – každý si přiveze svou úrodu a sleduje její proměnu v tekuté zlato. Zvážené olivy se pusť na lisovací linku, každá fáze má svůj čas a olivy z jednotlivých sklizní se nemíchají, takže každý dostane olej z vlastní sklizně. Nabídnou svoji pomoc při sklizni – v sadě naproti Monte Porcara patřícím rodině Astorino. Hřebínkem na česání oliv kartáčuju větve a olivy spadlé na rozprostřenou plachtu pod stromem sesypávám do bedýnek. Jako odměnu dostanu polovinu oleje vylisovaného s mnou vlastnoručně nasbíraných oliv. Hustý, žlutozelený nefiltrovaný olej z oliv odrůdy bianco lele ze stromů na jílovité půdě má jemně pikantní chuť – nejlepší suvenýr z cesty, jaký si dokážu představit!

8 SICILSKÁ ZIMA, MANDLOVÉ OVOCE A NOVĚ OTEVŘENÁ ROSTICERIE

Krajina kolem Monte Porcara je v prosinci svěží a plná zeleně – středozemní zima připomíná naše jaro: svěžestí, vůní, ptačím švitořením i zurčením říčky Eleutero. Na stromech zrají pomeranče, citróny a mandarinky, na záhonech artyčoky a brokolice, poslední plody sezóny nesou i opuncie fichi d'India, jejichž šťavnatá sladká dužina vydobytá z ostatné slupky připomíná chuť ráje. Natrhám si vlastnoručně i mandle, velevýznamné pro místní kuchyni a stejně jako citrusy dědictví arabské agrární revoluce na Sicílii. Z mandlového těsta se připravuje marcipánové ovoce frutta martorana, které nesmí chybět na sicilském svátečním stole. Na návštěvě v rodině Astorino se naučím jeho přípravu: těsto z mandlové mouky se modeluje ve formičkách a maluje jedlým barvivem – obdoba pečení vánočního cukroví, při kterém se dobře povídá. Dozvídám se přitom, že otec Astorino podnikal ve stavebnictví a matka byla dceřera rybáře z Porticella. Jejich syn převzal štukatérské řemeslo i umění připravovat



Foto Sandro Bedessi 1



Foto Monika Michálková 2



Foto Monika Michálková 3

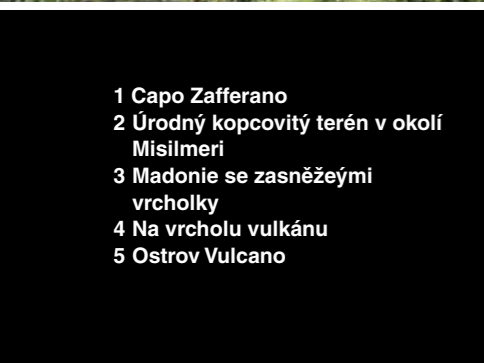


Foto Vincenzo 4



Foto Vito Arcomano 5

ryby. Nad talířem vynikajících těstovin s omáčkou z vlastnoručně ulovených mořských ježků pasta Ricci di mare mi svěřuje, že řemeslná práce dobře placená na severu ho stojí příliš tvrdou daň – být daleko od milované Conca d'Oro. Proto se rozhodli otevřít rodinnou rosticerii Delfino v ulici Roccaforte v Bagherii, pár kroků od proslulé Villa Palagonia. Její sortiment je pizza, pečená kuřata a smažené sicilské speciality přes ulici. Konkurence je sice veliká, ale kupovat si občerstvení s sebou domů je tady mnohem častější než chodit do restaurace. Kdo nabízí stálou kvalitu, tak prý obstojí – připíjme na úspěch vínem Zibibbo ze sušených hroznů z Pantelerie.

9 SNĚHOVÉ PŘEKVAPENÍ V MADONII

Středomořská zima přináší od listopadu i déšť, krupobití a vítr. Ale sotva vyjde slunce, teplota rázem stoupne – v podstatě aprílové počasí. Už vím, že Sicílie je kouzelný ostrov, nad jehož rozmanitostí a bohatstvím zůstává rozum stát. Když líčím naši zimu a zasněženou krajinu, čeká mě na oplátku potutelný úsměv mých hostitelů a pozvání na výlet: do hor jménem Madonie, necelých 100 km od Bagherie. Cestou podél pobřeží směrem na východ mjíjme Termini Imerese, kdysi římské lázně s nádhernou polohou nad mořem. Potom zahneme do vnitrozemí, silnice stoupá, po nebi se honí mraky a před námi se začínají rýsovat zasněžené vrcholky Madonie. Déšť se přemění v sníh a nevěřím svým očím – na kola musíme dát řetězy. Šplháme serpentínami až do městečka Polizzi, proslulého vynikajícími sýry z horských pastvin a také dobrým chlebem z místních pekáren. Nemohu uvěřit, že jsem v samém srdci Středomoří. Šedivé fasády domů se tyčí jako hradba nad údolím, změnil se dialekt i fyziognomie obyvatel – hrdě zachmuření místní připomínají opravdové horaly. Projedeme dál přes Polizzi, v kopcích porostlých stále méně stromy nás zastaví prudká vánice. Musíme

rezignovat na cíl cesty – náhorní planinu s lyžařským střediskem s vleky a restaurací... Tak snad příště, až pojedu na Sicílii lyžovat.

10 VULKÁN NA KONCI SEZÓNY A SIRNÉ OMÁMENÍ

Z terasy venkovského domu je vidět moře a při dobré viditelnosti i Eolské ostrovy. Když rozmanitost, tak rozmanitost, řeknu si a pozvu na oplátku své hostitele na výlet. Vydáme se po dálnici do přístavu Milazzo a odtud lodí směrem Eolie. První zastávka je ostrov Vulcano, proslulý teplými sirnatými erupcemi pod mořem, na břehu i kolem

kráteru. V sezóně lázeňské středisko s blahodárnými účinky sirnatého bahna a páry je v zimě takřka liduprázdné. Vyzkoušíme jezírko s teplým bahnem a vydáme se na vrchol sopky. Zachmuřené nebe dodává výletu na tajemnosti. Stoupáme směrem ke kráteru, půda nejprve červená a porostlá nízkými křovinami se poté změní v černou vulkanickou pustinu. Vrchol s kráterem sopky je ověnčený výpary se sirným pachem, dostavuje se pocit omámení zřejmě způsobený výškou, sopečnými plyny i bizarností krajiny. Hluboko pod námi se třpytí moře a rýsuje pohoří Eolského souostroví. Sestup dolů pak působí jako návrat z jiného světa.

Posílíme se v jediné otevřené trattorii Da Maurizio, jejíž majitel, cestovatel s vášní pro Indii, nám nabídne menu podle místní kulinářské tradice obohacené exotickým kořením. Luštěninová polévka, pečená ricotta, salát s kuskusem, těstoviny s mořskými plody a pečený mečoun, domácí sušenky ochucené Malvasií, citrónový likér a espresso. Vzpruha je dokonale, před odjezdem lodí zpět na sicilskou pevninu se ještě vykoupeme v moři vyhřátém horkými prameny. Sopečnou vůni sýry nasáklou do oblečení si přivezu až do Prahy. Společně se vzpomínkami na divukrásnou Sicílii.

CO MOŽNÁ NEVÍTE

Proti velmi rozšířenému názoru, že těstoviny přivezl z Číny na konci 13. století Marco Polo, existují záznamy arabského kronikáře Idrisi o makarónech na Sicílii již o sto let dříve – v původně arabské osadě Trabia bohaté na vodu a mlýny (z arabského at tarbi ah – čtverec, podle jejího půdorysu), nedaleko města Termini Imerese. Nejstarším výrazem pro těstoviny je tak sicilské maccarruni. Slovo pochází zřejmě z latinského maccare, rozdrtit, stlačit. Klasické makaróny jsou dlouhé duté těstoviny připravené z vody a tvrdozrné pšenice. Nejtypičtějším způsobem přípravy makarónů v palermské oblasti je pasta con le sarde: makaróny uvařené ve vodě s divokým fenyklem, ochucené omáčkou z vykostěných čerstvých sardelí, osmahnutých na olivovém oleji s jemně nakrájenou cibulí, rozinkami, piniovými oříšky a ančovičkami, opepřené a dochucené divokým fenyklem a šafránem.



DALŠÍ POZORUHODNÉ PAMĚTIHODNOSTI V OBLASTI:

Palermo – katedrála a královský palác Palazzo dei Normani, nejvýznamnější sicilské muzeum Museo Archeologico Regionale. Bagherie – muzeum moderního a současného umění s významnou sbírkou zdejšího rodáka Renata Gutuso ve Villa Cattolica. Archeologické vykopávky Solunto na M. Catalano.

SPECIALITY OBLASTI U NÁS DOSTUPNÉ:

sicilské sýry, uzeniny, nakládanou zeleninu, sladkosti i vína prodává obchod se sicilskými specialitami A Putia. Vybrané sicilské lahůdky a vína má v nabídce WineFoodMarket.

TIPY