

# UŽBURIANTYS Sicilijos skoniai

Pastaruoju metu vis daugiau lietuvių atranda Sicilijos salą. Čia jaunavedžiai rengia vestuves, vyksta į po-vestuvines keliones ar tiesiog atostogų. Kuo ypatinga ši lietuvaikių dėmesį patraukusi Italijos sala?

INDRĖ GREIZAITĖ

Sicilijos sostinę Palermo galima drąsiai vadinti muziejumi po atviru dangumi. Stauriose gatvelėse, kuriose chaosą sukurtą lyg akis išdegytą pažįstantys motorolerių vairuotojai, gali išvysti ir skurdą, ir nesuvalkiąmą didybę.

Iniciatyva „Ragauk Siciliją“ pakvieta pajusti šio miesto dvasią. Viešnagę pradėjome Massimo teatre. Tai – didžiausias teatras Italijoje, žavintis pulka akustika bei išskirtiniu dekoru. Teatras žymus ir tuo, kad čia buvo filmuojamos trečiosios žinomo filmo „Kraštaitėvis“ dalies finalinės scenos.

Kultūros mėgėjams verta apsilankyti ir „Politeama“ teatre. Tiesa, iš pažiūros, atrodo, lyg šaltame pastate yra labai karšta. Nėra kondicionierių, todėl vasarą čia suvažiuoja koncertų.

Būtų nuodėmė neapsilankyti „Capo“ lauko turgelyje netoli Massimo teatro. Vietiniams šis turgus atstoja didžiulias parduotuves. Šviežių produktų čia galima nusipirkti už kelis eurus.

Akys mato daugybę šviežių daržovių, vaisių, jūrų gėrybių, mėsos, tačiau susipynę kvapai tikrai nevilioja. Anot vietinių,

visi Sicilijos turgaus atmosfera ir tradicijos išsaugotos nuo arabų valdymo laikų.

Valkščiodamas po turgų gali užklysti į juokias bažnyčias. Italai labai religingi – tarp balkonuose išdėliastytų skalbinių matyti šventi paveikslai.

Su šia mintimi vykstame į didingąjį Monreales katedrą. Vos tik įžengus čia pasklinda jazminų kvapas. Tik itališkai kalbantis kunigas nejužia pateikia staigmeną – pasikviečia ant stogo. Pasikelia ilgą sutaņą ir greitai užbėga akmeniniais laiptais į viršų. Visos užburiantis Palermo grožis atsiveria tarsi ant delno.

Bevaikščiodami po siauras gatves žengiamo pro šį išorės niekuo netišsikiriančius vartus. Čia mus pasitinka violdiats apaugę rūmai ir charizmatiškoji princesė Aliata Licata di Baucina.

64-erių princesė, primenanti tvirtą amerikietę, sutinka aprodyti vienus svarbiausių istorinius Alliatos di Pietratagliatos rūmus. Beje, ji prasišaė, kad jaos galima iššėmocoti svarbiems renginiams. Todėl vestuvės su princesės priėmimu – nalybė.

Moteris nusima akinius – nenori būti fotografuojama su jais, nors jie jai labai tinka, o mes iškart jai priskiriame stilingiausios moters Italijoje titulą.



Vyndarystė šioje saloje turi labai senas tradicijas. Daugybė saulėtų dienų, švelnios žiemos, švarus oras, derlingas dirvožemis, iš Afrikos pučiantys vėjai bei Viduržemio jūra su-



Princesė Aliata Licata di Baucina



Nuš Massimo teatro stogo atvėręs visas Palermo graiça.



Tipari sienaroma Palermo apyvėlėms męstyti. Ši pedėlėris nelabai tvarkingi, bet žvėvėsa turinys maži balkonai.



Didingoji Monreale katedra.



„Politeama“ teatras.

kuria unikalias ir beveik idealias gamtines sąlygas vynuogėms augti ir bręsti.

Jdėmu tai, kad dar ir dabar dalis salos ūkininkų vynuogės augina senovės graikų metoduais, reikalaujančiais mažai van-

dėns, bet daug darbo. Sicilijoje, priešingai nei kai kuriuose kituose kraštuose, vynuogės skinamos tik rankomis, nenaudojant uogų pakeičiančių mašinų. Taip įmanoma kontroliuoti fermentacijos pro-

cesį ir užtikrinti išskirtinę kokybę. Vynuogynai Sicilijoje užima daugiau kaip 110 tūkstančių hektarų. Dviejuose trečdaluose jų auga baltosios, viename – raudonosios vynuogės. Nesvarbu, ar prie ▶



Spėdingos sėjėvėsa ir Mėrosio stulėis kėlyje salėje, kurioje talpi oras da žvėvėsa žmėvėsa.

## kelionės



Sebastiano di Bella savo vynuogynas.

stalo sedama pietų, ar vakarienės, būtinai ragaujamas vymas.

Ir kelionėje mus lydėjo vyno verslo savininkas Sebastiano di Bella. Vynuogės jis žagina jau ketiolika metų, o 2006 m. įkūrė kompaniją „Di Bella“. Sebastiano augina 'Catarratto', 'Nero d'Avola' ir 'Syrah', vynuogių veisles. Pastarąjį vynuogyną apžiūrėme ir mes.

Sicilijoje labiausiai pagilę 'Catarratto' vynuogynai. Ši veislė subrandina uogomis gausiai apdriusias keles. Iš jų gaminamas

sodrus, elegantiško šviežio kvapo ir skonio baltasis vymas, kuriame jauti gilių bei citrinų aromatų. Lengvas vymas gali būti derinamas prie visų patiekalų.

Valgis Sicilijoje itin vertinamas, todėl kelionės metu būtina paragauti kuo daugiau šio regiono pasiūlytų laikinų tradicinių patiekalų.

Pokalbiai prie pietų ar vakarienės stalo gali užsitęsti ištisas valandas. Todėl nusiteikite, kad greitai nepavalgysite. Jeigu bandysite pakilti nuo stalo neišragavę

daugybės patiekalų – italai tai gali priimti kaip įžeidimą.

**V**irtuvės šefas Maurizio Cascino pakvietė į savo unikalų restoraną „La Botte 1962“, įsikūrusį ant žalios kalvos su nuostabių vaizdų į slėnį.

Maurizio pakviečia į salę ir įsitauso prie ilgo stalo, nukloto įvairiausiais produktais. Žavusis šefas čia pat gamina tradicinį Sicilijos baklažanų patiekalą kaponatą (it. *caponata*), be kurio neįsivaizduojamas nė vieno restorano valgiaraštis. Svogainai, baldažanai, salierai, žaliosios alyvuogės, kaparečiai – tai svarbiausi šio troškinio ingredientai. Beje, kiekviename restorane kaponatos riebumas gali skirtis. Šį patiekalą tikrai verta pasigaminti namuose.

„Patiekalas labai populiarus, o jo ingredientai – paprasti. Jo pavadinimas kilo nuo jūrų žuvų, itališkai vadinamų „capone“, kurios anksčiau buvo ruošiamos su daržovėmis. Šios žuvis buvo brangios, todėl patiekalas kito ir žuvis buvo pakeistos baklažanais“, – pristatė ydmaras patiekalą kalbėjo Maurizio.

Kitą vakarą apsilankėme vienos „Michelin“ žvaigždutės restorane „Ippolito“, kurį



Turgaus vietoviena otstatoje prekybos centras.





Auzėtikos restorano „Le Botte 1962“ šefas Maurizio Coscino su naujai tradiciniu Sicilijos kupačiais pristatymu

puoselėja restorano šefas Tony Lo Coco su žmona Laura. Moderniame restorane trynė tylą ir susikauptimo atmosferą, o dėl saugumo restoranas net užrakdinamas.

Elegantiškos padavėjos vieną po kito nešė įmantrius patiekalus. Pradėjome nuo lengvos užkandėlės, jūrų gėrybių, makaronų ir priartėjome prie tradicinio

patiekalo – stigiolo (it. stiggriola), kuris Sicilijoje laikomas gatvės maistu.

Patiekiamas ilga dešrelė, pagardinta tumais ir svogūnais. Tiesa, įprastai stigiola būna be tumo. Šio patiekalo skonis tikrai įdomus ir spalvingas. Savo vakarienių ir viešnage valniškame deserte „Casata“, pagamintu 8 rikotos sūrio ir užpildytu juoda kava.



Tilto ardo kupačiams.

Tradicinio sicilietiško patiekalo stigiolo vienas „Michelin“ žvaigždutės restorane.



Patiekiamas „Anzetti al forno“



Nuostabių skonio tradicinis Sicilijos desertas „Casata“



Virtuvės šefas Giovanni Lo Coco gamina tradicinį sicilietiško deserto Anzetti al forno



Makaronai pagal „Normą“



Makaronai su sardinėmis

**K**atanijoje, rytinėje Sicilijos pakrantėje, pasakojaama legenda, kad šie makaronai dedikuoti Vincenzo Bellini, garsiosios operos „Norma“ autoriui. Tikroji istorija – ne mažiau elegantiška. Per vieną vakarienę patiekalo paragavęs komedijų autorius Nino Martoglio sušuko: „Šie makaronai – lyg „Norma““, taip pažymėdamas, kad jų skonis vertas nuostabišios operos anų groti.

**Reikės (2 asmenims):**

- 200 gramų „maccheroni“ ar „rigatoni“ makaronų
- 100 gramų pomidorų tyrės
- 1 didelis baklažanas
- 4 bazilikų lapelių
- 1 česnako skiltelės
- sūdytos rikotos
- ypač tyro alyvuogių aliejaus
- druskos

1. Nuplaukite, supjauustykite gabalieliais baklažaną, pasūdykite jį keptuveje, palikite valandą nusavrėti, kad jis netektų savo kartaus skonio. Tuomet paruoškite pomidorų padažą: paskrudinkite česnako skiltelę, supilkite pomidorų tyrę ir patroškinkite. Baigiant troškintis įdėkite 2 bazilikų lapelius.

2. Perplaukite baklažanus, nusausinkite juos ir pakepinkite keptuveje su daug alyvuogių aliejaus, kol apskrus. Apkepčius baklažanus išdėliokite ant gerai drėgnę sugeriąčio popieriaus lapo, kad sugertų aliejaus perteklius.

3. Pradėkite virti makaronus (jie turi būti išvirti atdėję), o per tą laiką keptuveje sumaišykite pomidorų padažą su baklažanais ir į jį įtarkuokite truputį sūdytos rikotos.

4. Nuokškite makaronus ir sumaišykite juos su padažą. Šiek tiek padažo pasilikite. Servuodami patiekalą lėkštėse ant makaronų dar uždėkite truputį ilusio padažo, užberkite rikotos ir papuoškite bazilikų lapeliais.

**P**agaminti makaronas su sardinėmis tiesiog būtina, jei norite įgyvendinti mąsiją „Sicilijos virtuvė mano namuose“. Šiame patiekale susipina sardinių sūrumas ir razinų saldumas – taip atsiranda autentiškas sicilietiškas skonis.

**Reikės (6 asmenims):**

- 500 g makaronų „bucatini“
- 500 g šviežių sardinių
- 500 g pankolių
- 50 g „Sultana“ razinų
- 50 g kedrinių piniųjų
- kelių sūdytų sardinių arba ančiuvius
- 1 svogūno
- ypač tyro alyvuogių aliejaus, druskos ir pipirų

1. Patalinkite pankolių stiebelius, virkite pasūdytame vandenyje apie dvidešimt minučių, tuomet išgriebkite kiaušasamčiu. Vandens, kuriame virė pankoliai, dar prireiks – jame virsite makaronus.

2. Juostelėmis supjauustykite svogūną ir pakepinkite aliejuje. Susmulkinkite pankalį ir suberkite jį pakepintus svogūnus. Į keptuvę taip pat sudėkite kedrines piniųjas, išdrikytas razinas ir šviežias sardines. Visą palopkite apie 10 minučių.

3. Nuo pankolių likusiam vandenyje išvirkite makaronus (atdėję).

4. Makaronus sumaišykite su keptuveje esančiu padažu, įdėkite sūdytas sardines arba ančiuvius ir patiekite. ■