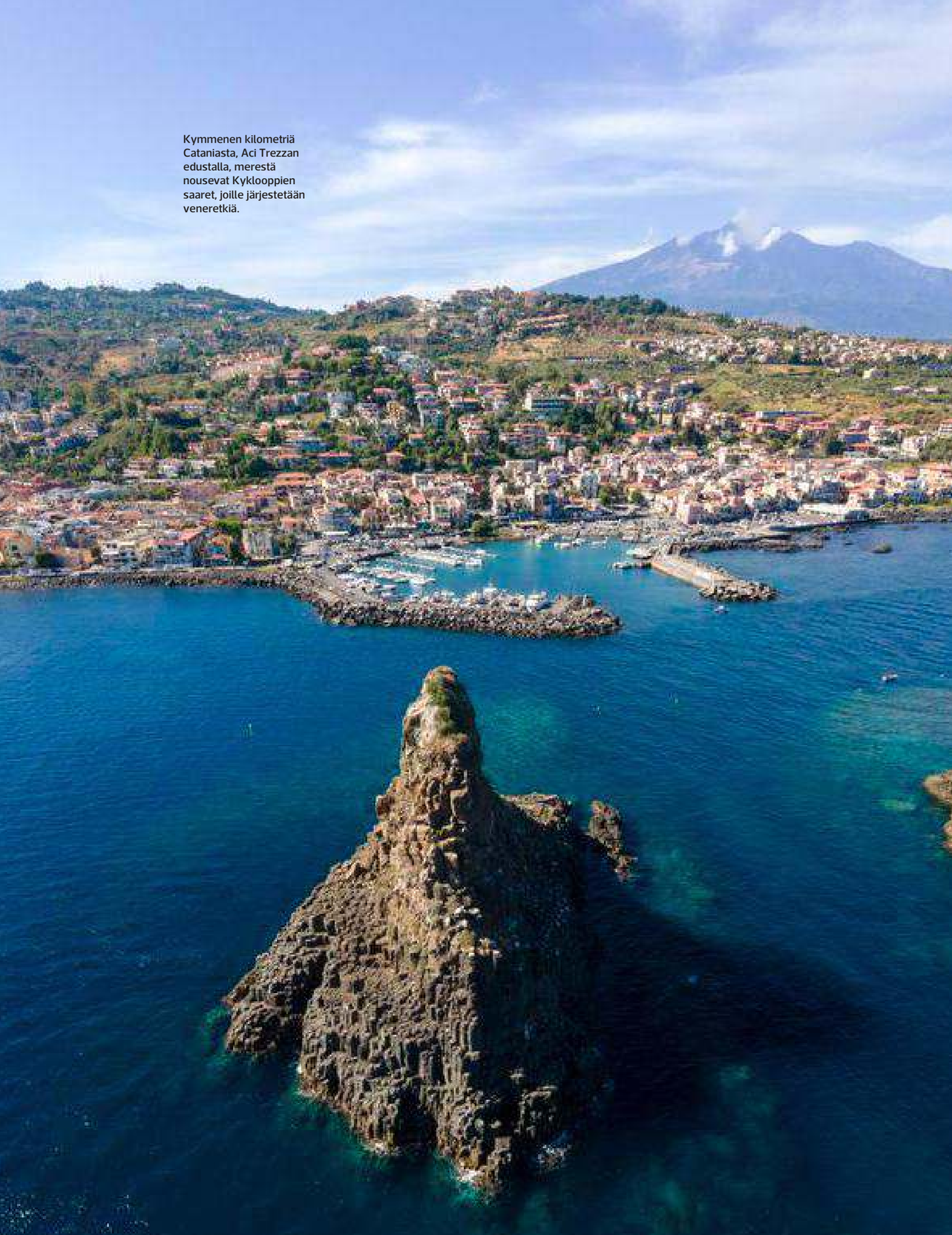
Cefalun rantaravintolat laajentavat terassejaan rantakivikolle. Tuulisella säällä ulommaisiin pöytiin tyrskyää pisaroita merestä.

SUU AUKI SISILIASSA

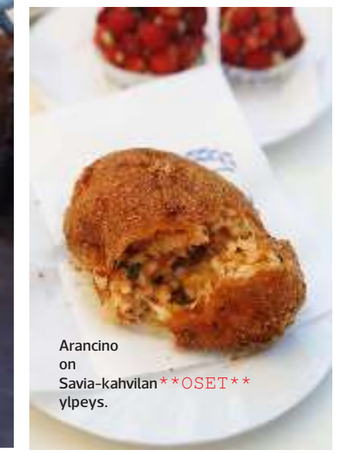
MIKA REMES KUVAT **MIKA REMES, GETTY IMAGES**

Arancini-riisipallot, mehevät pastat ja cannoli-kääryleet nostavat veden kielelle matkalla Cataniassa, Palermossa, Cefalùssa ja Syrakusassa. Sisilia on nautiskelijan valinta.



Kymmenen kilometriä Cataniasta, Aci Trezzan edustalla, merestä nousevat Kyklooppien saaret, joille järjestetään veneretkiä.

Catanian erikoisuus on hevosenlihaleipä. **OSET**



Arancino on Savia-kahvilan **OSET** ylpeys.

Catanialaisesta Sciroccosta voi ostaa merenherkkuja tötterössä.

Catanian torilta voi ostaa edulliset tuliaiset.

Aurinko porottaa taivaan täydeltä. Taustalla siintää yli kolmeen kilometriin kurkottava mahtava Etnan tulivuori. Sen huipulla on lunta.

Edelleen aktiivinen Etna ei nyt sylje laavaa eikä tupruta tuhkaa, vaan elämä tulivuoren juurella soljuu rauhallisesti. Olemme tervetulleita Sisiliaan.

Yli 300 000 asukkaan Catania on Sisilian toiseksi suurin kaupunki ja saaren talouden veturi. Catania on myös toivekohde rosoista romantiikkaa kaipaavalle. Rantakaupungissa on paljon romuluisia taloja, ihmiset ovat elämäniloisia. Mutta onkohan puhtaanapitolaitos lakossa? Katuja reunustaa loppumaton roskien vana.

Käännämme katseen katutasolta rakennuksiin ja huomaamme, miten paljon kaupungissa on trattorioita, baareja ja kahviloita. Satoja!

Kävelen vaimoni kanssa pääkatu Via Etnan suosittuun herkkukahvilaan Saviaan. Se on houkutellut asiakkaita jo yli sata vuotta. Savia on myös Sisiliassa pitkään asuneen ja entisen opiskelukaverimme **Terhi Seppäsen** suosikkikahvila.

– Saviasta saa Catanian parhaat rapeapintaiset *arancini*-pallerot. Leipomotiskillä suosikkini on metsämansikkaleivos, Terhi sanoo.

RAKASTETUT RIISIPALLEROT CATANIASSA

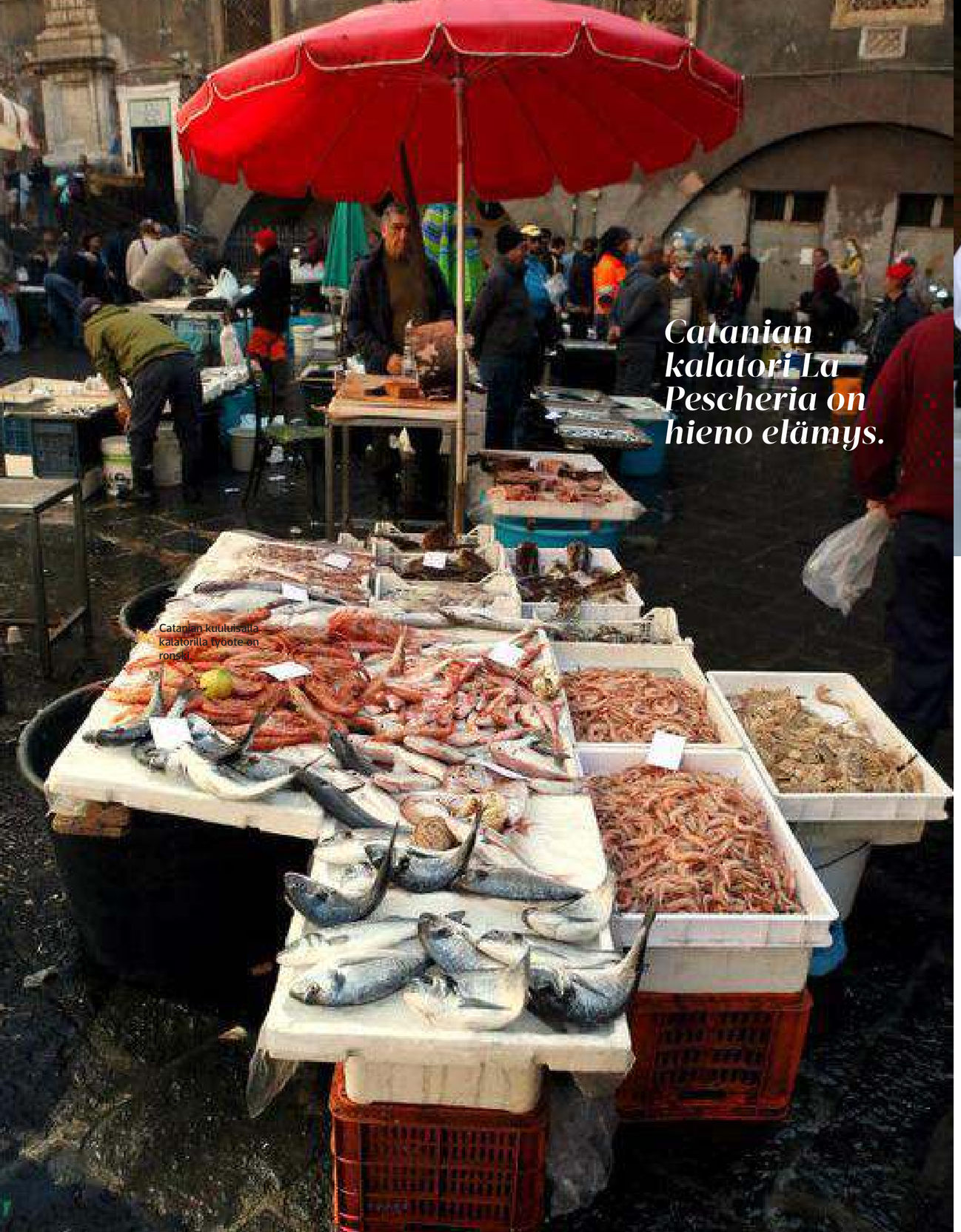
Heittäydyn sisilialaiseksi ja tilaan parin euron hintaisen kullanruskean catanialaisen arancinon. Iso, fritattu riisipallo sisältää munakoisoa, mozzarellaa ja basilikaa. Huomaan nuolevani sormetkin huolellisesti, pallerosta ei saa hukata mitään. Cataniassa herkun nimi on maskuliinimuodossa arancino, kun taas Sisilian pääkaupungissa Palermossa se saa feminiinisen päätteen, arancina.

– Catanian ja Palermon välillä käydään ikuista kilpailua, kumpi muoto on oikea ja mistä saa parhaat pallerot. Itse olen luonnollisesti Catanian kannalla, Terhi sanoo.

Yli tuhat vuotta sitten Sisilia eli arabien alaisuudessa, ja heidän perintöään ovat myös arancinit. Sisiliasta herkku levisi muuallekin Italiaan.

Terhi opastaa meidät vielä Catanian keskustaan Piazza Carlo Alberton suurelle Fera 'ô Lunin ruokatorille. Vilske on

Catanian vanhassakaupungissa on tunnelmallisia ravintoloita vieri vieressä. Voileipiä ja viiniä tarjoava Vermut on yksi kehutuimmista.



Catanian kalatori La Pescheria on hieno elämys.

Catanian kuuluisalla kalatorilla työote on ronski.

Aamu alkaa Palermossa naudanlihaleivillä.

ka kulman takana on lisää

Syrakusan Borderi valmistaa ylellisiä herkkuleipiä.

valtava, samoin torikauppiaiden mekastus.

– Hankin torikojuista usein juustot ja kasvikset paljon edullisemmin kuin marketeista, Terhi kertoo.

Katkat sätkivät. Simpukat ruiskauttavat vettä. Kaikki on tuoretta Piazza Alonzo di Benedetto -aukion kalatorilla La Pescherialla katedraalin naapurissa. Torilla kannattaa käydä aamulla, sillä huutamalla kalojaan mainostavat kauppiaat vetäytyvät torilta yleensä ennen keskipäivää. Kalastajat ovat viime yönä ahkeroineet Joonianmerellä.

En osta mitään vaikka mieli tekisi. Sen sijaan kävelen jonoon kalatorin lähelle, entisen lihakaupan tiloissa toimivaan Scirocco Fish Labiin, Piazza Alonzo di Benedetto 7. Kun vuoroni tulee, tilaan ison tötteröllisen fritattuja mereneläviä. Ne on tuotu keittiöön suoraan kalatorilla. Kyytipojaksi sopii kylmä olut Birra Messina. Hyvää, yksinkertaista ja taatusti tuoretta. Lasku jää alle 10 euroon.

EHTYMÄTÖN VOILEIPÄ SYRAKUSASSA

Paikallisjuna puksuttaa kohti Syrakusaa. Kuluneen mielikuvan sisilialaisesta suurpiirteisestä aikakäsitteestä saa unohtaa, sillä lähtö ja saapuminen tapahtuvat minuutilleen aikataulussa.

Ortigia, Syrakusan vanhakaupunki, on pakkautunut meren ympäröimälle niemelle. Sen kadut ja kujat täyttyvät elämyksiä etsivistä turisteista. Meitä kutsuu Ortigian pohjoisosan ruokakatu ja erityisesti voileipäbaari Borderi, Via Emmanuele de Benedictis 6. Sitä pidetään Syrakusan ja ehkä koko saaren parhaana.

Sisilialaiset ovat haltioissaan voileivistä. Ilmiö juontaa menneestä: köyhä kansa saattoi ravita itsensä syömällä voileivän, jonka väliin mahtui kaikkea: aterian tähteitä, kasviksia, mitä nyt ylijäämäosastolla tarjolla oli. Maistui silloin, ja maistuu yhä.

Istumme Borderin terassipöytään selvittämään, onko paikan maine ansaittu. Tilaan listalta kokin leivän, *panini dello chefin*, 8 e. Halkaistun leivän välissä on salaattia, yrttejä, aurinkokuivattua tomaattia, oliivia, savustettua ricotta-tuorejuustoa ja kinkkusiivuja, joita vielä poltetaan pinnalta käsikäyttöisellä kaasupolttimella. Koko komeus kruunataan hunajalla. Luovutan puolivälissä ja käärin loput mukaan syötäväksi myöhemmin.

Jos törmäät Sisiliassa ruokakojussa *pani câ mèusaan* tai *pane con la milzaan*, iske hampaat kiinni. Kyse on pehmeästä sämpylästä, jonka väliin on työnnetty lihasiivuja, kasviksia ja joskus sisäelimiäkin. Voileivät ovat sisilialaista katuruokaa parhaimmillaan.

LA DOLCE VITA CEFALÙN TYYLIIN

Täällähän on suorastaan naurettavan idyllistä, vaimoni huokaisee. Seisomme aallonmurtajan päässä katselemassa pitkistä hiekkarannoistaan kuuluisaa Cefalùn pikkukaupunkia keskellä Sisilian pohjoisrannikkoa.

Kivitalot seisovat merta vasten, taustalla häämöttävät

MITEN MENNÄ?

JUNALLA. tag with dummy text.Fakta tag with dummy text.Fakta tag with dummy text.Fakta tag with dummy text.Fakta tag

LENTÄEN. dummy text.Fakta tag with dummy text.Fakta tag with dummy text-.Fakta tag with dummy text.Fakta tag with

HELLEVAROITUS. jotakin

Matkailija löytää elämyksiä Ortigian eli Syrakusan vanhankaupungin kujilta.

Niemelle puristunut Ortigia on ollut Syrakusan keskusta antiikin ajoista.

Kuvateksti tag with 8 point dummy text.Kuvateksti tag with 8 point dummy text.

Palermon Enotoca Piconessa on kodikas tunnelma.

Palermolainen Bisso Bistrot tarjoilee vain tuoreita merenherkkuja.

Cefalu ladolecvit

Cefalu Porticciolo pizza

Kuvateksti tag with dummy text.

Cefalùn terasseilla vietetään la dolce vitaa, ihanaa elämää.

vanhan katedraalin tornit ja terasseilla vietetään italialaisittain *la dolce vitaa*, ihanaa elämää. Cefalù on Sisilian tärkeimpiä lomakohteita, mikä tulee selväksi kaupungin kaduilla. Terasseja on vieri vieressä.

Cefalùlla on ikää yli parituhatta vuotta. Kreikkalaiset perustivat sen vuonna 300-luvulla ennen ajanlaskun alkua. Sen jälkeen Cefalùssa on ollut isäntiä jonoksi asti: karthagolaiset, roomalaiset, arabit.

Sydänkeskiajalla valta siirtyi normanneille, jotka rakensivat Cefalùa vartioivan La Rocca -vuoren huipulle jykevän kivilinnoituksen. Siellä se yhä törröttää, tosin raunioina. La Roccalle kannattaa kavuta, vaikka hommassa tulee hiki. Vuoren päällä odottavat upeat merinäköalat.

Ihana elämä jatkuu pizzalla rantaravintola Al Porticciolossa, Via Carlo Ortolani di Bordonaro 66. *Pizza Robbaan* kokki ujuttaa possua, parsaa ja mantelia vaan ei tomaattia. Erikoinen koostumus yllättää – ja toimii.

Jälkiruuaksi tilaan vanilja- ja pistaasijäätelöä katedraaliaukion laidalla, kun aurinko alkaa jo laskea. Auringonlasku on Cefalùssa spektaakkeli, jota kymmenet ihmiset tulevat rannalle ihailemaan. Tunnelmaan sopii italialainen Aperol Spritz -drinkki viinibaari Le Petit Tonneaun terassilla Via Vittorio Emanuelen varrella. Oranssin cocktailin läpi siivilöityy somasti päivän viimeinen valon kajo.

PASTAA JA PATAA PALERMOSSA

Junamatka Cefalùsta Palermoon kestää alle tunnin. Pääkaupungissa alkaa syöminen tosissaan, sillä munakoisoinen *pasta alla norma* ja kalaisa *pasta chî sàrdi* ovat pakollista ja mieluisaa purtavaa kaikille Sisilian-kävijöille. Annosten hinta on noin kymmenen euroa.

Palermossa on asukkaita enemmän kuin Helsingissä, ja päteviä trattorioita löytyy joka nurkalta. Palermon hulinakeskus on neljän tien risteys, Quattro Canti. Sen kupeessa sijaitsee herkkusuiden arvostama Bisso Bistrot. Pöytä suosittuun trattoriaan kannattaa varata etukäteen, jotta varmasti pääsee syömään.

Listalla on Sisilian keittiön klassikoita. Tilaan alkuun muhevaa munakoisopataa *caponataa* ja pääruuaksi leivänmuruilla ja rusinoilla maustettua sardiinituorepastaa, molemmat alle kymmenen euroa. Huh, huh, vieläkö jaksaisi *crudo di pescen*, 11 e, ja mikä se on?

– *Si, si!* Siinä on osteri, tonnikalatartaria ja miekkakalaa, kaikki tuoreina, tarjoilija kannustaa.

KIIHKEITÄ KESKUSTELUJA

Sisiliassa kiinnostaa ruuan lisäksi myös viini. Varsinkin Etnan tulivuoren mineraalinen maaperä on omiaan viininviljelyyn.

Palermossa meidät neuvotaan osoitteeseen Via Dante 8, jossa toimii Enoteca Buonivini lähellä maailmankuulua Teatro Massimoa. Se on Euroopan kolmanneksi suurin oopperatalo, jonne pääsee opastetulle kierrokselle joka päivä. Juuri täällä **Francis Ford Coppola** kuvasi kolmannen *Kummisetä*-elokuvansa loppukohtauksen. Syksyllä ohjelmistossa näyttää olevan ainakin **Wolfgang Amadeus Mozartin** *Don Giovanni*.

Meillä ei ole nyt aikaa musiikille, sillä Enoteca Buonivinin tarjoilija kaataa jo lasiin Sisilian laaturypälettä, valkoista grilloa. Päälle pyydän toisen lasillisen Sisilian länsirannikon ylpeyttä, makeaa marsalaa.

Sympaattisessa Enoteca Piconessa, Via Guglielmo Marconi 36, on illalla tunnelma kohdallaan. Baaritiskillä ja pöydissä käydään iloisia ja kiihkeitä keskusteluja, kuten on tehty jo vuodesta 1946. Kädet vain viuhtovat ilmaa.

Tilaamme 12 euron hintaisen lankullisen paikallisia kinkkuja ja juustoja mainion Frappato-rypäleistä tehdyn punaviinin kanssa. Parempaa päätöstä matkalle ei ole.

Mercato di Ballaro on Palermon tunnetuin ruokakatu.