



Itinerarios: Italia

Sicilia, la pura esencia del Mediterráneo

Un delicioso recorrido por viñedos, olivares y los sabores del sur de Italia. La antigua ciudad de Erice, la riqueza arqueológica de Selinunte y la atractiva Ruta de la Sal.



Trapani. Vista del antiguo mercado de pescado junto al azul del Mediterráneo. Al fondo, el monte Erice.

Víctor Sokolowicz
viajes@clarin.com

La llegada a Sicilia, en el extremo sur de Italia, es siempre una experiencia única para los cinco sentidos. La esencia del Mediterráneo está ahí, al alcance de la mano: el clima cálido, la vegetación que recuerda la cercanía de África, los perfumes y los sabores de la cocina típica a base de pescado y de verduras, las vistas de viñedos y olivares junto al mar.

La ciudad de Trapani, al pie del Monte Erice, es el punto de partida ideal para un recorrido que puede abarcar desde la visita a Selinunte, antigua ciudad de la Magna Grecia, hasta el "camino de la sal" en la laguna del Stagnone, sin desaprovechar la ocasión de degustar excelentes vinos y aceites de oliva locales.

A pocos kilómetros de Trapani se encuentra la antigua ciudad de Erice, a 750 metros de altura sobre el nivel del mar, que conserva prácticamente intacto su centro histórico medieval. La atmósfera es muy especial, la temperatura es bastante más baja que en la costa—incluso en verano—y en invierno es frecuente que la ciudad esté envuelta en la niebla. Subiendo el monte con la "funicolare" (teleférico) podemos gozar de una vista panorámica de toda la zona, con el archipiélago de las Egades enfrente. En los días claros se llega a divisar el volcán Etna.

En poco más de una hora de viaje llegamos al parque arqueológico más grande de Europa, Selinunte, una ciudad griega que alcanzó su máximo esplendor en los siglos VI y V a.C. El área arqueológica se extiende por 40 hectáreas y está constituida por

la acrópolis, la necrópolis y tres colinas. Sólo uno de los templos, el de Hera, fue reconstruido y hoy se yergue junto a las ruinas de los templos vecinos, con un fondo de mar azul a lo lejos. Selinunte estaba rodeada por olivares y fue uno de los más grandes emporios de aceite de la Antigüedad. Paseando por la zona arqueológica llama la atención la presencia de restos de trituradoras de aceitunas construidas en piedra, muy bien conservadas.

El camino del aceite

Por el camino del aceite desde épocas remotas hasta nuestros días, se llega a la Azienda Fontanasalsa, una antigua finca de fines del 1700 sumergida entre los olivos a pocos kilómetros de Trapani. Nos recibe la señora María Caterina Burgarella, una ex peditra que después de haber ejercido durante 25 años su profesión decidió transformar la finca de familia en un "agriturismo"—turismo rural—y concentrar sus esfuerzos en la producción de aceite de oliva rigurosamente extra virgen y DOP (Denominación de Origen Protegido). Aquí el tipo de aceituna más difundido es la Nocellara del Belice, excelente tanto como aceituna de mesa como para la producción de aceite. Los huéspedes pueden seguir de cerca todas las fases de elaboración, desde la recolección—que se realiza en octubre y noviembre— hasta el embotellamiento.

Burgarella muestra con orgullo su olivo más antiguo, de 800 años, y cuenta que en sus épocas de peditra utilizaban aceite extra virgen en la alimentación de sus chicos por los efectos benéficos

PUNTA DEL ESTE

8D/7N

Apartamentos totalmente equipados, tres piscinas abiertas, una para niños, canchas de tenis, paddle y fútbol, servicios de playa, kinder, actividades recreativas para niños y adultos. Gym, spa y restaurante.

ENE \$ 4043 / FEB \$ 3300 - Sector Royalmar

4 CUOTAS SIN INTERÉS EN PESOS

4590.8510
solanasvacation.com.ar
ventas@solanasvacation.com.ar

VISA

solanas
Vacation Club

Tarifas finales por persona en base familiar cuádruple en apartamento 2 ambientes del sector Royalmar, por 7 noches de alojamiento. Tarifas diciembre no aplican período 26/12/12 al 31/12/12. Precios expresados en pesos argentinos. Promociones válidas al 15/12/2012. Oficinas comerciales: Tucumán 117, 8º. CABA

Disfrutá la primavera en el Hotel Dos Reyes de Mar del Plata

dosreyes.com.ar

\$ 28347*

INCLUYE
• DESAYUNO BUFFET • COCHERA CUBIERTA • BUSINESS CENTER
• HEALTH CLUB • GIMNASIO • WI-FI • GUARDERÍA INFANTIL
PRECIOS POR NOCHE, POR PERSONA EN BASE HABITACIÓN DOBLE. TARIFAS SUJETAS A CAMBIO, SIN PREVIO AVISO.

* + IVA = \$ 343

Reservas en Buenos Aires: Libertad 360 1º Piso. Tel. 4382-3222
Mar del Plata: Av. Colón 2129. Tel. (0223) 491-0383 / 493-3171 | info@dosreyes.com.ar

EXPERTOS EN DETALLE

ESPECIALISTAS EN EL RUBRO RECOMIENDAN

be the WORLD HOY

Leg. 13041 Disp. 1449/08

(011) 5032-1498

operaciones@betheworld.com.ar

www.betheworld.com.ar

SUR DE BRASIL en bus

Salidas 5, 12, 19 Y 26 de Enero desde La Plata-Quilmes-Avellaneda-Centro-Liniere-Moron-El Motivo-Escoibar-Campana Ruta 14

Bus Semi Cama - 7 noches alojamiento
Traslados - Coordinación Permanente

FLORIANOPOLIS	CAMBORIU
Floripa Dbl Des Piscina \$ 2699	Vieiras Map \$ 3889
Turismar Dbl Des Piscina \$ 2999	Pecon Map \$ 3975
APART CON COCINA	Sagres Map \$ 4215
Acores/Marias Cpl S/pen \$ 2195	Pires Map \$ 4539
Fenix Cpl Des Piscina \$ 2899	

BOMBINHAS
Hotel Bombinhas Des Cpl \$ 3999

TODO BAHIA

Aéreo - 07 Noches de Alojamiento - Traslados - City Tour* - Asistencia al Viajero

SALVADOR*	PORTO SEGURO*
05 12 y 19 Enero	01 08 15 y 22 Enero
Catussaba Des \$ 8499	Nautico Praia Map \$ 7755
Family Plan** Des \$ 6829	Family Plan** Map \$ 6449
Sol Barra \$ 7219	

COSTA DE SAUIPE	ARRAIAL D AJUDA
05 12 y 19 Enero	01 08 15 y 22 Enero
Sauipe Class AI \$ 9699	Arraijal Praia Des \$ 7755
Family Plan** AI \$ 7349	Canto D Alvorada Des \$ 8549

IMBASSAI	Grand Pallidium AI
05 12 y 19 Enero	Family Plan** AI \$ 8999

**Family Plan 2 Mayores y 2 Menores Hasta 12 años

BUIZOS MARZO

Aéreo + 7 noches + desayuno + traslados + asistencia

Posada Tartaruga \$ 4339

ISLA MARGARITA

Salidas lunes y sábados febrero

Aéreo 08 Noches al incl. Traslados - Asistencia Hotel Portofino \$ 7479

Consulte Salidas en Febrero y Marzo. Consulte Otros destinos de Brasil. Consulte financiación hasta 12 pagos sin interés.

PROGRAMAS INCLUYEN: PASAJE AEREO O BUS, TRASLADOS, 07 NOCHES DE ALOJAMIENTO SEGUN REGIMEN ESPECIFICADO. VALIDAS PARA COMPRAS DEL 09 AL 14/12/12 O HASTA AGOTAR STOCK DE 06 PLAZAS POR PROGRAMA, LO PRIMERO QUE OCURRA. INCLUYE IMPUESTOS IVA DINT TASAS DE SEGURIDAD, TASAS DE EMBARQUE DE ARGENTINA Y BRASIL. TARIFAS POR PERSONA EN BASE HABITACION DOBLE O CUADRUPLE. PRECIOS EN PESOS CONFORME A COTIZACION TIPO DE CAMBIO VENDEDOR DEL 05.12.12 (4,86). PRECIO TOTAL CONTADO EN PESOS AL CAMBIO OFICIAL DEL DIA DE PAGO. NO INCLUYE GASTOS BANCARIOS 1,2% NI GASTOS DE RESERVA. LA CONTRATACION DE SERVICIOS IMPLICA LA ACEPTACION DE LAS CONDICIONES GENERALES DE VIAJE, LAS CUALES ESTAN DESCRITAS Y A SU DISPOSICION EN EL SITIO WEB WWW.BETHEWORLD.COM.AR Y/O EN LAS OFICINAS DE BE THE WORLD. OPERADOR RESPONSABLE BE THE WORLD - EVT LEG 13041 DE DAVID STEWART CUIT 23-23134708-9 MAIPU 864 1 B CABA.



Itinerarios : Italia

VICTOR SOKOLOWICZ

de su contenido de ácido oleico.

El típico postre de Sicilia, el cannolo siciliano –un “cañón” de masa frita crocante, relleno con una crema de ricota fresca endulzada, con el agregado de fruta brillantada y trocitos de chocolate– lo ofrece a sus huéspedes Nicola Titone, titular de la Azienda Agricola Biologica Titone (www.titone.it) que se encuentra entre Trapani y Marsala. Miembro de una dinastía de farmacéuticos, Nicola introdujo a principios de los '80 la agricultura orgánica para producir su aceite de oliva extra virgen. El señor Titone muestra el sistema que inventó para poder capturar a la mosca del olivo sin tener que recurrir a insecticidas, usando una botella agujereada con una sustancia que atrae a los insectos. Su “olio extra vergine” ha recibido numerosos premios internacionales y en el lugar se organizan cursos y degustación de aceite junto con productos locales como la exquisita ricota de oveja servida tibia.

El camino de la sal

Siguiendo viaje hacia la costa, en pocos kilómetros el paisaje se vuelve mágico: estamos en la zona de las salinas de la Laguna del Stagnone conocida como “la vía del sale”. En medio de las aguas de la laguna y de las montañas blancas de sal se destacan los molinos antiguos, algunos del siglo XVI, que fueron restaurados y se siguen utilizando. En la salina “Ettore e Inferna” se puede visitar el Museo de la Sal y en verano los turistas pueden participar de la recolección, incluso durante la noche.

Los sicilianos son famosos por su hospitalidad y los turistas argentinos son muy bien recibidos, gracias a los vínculos que generó la emigración. En la Osteria La Bettolaccia, un local pequeño y acogedor en una callecita del centro histórico de Trapani (www.



Selinunte. El templo de Hera es parte de este gran predio arqueológico.

VICTOR SOKOLOWICZ



En las alturas. La antigua ciudad de Erice se ubica en la cima del monte.

VICTOR SOKOLOWICZ



Marsala. El Museo de la Sal funciona en un molino del siglo XVI.

Miniguía



COMO LLEGAR

■ El precio de los pasajes de Air Europa a Roma es de 7.969 pesos con impuestos. Este vuelo tiene una escala en Madrid. (www.aireuropa.com). Desde Roma se consiguen vuelos directos a Trapani con la aerolínea low-cost Ryanair a partir de 80 euros ida y vuelta. Otra alternativa desde la capital italiana es volar a Palermo y

allí alquilar un auto. La distancia desde Palermo a Trapani es de 111 kilómetros.

DONDE ALOJARSE

- Residence La GANCIA, en pleno centro histórico de Trapani y con vista al mar. Habitación doble desde 80 euros (www.lagancia.com)
- Agriturismo Azienda Fontana Salsa, turismo rural, a 11 kilómetros de Trapani y a 4 kilómetros y medio de las salinas Ettore e Inferna. Degustación de aceite extra virgen y de productos de elaboración propia, piscina, paseos a caballo. El precio es desde 40 euros por persona (www.fontanasalsa.it).

Información

- ➔ www.comune.trapani.it/turismo
- ➔ www.enit.it
- ➔ www.selinunte.net

labettolaccia.it), el chef Francesco Filecchia propone un excelente menú de degustación de platos típicos de la cocina local, como la “busiata con le sardè” –pasta casera con sardas e hinojo silvestre–, el cuscús de pescado o el pez espada en salsa de cítricos, acompañados por el vino blanco seco Grillo producido en la zona.

Para una degustación completa de vinos locales y una visita a las antiguas bodegas llegamos a la Tenuta Gorgi Tondi de las hermanas Anna María y Clara Sala, que se encuentra dentro de un oasis natural con lagos de origen cársico donde los viñedos conviven con la vegetación silvestre. Las variedades de cepa locales son el Cabernet Sauvignon, Zibibbo, Syrah, Nero d'Avola, Chardonnay, Grillo y Catarratto.

Vale la pena hacer una visita a la Gruta Mangiapane de Custona-

ci, a media hora de auto de Trapani, donde todas las Navidades se celebra el rito del Pesebre viviente en el que participan más de 160 artesanos y artistas que llegan de toda Sicilia para la ocasión. El paisaje de vegetación mediterránea con marco de montañas y mar es impactante, en el lugar ya fueron filmadas varias películas y series televisivas. Dentro de la gruta se puede visitar un grupo de viejas casas rurales abandonadas.

A quien viaje entre mayo y septiembre (se aconseja evitar la segunda mitad de julio y el mes de agosto por el calor y la cantidad de turistas), la región ofrece además un mar cálido e incontaminado, con diferentes opciones: playas de arena blanca en San Vito lo Capo, o de rocas en la isla de Favignana que se encuentra en una de las reservas marinas más grandes de Europa.

TEMPORADA 2013. CONSULTE PLANES HASTA 12 CUOTAS SIN INTERÉS					
Bariloche Media Pensión Bus 8 Días \$1950	Spa Hotel Villa de Merlo Media Pensión Bus Cama 7 Días \$2355	Mar del Plata Pensión Completa Bus 6 Días \$1695	Cataratas - Iguazú Media Pensión Incluye 4 Excursiones Bus 7 Días \$1560	PEDRAZA VIAJES Y TURISMO	
Bariloche Media Pensión Bus Cama 8 Días \$2325	Merlo - San Luis Media Pensión Bus 7 Días \$1710	San Bernardo Pensión Completa Bus 6 Días \$1910	Norte - Argentino Media Pensión Sella, Tañi y Tucumán Bus 9 Días \$2650	Central: Florida 537 / Piso 23 - CABA Rosario: Córdoba 1015 Piso 1 Tel.4115030 Chacabuco: Saavedra 58 Tel.431007 Córdoba: Alvear 84 Piso 4 Tel.5684426	
P. Valdes y Glaciar P. Moreno Media Pensión Bus 12 Días \$4350	Villa Carlos Paz Media Pensión Bus 7 Días \$1421	Piriapolis - Uruguay Media Pensión Bus 7 Días \$2055	RESERVE VISA AHORA 6 CUOTAS SIN INTERÉS ONLINE	SALIDAS FIN DE AÑO Villa C. Paz Bus 7 Días \$1325 Merlo - San Luis Bus 7 Días \$1275 Cataratas Bus 7 Días \$1395 San Rafael Bus 8 Días \$1635	
Mendoza Media Pensión Bus 8 Días \$1990	San Miguel Plaza Hotel - Golf & Spa Valle de Catamancha Bus Cama 7 Días \$2965	Punta del Este - Uruguay Media Pensión Bus 7 Días \$2780	San Miguel Plaza Hotel - Golf & Spa Exclusivo Destino en el Valle de Catamancha Cena Fin de Año, Fuegos Artificiales Media Pensión Bus Cama 5 Días \$1999 Family Plan (2 Adultos + 2 Menores) 1 Habitación Cuadruple \$1250 c/u		
San Rafael Pensión Completa Bus 8 Días \$1990	La Faldá / C. del Monte / H. Grande Pensión Completa Bus 7 Días \$1660	Camboriú - Brasil Media Pensión Bus 10 Días \$4745	4105-2100 HOY 10 a 17 Hs www.pedrazavyt.com.ar		

SAN MIGUEL: Alfageme (Leg.9373) 4667-1169. CIUDADELA: Tur. Negri (Leg.11480) 4488-6996. RAMOS MEJIA: Calvin Tour (Leg.12956) 4656-4003. VILLA LUGANO: Duran Viajes (Leg.15097) 4638-9253. V. DEVOTO: Inmourt (Leg.3251) 4566-4080. HAEDO: Calvin Tour (Leg.12956) 4460-2700
PEDRAZA Viajes y Turismo (Leg.9998). Tarifas p/persona (salidas de Bs. As.) en base habitación doble para viajar en Enero / Febrero, Incluyen IVA e Impuestos. (no incluyen gasto de reserva \$80), válidos para reservar hasta el 15/12/12. TARJETAS DE CRED. CTF:3,65%

SAN PEDRO Hotel & Spa | Marinas & Resort - DOS OPCIONES UN MISMO DESTINO

VACACIONES 2013

DIVERTITE EN FAMILIA ENERO-FEBRERO

**4 días
3 noches**
Marinas Centro
2990.- \$1870.-

**8 días
7 noches**
Marinas Centro
\$6640.- \$4140.-

Desayuno americano buffet + 1/2 Pensión
+ uso de todas las instalaciones
+ animación para toda la familia.

FAMILY PLAN:
2 MAYORES
+ 1 MENOR
2do MENOR
SIN CARGO*

Reservas al: 03329-431200 - Central hojoar 0810-122-4656 - reservas@hjsanpedroresort.com.ar - www.hjsanpedro.com.ar

VIAGGI - CLARIN Domenica 9 dicembre 2012

Itinerari: Italia

Sicilia, la pura essenza del Mediterraneo

VICTOR SOKOLOWICZ / VIAJES@CLARIN.COM

Un suggestivo percorso attraverso i vigneti, gli ulivi e i sapori dell'Italia del Sud. L'antica città di Erice, il patrimonio archeologico di Selinunte e l'affascinante Via del sale.

L'arrivo in Sicilia, nell'estremità meridionale d'Italia, è sempre un'esperienza unica per i cinque sensi. L'essenza del Mediterraneo è tutta qui, a portata di mano: il clima mite, la vegetazione che ricorda la vicinanza all'Africa, i profumi e i sapori della cucina tipica a base di pesce e verdure, le vedute di vigneti e di ulivi accanto al mare.

La città di Trapani, ai piedi del Monte Erice, è il punto di partenza ideale per un itinerario che può spaziare dalla visita a Selinunte, antica città della Magna Grecia, fino alla "Via del sale" nella laguna dello Stagnone, senza lasciarsi scappare l'occasione di degustare vini eccellenti e l'olio di oliva locale.

A pochi chilometri da Trapani si trova l'antica città di Erice, 750 metri sopra il livello del mare, che conserva praticamente intatto il suo centro storico medievale. Qui l'atmosfera è davvero speciale, la temperatura anche d'estate è più bassa rispetto alla costa e in inverno non è raro che la città sia avvolta dalla nebbia. Salendo verso il monte con la funicolare possiamo godere di una vista panoramica dell'intera zona, con l'arcipelago delle Egadi di fronte. Nelle giornate di cielo limpido si arriva a scorgere l'Etna.

In poco più di un'ora di viaggio arriviamo al parco archeologico più grande d'Europa, Selinunte, una città greca che raggiunse il suo massimo splendore nel VI e V sec. d.C. L'area archeologica si estende per 40 ettari ed è costituita dall'acropoli, dalla necropoli e da tre colline. Solo il tempio di Hera è stato ricostruito e oggi si erge tra le rovine dei templi vicini, con un mare cristallino in lontananza a fare da sfondo. Selinunte era circondata da uliveti ed è stato uno dei più importanti empori dell'olio dell'antichità. Passeggiando per la zona archeologica si scorgono anche resti di antiche macine di frantoio in pietra, molto ben conservate.

La via dell'olio

Ripercorrendo il cammino dell'olio dai tempi antichi per arrivare fino ai nostri giorni si arriva all'Azienda Fontana Salsa, un antico baglio della fine del 1700 immerso tra gli ulivi a pochi chilometri da Trapani. Ad accoglierci troviamo la signora Maria Caterina Burgarella, una ex pediatra che, dopo aver esercitato la professione per venticinque anni, ha deciso di trasformare la tenuta di famiglia in un agriturismo e concentrarsi sulla produzione di olio rigorosamente extravergine e DOP (Denominazione di Origine Protetta). Qui la qualità di oliva più diffusa è la Nocellara del Belice, ottima tanto come oliva da mensa che per l'elaborazione dell'olio. Gli ospiti possono seguire da vicino tutte le fasi della lavorazione, dalla raccolta -che ha luogo tra ottobre e novembre- fino all'imbottigliamento.

La signora Burgarella ci mostra con orgoglio il suo ulivo più antico che ha ben ottocento anni e ci racconta che quando faceva la pediatra raccomandava alle mamme di usare olio extravergine nell'alimentazione dei figli in virtù degli effetti benefici contenuti nell'acido oleico.

Il tipico dolce siciliano, il cannolo -un "cannone" di pasta fritta croccante, ripieno di ricotta fresca zuccherata, con l'aggiunta di canditi e pezzettini di cioccolato- ci viene offerto da Nicola Titone, titolare dell'Azienda Agricola Biologica Titone (www.titone.it) situata tra Trapani e Marsala. Discendente di una dinastia di farmacisti, Nicola agli inizi degli anni '80 ha introdotto l'agricoltura organica nella produzione dell'olio di oliva extravergine. Il signor Titone ci mostra come, usando una bottiglia piena forata con all'interno una sostanza che attira gli insetti, abbia inventato il sistema per catturare la mosca dell'ulivo senza dover ricorrere a insetticidi. Il suo olio ha ricevuto numerosi premi internazionali e nella sua azienda si organizzano corsi e degustazioni di olio e prodotti locali, come l'ottima ricotta di pecora servita tiepida.

La via del sale

Proseguendo in direzione della costa dopo pochi chilometri il paesaggio diventa magico: ci troviamo nella zona delle saline della Laguna dello Stagnone conosciuta come "la via del sale". In mezzo all'acqua della laguna e alle dune bianche di sale campeggiano gli antichi mulini, alcuni risalenti al secolo XVI, ancora oggi funzionanti dopo essere stati restaurati. Nella salina "Ettore e Infersa" è possibile

visitare il Museo del Sale e in estate i turisti hanno la possibilità di partecipare alla raccolta, anche di notte.

I siciliani sono famosi per la loro ospitalità e i turisti argentini sono molto bene accolti in virtù dei legami originati dall'emigrazione. Nell'osteria La Bettolaccia, un locale piccolo e accogliente in una stradina del centro storico di Trapani (www.labettolaccia.it), lo chef Francesco Fileccia propone uno squisito menù degustazione con piatti tipici della cucina locale, come la busiata con le sarde -pasta fatta in casa con sarde e finocchio selvatico-, il couscous di pesce o il pesce spada in salsa di agrumi, il tutto accompagnato da una bottiglia di vino bianco Grillo, vitigno tipico della zona.

Per una degustazione completa dei vini locali e una visita alle antiche cantine arriviamo alla Tenuta Gorghi Tondi delle sorelle Anna Maria e Clara Sala. La tenuta si trova al centro di un'oasi naturale con laghi di origine carsica, dove i vigneti convivono con la vegetazione selvatica. Le varietà di vitigno locale sono il Cabernet Sauvignon, lo Zibibbo, il Sirah, il Nero d'Avola, lo Chardonnay, il Grillo e il Catarratto.

Vale la pena di fare una visita alla Grotta Mangiapane di Custonaci, a mezz'ora di automobile da Trapani, dove a Natale si celebra il rito del Presepe vivente a cui prendono parte più di 160 artigiani e artisti che per l'occasione arrivano qui da ogni angolo della Sicilia. Il paesaggio di macchia mediterranea racchiuso in una cornice di montagne e mare è molto suggestivo ed il luogo è già stato set di svariati film e serial televisivi. Dentro alla grotte è possibile visitare un gruppo di antiche case contadine ormai abbandonate.

Per chi viaggia tra maggio e settembre (si consiglia di evitare la seconda metà di luglio e il mese di agosto a causa del caldo e della quantità di turisti), la regione offre anche la possibilità di una vacanza in un mare incontaminato adatto ad ogni esigenza: spiagge di sabbia bianca a San Vito lo Capo oppure scogli nell'isola di Favignana, all'interno di una delle riserve marine più grandi d'Europa.

MINI-GUIDA

COME ARRIVARE

Il costo dei biglietti di Air Europa Buenos Aires - Roma è di 7969 pesos tasse incluse. Questo volo prevede uno scalo Madrid (www.aireuropa.com). Da Roma si trovano voli diretti per Trapani con la compagnia low-cost Ryanair a partire da 80 euro a/r. Un'alternativa per chi parte da Roma è volare a Palermo e da lì noleggiare un'automobile. La distanza da Palermo a Trapani è di 111 chilometri.

DOVE ALLOGGIARE

Residence La Gancia, in pieno centro storico di Trapani con vista sul mare. Camera doppia a partire da 80 euro (www.lagancia.com).

Agriturismo Azienda Fontana Salsa a 11 km da Trapani e a 4 km dalle saline Ettore e Infersa. Degustazione di olio extravergine e di prodotti di produzione propria, piscina, passeggiate a cavallo. Prezzi a partire da 40 euro a persona (www.fontanasalsa.it).

INFORMAZIONI

www.comune.trapani.it/turismo

www.enit.it

www.selinunte.net

LYG MOTINOS PIENAS

Yra pasaulyje toks kvaišalas, kurio kartą paragavęs negali išsivaduoti. Žalias, tirštas, aromatingas. Jis pilstomas į brangius lyg kvėpalų buteliukus, statomas ant prestižinių gurmanų butikų lentynų ir kiek akis Apeninuose užmato – nuo Palermo iki Milano – brangiai parduodamas. Šio kvaišalo aromatu rudenį svaiginasi visa Italija. Jo vardas – tyras alyvuogių aliejus. Dėl jo atsisakoma kitų prioritetų, dėl jo keliaujama į derlingiausią Italijos salą – Siciliją. Jei Italija liktų be savo žalio lyg smaragdas ir sveiko alyvuogių aliejaus, mirtų. Lyg žindomas kūdikis be motinos pieno.

Jurga Jurkevičienė
Specialiai „Ieva“, Sicilija

I žengus į Sicilijos aliejaus ūkio „FontanaSalsa“ teritoriją nuo ką tik išspausito aliejaus aromato apsvaigsta galva. Jėgos ir mintys aptekia, norisi uostyti, ragauti, tepti veidą, įmerkti rankas, pasi-neri. Ir pajusti su niekuo nepalyginamą dvasios palaimą.

Žalias lyg smaragdas aliejus dvelkia šviežia, ką tik nušienauta žole, migdolais, bazilikais ir pomidorais. Vakystės kvapas ir močiutų rankoms.

Sicilijos ūkio „FontanaSalsa“ savininkė 73-ėjų Caterina Burgarella nė kiek neįsivaizdavo, kad jos gaminamą produktą enogastronominiame „Graviera“ Sicilijos aliejaus ture dalyvausiantys žurnalistai vadina „droga“ – t. kvaišalais. Toks šis Sicilijos aliejaus intencijos, ypatybės, nepalyginamas su kitų šalių, net kitų Italijos regionų, aliejais. Lyg ką tik cvejoje surinkta šviežutėlė gėlių puokštė.

Asociacija su „droga“ žmogaus kasdienybėje turi ir teigiama prasmę – juk Italijoje priklausomybė išsivysto nuo produkto, kuris ne raikina, o verčia žmogų atgimti. Apeninų kraštas nė nebando neigti esąs priklausomas. Jis tuo didžiuliais. Visa Viduržemio jūros dieta lyg mirasas išnyktų, jei neliktų tyro alyvuogių aliejaus. Kad ką tik išspausintas alyvuogių aliejus yra gyvybės elksyras, sicilietė C. Bur-

garella suprato dar būdama jauna. Per gastronominį turą lydėdama Sicilijos saloje viešinius žurnalistus į savo stebuklų sodą – alyvuogių giraitę – ji pasakoja savo gyvenimo istoriją. Kaip pradėjo alyvuogių aliejaus verslą, kaip jos vadojaujama bendrovė „FontanaSalsa“ tapo vienu geriausių, gausybe premijų Sicilijoje, Italijoje ir pasaulyje apdovanotu aliejaus ūkiu.

„Mes su vyru nesame sirgę rimtomis ligomis“, – teigia moteris ir apkabina panašaus amžiaus vyrą Gianciroforą.

Panašiai, o gal dar labiau nei savo vyrą moteris įsimylėjusi alyvuogių giraitės sėrbuij – 800 metų alyvmedžių. Šį medį tikrai galima įsimylėti. Į jo kamieną galima žiūrėti valandų valandais. Norisi eiti aplink storą tvirtą jo kamieną, tiesi ligas, švelniai nuirinkusias šakas, aksominės žalios alyvuogės. Lyg į kokį muziejų aksonatą kasdien į medį spoksoti ir gėvas iš nuostabos kraupo turistai, į ūkį „FontanaSalsa“ atvykę iš viso pasaulio – Japonijos, JAV, Rytų Europos. Išrėtę, lyg gyvatė išsiračiusiu daugybiu kamienų alyvmedis tako gausybė alyvuogėmis apklibusiu šakų ir su mačonu puožia nepasiduodamas metams. Paliečs kamieną jauči jo jėgą, tvirtybę. Apima dvasios ramybė. Po jo šakomis norisi būti kuo ilgiau ir vėl čia grįžti. Kasžn kiek šis medis dar gyvuos? – fotografuo-

Jurga Jurkevičienė nuotr.

Alyvuogių rinkimas



Alyvuogių aliejus



dami italų Igaamžiskumo simbolį svarsto Argentinos, Brazilijos, Irano, Švedijos, Prancūzijos žurnalistai.

Ūkio „FontanaSalsa“ alyvuogių aliejų šiandien gerai pažįsta visa Sicilija, ponios Caterinos aliejui lenkiasi geriausi Milano gurmanų butikai ir restoranai. Aliejaus ūkio savininkė pasakoja, kad jos išspausintas „Olio novello“ (t. naujas sezono aliejus) jau puikuojasi Milane ant lentynų. Visi jo gėdžia ir nesvarstydami traukia pinigynę: juk du rudens mėnesius tyros alyvuogių sultys tampa stebuklinga vakcina nuo gausybės ligų. Todėl jo stangiamasi suvertoti kuo daugiau „Olio novello“ esantys polifenoliai ir antioksidantai atkuria pažeistas organizmo ląsteles, saugo nuo uždegimo, prisotina organizmą vitaminų E, A. Tai jau ne maistas, o tikrų tikriausi vaistai.

Ir štai naujausias dietologų atradimas – alyvuogių aliejus užkerta kelią Alzheimerio ligai, nes išvalo arterijas. Ar tik ne dėl šios priežasties Italijoje pastarųjų liga yra reta, nors italai – Igaamžiai?

Tyro alyvuogių aliejaus veiksmingumas nėra reklamos triukas – tai įrodo C. Burgarella's gyvenimo istorija. Moteris 25 metus dirbo pediatre, o vėliau pasuko į aliejaus verslą ir įrodinėja, kad alyvuogių aliejus savybėmis prilygsta

Du rudens mėnesius tyros alyvuogių sultys tampa stebuklinga vakcina nuo gausybės ligų. „Olio novello“ esantys polifenoliai ir antioksidantai atkuria pažeistas organizmo ląsteles, saugo nuo uždegimo, prisotina organizmą vitaminų E, A. Tai – jau ne maistas, o tikrų tikriausi vaistai

motinos pienui. Gydytoja siūlo motinoms nuo ketvirtos mėnesio kūdikiams pilti alyvuogių aliejaus į košytes. Ji įsitikinusi, kad aliejus kūdikius saugo nuo infekcijų, stiprina imuninę sistemą, skatina apetitą ir medžiagų apykaitą.

Sicilietei pediatrei net šovė į galvą mintis išpilstyti tirštą ką tik išspausintą skystį į buteliukus, skirtus specialiai tik vaikams ir kūdikiams. Tačiau itakingos Italijos valstybės struktūros tam prieštaravo ir reikalavo įvairių pažymėjimų, kad aliejus