

Podróże to styl życia

#travel
&style

Sycylia



&active



&relax



&family



&nature



&food



&culture



Bezdroża

ERGO
HESTIA



Spis treści

Poznaj i doświadczył! ▶ 2

Niezbędnik ▶ 6

Sycylia w pigułce ▶ 12

14

Oto Sycylia



Przyroda ▶ 16



Historia ▶ 22



Ludzie ▶ 26



Kultura ▶ 34



Kuchnia ▶ 38



Wydarzenia ▶ 44

48

Palermo

Historia Palermo ▶ 52

Zwiedzanie miasta ▶ 54



Palermo z dziećmi ▶ 78



Smaki Palermo:
street food ▶ 80



Wino ▶ 82



Kup książkę

Poleć książkę

86

Sycylia północno-zachodnia

Cefalù ▶ 90

Erice ▶ 98

Marsala ▶ 104

Monreale ▶ 108

Segesta ▶ 114

Selinunt ▶ 116

Trapani ▶ 120

Wyspa Motja ▶ 126

Wyspy Egadzkie ▶ 128



Rezerwat Zingaro ▶ 134



Zamki z duchami ▶ 136



Sycylia północno-zachodnia aktywnie ▶ 138



Sycylia północno-zachodnia z dziećmi ▶ 140



142

Sycylia południowo-zachodnia

Agrigento ▶ 146

Enna ▶ 158

Wyspa Pantelleria ▶ 162

Wyspy Pelagijskie ▶ 166

Villa Romana del Casale ▶ 170



Torre Salsa ▶ 174



Eraclea Minoa ▶ 176



Sciacca ▶ 178



Monti Sicani ▶ 180



Sycylia na słodko ▶ 182

184

Sycylia południowa

Caltagirone ▶ 188

Modica ▶ 194

Noto ▶ 204

Ragusa ▶ 214

Syrakuzy ▶ 222



Sycylia południowa aktywnie ▶ 236



Smaki Sycylii ▶ 238



Plażowe top 5 ▶ 240



Nekropolia Pantalica ▶ 242



244

Sycylia północno-wschodnia

Etna ▶ 248

Katania ▶ 256

Mesyne ▶ 268

Taormina ▶ 274

Wąwóz Alcantara ▶ 286

Wyspy Liparyjskie (Eolskie) ▶ 288



Sycylia północno-wschodnia z dziećmi ▶ 298



Sycylijski slow food ▶ 302



Śladami Ojca chrzestnego ▶ 304



Festiwałe kulinarne ▶ 306

SYCYLIA PRAKTYCZNIE ▶ 310

Informator A-Z ▶ 312

Na miejscu ▶ 316

Indeks ▶ 340

Legenda ▶ 342

Cefalù

Ze skały-fortecy dominującej nad Cefalù roztacza się niezapomniany widok na czerwone dachy tego rybackiego miasteczka, złociste, kamienne wieże katedry, dużą piaszczystą plażę i sięgający po horyzont lazur wody. Cefalù nie bez powodu uznawane jest za jedno z najpiękniejszych miasteczek nie tylko Sycylii, ale całych Włoch.



Historia Cefalù

Według lokalnych podań pierwotnie mieszkali tu Giganci, a w 1238 r. p.n.e. przybył Herkules, by wybudować na potężnej górze świątynię. Miasto powstało w V w. p.n.e. Ukształtowanie terenu i strategiczne położenie zdecydowało o ważnej roli politycznej Cefalù. Na przestrzeni wieków miasto należało do Greków, Kartagińczyków, Rzymian, Bizantyjczyków, Wandalów, Gotów, Arabów, Normanów, Andegawenów i Hiszpanów. W 1064 r. Normanowie odbili je Arabom, po czym przebudowali tak, że stało się symbolem odrodzonego chrześcijaństwa oraz znakiem siły i dominacji nowych władców.

Na przelocie XVI i XVII w. wolną przestrzeń lub miejsca wcześniejszych zabudowań zajęły konwenty zakonne, wokół katedry wyrosły fasady pałaców, wzmocniono stare mury obronne z bramami do miasta. W XVIII w. lokalna szlachta zaczęła wznosić tu swoje rezydencje.

Główna arteria, Corso Ruggero, dzieli miasteczko na dwie części: jedną z kamiennymi i krętymi uliczkami okrążającymi skałę, drugą z równoległymi, prostymi ulicami wiodącymi wprost na plażę.

Jednym z ładniejszych zakątków (wartym odwiedzenia zwłaszcza wieczorem) jest średniowieczna pralnia publiczna przy Corso Vittorio Emanuele, niedaleko jednego z dawnych wejść do miasta, bramy Pescara (zwanej też Morską). „Podziemna rzeka” Cefalino (lub Cefalcide) – źródło słodkiej wody wypływającej spod skały i wpadającej do morza – znana była już od starożytności. Wody rzeki używane

były zwłaszcza w okresie dominacji arabsko-normańskiej, właśnie w pralni publicznej. Koryta do prania wykute są w skale.

Duomo

Katedra pod wezwaniem **Świętego Zbawiciela** została wzniesiona w 1131 r. przez Rogera II jako wotum w podzięce za szczęśliwe przybicie do brzegu w Cefalù podczas sztormu. Prezentuje bardzo ciekawą mieszankę stylów i wpływów kulturowych: bizantyjskiego, arabskiego i normańskiego. Jej dwie wieże, które



nie są równej wielkości, wydają się jakby „zbiegać”. Wyglądają bardzo egzotycznie w sąsiedztwie skały-fortecy, wybujałych palm, parasoli i stolików restauracji ustawionych na placu przed katedrą. Świątynia wydaje się dostosowana wielkością do prowincjonalnego miasteczka, jest wkomponowana w tkanę miasta, widać,

że powstała pierwsza, a dopiero później wokół pojawiły się pałace. Imponuje nie monumentalnością (jak np. katedra w Palermo), ale oryginalnością.

We wnętrzu uwagę przyciągają od razu „widzące wszystko i wszystkich” duże, brązowe oczy Chrystusa Pantokratora, skupione na jakimś

tajemniczym punkcie w przestrzeni. Włosy blond jak u Normana, broda i brwi gęste i ciemne jak u Araba, a nos prosty i usta wąskie jak u Greka – wygląd Chrystusa z mozaiki zdaje się oddawać wielokulturowy charakter Sycylii. Wspaniałe mozaiki datowane są na XII w. W 2015 r. katedra została wpisana na listę UNESCO.



Duomo

- ▶ Piazza del Duomo
- ▶ www.cattedraledicefalu.com
- ▶ codz. 8.00–12.45, 15.30–18.00
- ▶ katedra bezpł., wieże, zakrystia, skarbiec, krużganki 10 EUR, ulg. 7 EUR, same wieże 7 EUR



Warto powędrować ścieżkami u podnóża La Rocca na przylądek La Calura z niezwykłymi rudawymi skałami.



Tajemniczy uśmiech nieznanego

Najstynniejszy eksponat w Muzeum Mandralisca to chyba najpiękniejszy i najbardziej tajemniczy obraz Antonella da Messiny – *Portret nieznanego mężczyzny (Ritratto d'ignoto)*, zatytułowany także *Portret nieznanego żeglarza (Ritratto d'ignoto marinaio)*, namalowany między 1465 a 1476 r. Znalezione na Lípary przez barona Mandralisca płótno jest ponoć pierwszym portretem uśmiechniętego mieszczanina. Cóż to za uśmiech! Pojawiły się przypuszczenia, że płótno Messina zainspirowało Leonarda da Vinci przy malowaniu Mona Lisy. Inaczej niż Włosi, którzy malowali portrety z profilu, Messina zastosował typowo flamandzką pozycję $\frac{3}{4}$ (twarz i popiersie portretowanego przedstawione są na ciemnym tle, głowa obrócona w prawo, oczy skierowane wprost na widza, twarz oświetlona z prawej strony). Messina większą uwagę przywiązywał do charakterystyki psychologicznej portretowanej postaci niż do jej fizjonomii.

▼ Duomo – katedra w Cefalù





Kto nie wpadnie do wody?

Od 2 do 6 sierpnia w Cefalù odbywa się Festa di San Salvatore, czyli dni Świętego Zbawiciela, patrona miasta. Z tej okazji w porcie organizuje się zawody *nntinna 'a mari*: długi bal jest umieszczany nad wodą, na jego końcu znajduje się sztandar. Wszyscy chętni mogą spróbować przejść lub przebiec po ścieżce i dotrzeć do sztandaru, nie wpadając do wody.

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)

Museo Mandralisca

Kolekcjoner dzieł sztuki, baron Enrico di Mandralisca, urodził się w XIX w. w Cefalù. Swoją artystyczną spuściznę i ogromną bibliotekę (ponad 6 tys. tomów) zapisał miastu. W **Muzeum Mandralisca** mieszczą się obszerna kolekcja numizmatyczna i zbiory malarstwa. Są tu m.in. przepiękny *Portret*



Museo Mandralisca

- ▶ Via Mandralisca 13
- ▶ www.fondazionemandralisca.it
- ▶ codz. 9.00–19.00, VII–VIII do 22.00
- ▶ 6 EUR, ulg. 4 EUR



Na „Skatę” wchodzi się około godziny, warto założyć wygodne buty, a w upalny dzień koniecznie zabrać ze sobą wodę.

La Rocca

Ze „**Skatę**” (270 m n.p.m.) rozciąga się spektakularna panorama, a na szczycie można podziwiać pozostałości po zamku bizantyjskim i fortyfikacjach, pamiętające okres świetności pod władzą Normanów w XII w. Są tu także ruiny prehistorycznego sanktuarium z IX w. p.n.e., zwanego świątynią Diany (obok znajduje się, datowany na IX w. p.n.e., zbiornik wodny) oraz duży wapienny kamień *lumachella*, tzw. płonący marmur, skała wapienna z zaptopionymi w niej, świecącymi w słońcu



La Rocca

- ▶ www.visitcefalù.com/la-rocca-di-cefalù
- ▶ codz. 8.00–19.00
- ▶ 5 EUR, ulg. 2,50 EUR

muszelkami. Według greckiego mitu Dafnis, bożek pasterski, odrzucił miłość córki bogini Hery. Zemściła się, oślepiając Dafnisa, a po jego śmierci Hermes zamienił go w skałę. Ponoć to właśnie La Rocca.



Kup książkę

Poleć książkę



Migdały i inne specjały z Noto

Latem na wzgórzach Noto odbywają się zbiory tutejszych słynnych odmian migdałów: *romana*, *pizzuta d'Avola* i *facionello*. Te pierwsze, choć najlepsze ze względu na intensywny aromat i smak, mają jednak nieregularny kształt i dlatego znajdują najmniej nabywców. Te drugie są bardziej „eleganckie”, zaokrąglone. Trzecie są kształtne jak *pizzuta*, a intensywnym smakiem przypominają gatunek *romana*.

Migdały to podstawowy składnik wyrafinowanych słodyczy z Noto. Do specjałów kuchni tego regionu należą także: granaty, aromatyczny miód ziołowy, pistacje i konfitury cytrynowe, słodkie wino Doc Moscato (jedno z najlepszych we Włoszech), wino z owoców drzewa karobowego, dżem pigwowy i lody o smakach kwiatowych.

[Kup książkę](#)

[Poleć książkę](#)



Sycylijski slow food

Slow food to organizacja założona we Włoszech w 1986 r. oraz ruch społeczny, który ma chronić i promować tradycyjną kuchnię regionalną: produkty i potrawy, zwierzęta hodowlane i metody gospodarki. Slow food to także szerzenie kultury „jedzenia dla przyjemności”. Oto kilka produktów lokalnych, których warto spróbować w „czystej” postaci i w formie składników dań.

Pistacje z Bronte

Ta odmiana pistacji, nazywana „zielonym złotem” Etny, jest uważana za najsmaczniejszą na świecie. By pojawiły się owoce, na osiem drzewek żeńskich trzeba zasadzić jedno męskie, a plony zbiera się co dwa lata. Te pistacje to znakomita przekąska, dodatek do potraw, baza lodów i likierów. Najstynniejsze wyroby to *pesto di pistacchio* i słodki *crema di pistacchio*.

Miód czarnych pszczoł

Sycylię zamieszkuje wyjątkowa, prawie cała czarna pszczoła, *ape nera sicula*. To niezwykle wytrzymały gatunek: może pracować w ponad 40-stopniowym upale. Najstynniejsze miody pochodzą z Etny: kwiatowe, cytrusowe, ziołowe, z aromatem pistacji lub migdałowców; można spotkać też miód karczochowy i – uznawany za najzdrowszy – kasztanowy.

Sery owcze i krowie

Od świeżych po dojrzewające: *vastedda* z doliny Belice – delikatny i aromatyczny ser owczy, gotowy już godzinę po wyprodukowaniu; *piacentinu* z Enny – dojrzewający 60 dni ser owczy z szafranem, którego dodatek według legendy uleczył z depresji żonę normañskiego hrabiego Rogera I; *provola* z gór Nebrodi – ser krowi, do spożycia po 4 miesiącach, dzięki długiemu wyrabianiu rozpywa się w ustach; *maiorchino* z okolic Mesyny –

ser owczy lub mieszany, dojrzewa od 12 do 24 miesięcy, bohater karnawałowych wyścigów w toczeniu sera (*ruzzola*).

Ricotta salata

Sycylijska specjalność: ser produkowany z serwatki, przypominający twaróg. Jego odmianą jest *ricotta infornata*: ser ricotta pieczony bardzo powoli, w dość niskiej temperaturze, dzięki czemu wytwarza się na nim charakterystyczna, lekko chrupiąca skórka. Popularne *antipasto*, często z dodatkami: oliwą, ziołami, pomidorami, cebulą czy karczochami.

Ricotta w słodkich odstonach

Cassatelle – pierożki ze słodką ricottą, delikatne, choć smażone w głębokim tłuszczu i jedzone na ciepło; *cannolo* – słodki symbol Sycylii, rurki nadziewane ricottą; *cassata* – kolorowy deser z ricoty przekładanej biszkoptem; *gelato alla ricotta* – lody z owczej ricotty.



Kup książkę



Pasta alla Norma

Makaron z pomidorami i bakłażanem

Symbol sycylijskiej kuchni i kwintesencja śródziemnomorskiego smaku: makaron rurki z sosem z pomidorów, świeżej bazylii i smażonych bakłażanów, posypany soloną ricottą. Podobno potrawa zawdzięcza nazwę katańskiemu pisarzowi Nino Martoglio, który po jej skosztowaniu wykrzyknął z zachwytem: „To jest Norma!”, porównując ją w ten sposób do słynnej opery Vincenza Belliniego.

SKŁADNIKI (na 4 osoby):

- ▶ 400 g makaronu rigatoni lub penne
- ▶ 0,5 kg dojrzałych pomidorów
- ▶ 3 ząbki czosnku
- ▶ kilka listków świeżej bazylii
- ▶ 1 duży bakłażan
- ▶ ser *ricotta salata*, ewent. syplki twaróg półtłusty
- ▶ oliwa z oliwek
- ▶ sól i pieprz do smaku

PRZYGOTOWANIE:

Bakłażan umyć, pokroić w kostkę. Przełożyć na sitko, posolić, przykryć talerzem, obciążyć i odstawić na godzinę, by pozbyć się goryczy. Odlać nadmiar wody i osuszyć. Rozgrzać oliwę i podsmażyć bakłażan na dużym ogniu, do zrumienienia.

W tym czasie pokroić pomidory, obrać i zmiażdżyć czosnek. Zmniejszyć ogień, dorzucić do bakłażana, przykryć i dusić do miękkości. Posypać pieprzem i odrobiną soli (ser *ricotta salata* jest bardzo słony). Dodać drobno poszarpane listki bazylii, zamieszać, odstawić. Makaron ugotować wg wskazówek na opakowaniu. Wrzucić na patelnię z sosem, starannie wymieszać i podgrzać chwilę. Posypać startym serem *ricotta salata* i od razu podawać.

Czas przygotowania: ok. 30 min.
łatwe do przyrządzenia.

Poleć książkę

Autor przewodnika: Anna Daszkiewicz

Z wykorzystaniem tekstów przewodnika „Sycylia” autorstwa Agnieszki Fundowicz-Skrzyńskiej i Agnieszki Masternak.

Redaktor prowadzący: Paweł Sondej

Redakcja: Mariusz Miodek

Korekta: Iwona Szopa

Skład i fotoedycja: Sabina Suchy

Opracowanie kartograficzne: Jan Leja, Wydawnictwo Bezdroża

Źródło pochodzenia danych kartograficznych: OpenStreetMap.org

Projekt okładki: Ewa Jarocka

Wszelkie prawa zastrzeżone. Nieautoryzowane rozpowszechnianie całości lub fragmentu niniejszej publikacji w jakiegokolwiek postaci jest zabronione. Wykonywanie kopii metodą kserograficzną, fotograficzną, a także kopiowanie książki na nośniku filmowym, magnetycznym lub innym powoduje naruszenie praw autorskich niniejszej publikacji. Wszystkie znaki występujące w tekście są zastrzeżonymi znakami firmowymi bądź towarowymi ich właścicieli.

Autor oraz wydawca dołożyli wszelkich starań, by zawarte w tej książce informacje były kompletne i rzetelne. Nie biorą jednak żadnej odpowiedzialności ani za ich wykorzystanie, ani za związane z tym ewentualne naruszenie praw patentowych lub autorskich. Autor oraz wydawca nie ponoszą również żadnej odpowiedzialności za ewentualne szkody wynikłe z wykorzystania informacji zawartych w książce.

Helion S.A.

ul. Kościuszki 1c, 44–100 Gliwice

tel.: 32 2309863

e-mail: redakcja@bezdroza.pl

księgarnia internetowa: <https://bezdroza.pl>

Drogi Czytelniku!

Jeżeli chcesz ocenić tę książkę, zajrzyj pod adres:

<https://bezdroza.pl/user/opinie/besyt2>

Możesz tam wpisać swoje uwagi, spostrzeżenia, recenzje.

Wydanie II

ISBN: 978-83-289-0618-1

Copyright © Helion S.A., 2024

Kup książkę

Poleć książkę

Oceń książkę



Księgarnia internetowa



Lubię to!
Nasza społeczność

PROGRAM PARTNERSKI

— GRUPY HELION —

1. ZAREJESTRUJ SIĘ
2. PREZENTUJ KSIĄŻKI
3. ZBIERAJ PROWIZJĘ

Zmień swoją stronę WWW w działający bankomat!

Dowiedz się więcej i dołącz już dzisiaj!

<http://program-partnerski.helion.pl>

GRUPA
Helion

Podróżowanie stało się dla wielu z nas synonimem stylu życia. Niezależnie od tego, kim jesteś, z kim i w jaki sposób najchętniej spędzasz wolny czas, w każdej części świata znajdziesz coś dla siebie. Sięgnij po przewodnik z serii **travel&style** i przekonaj się, jak różnorodne możliwości oferuje.

Jeśli jesteś amatorem lokalnych smaków, przyjrzyj się informacjom oznaczonym ikoną **travel&food**.

Jako rodzic małego dziecka, zwróć uwagę na strony opatrzone frazą **travel&family**.

Propozycje aktywnego spędzania czasu odnajdziesz w sekcji **travel&active**.



Bardziej spokojnego odpoczynku szukaj pod znakiem **travel&relax**.

Pasjonuje Cię życie i historia mieszkańców odwiedzanego regionu? Skup się na **travel&culture**.

Kochasz dziką przyrodę? Specjalnie dla Ciebie przygotowaliśmy atrakcje **travel&nature**.

Udanej podróży!

Sycylia

Jest nazywana perłą Morza Śródziemnego. Sławny niemiecki poeta Goethe określił ją mianem „raju” i „królowej wysp”. Rzeczywiście, są tu rajskie plaże, cudowne zatoki, malownicze klify i góry graniczące z morzem. Wyspa jest fantastycznym miejscem do odpoczynku w harmonii z przyrodą.

A ponieważ przez wieki pozostawała pod panowaniem wielu różnych ludów i władców nie tylko europejskich dynastii, są tu wspaniałe ślady wielu kultur i fascynujące zabytki: greckie świątynie i teatry, rzymskie wille, arabskie meczety, normańskie zamki i barokowe kościoły. Wyspa kusi także wyśmienitą regionalną kuchnią. Przekonajcie się o tym sami!

Księgarnia internetowa:
<http://bezdroza.pl>

 **Bezdroza**

Sprawdź najnowsze promocje:
• <http://bezdroza.pl/promocje>
Przewodniki najchętniej czytane
• <http://bezdroza.pl/bestsellery>
Zamów informator podróżniczy:
• <http://bezdroza.pl/newsletter>

ebook dostępny na
ebookpoint

ISBN 978-83-289-0618-1



9 788328 906181

Cena: 69,90 zł