

Ta inte med hårgelén till

Pantelleria

Det är ingen idé att ta med hårgelén till den lilla ön Pantelleria som ligger sydväst om Sicilien. Det blåser. Mycket. Hela tiden. Så gå inte till frisören innan ni åker hit. Frisyren blir ändå förstörd. Men det finns annat man kan roa sig med än att vara snygg i håret. Följ med på upptäcksfärd till en av Italiens mest orörda öar: Pantelleria!

Pantelleria, vindens dotter. Pantelleria ligger närmare Tunisien än Sicilien. Från ovan ser ön mest ut som en smula som någon tappat mitt ute i havet. Ön är bara åtta gånger sexton kilometer. Namnet Pantelleria har ursprung i arabiskan (Bent-el Rhia) och betyder vindens dotter. Ett passande namn märker man redan innan planet landar. För det blåser hela tiden. Planet som tar mig från Rom till Pantelleria svänger hit och dit innan hjulen slår ner med ett tjong på landningsbanan.

Vilken bra landning, säger den äldre mannen bredvid mig och ler stort medan jag försöker ta tillbaka kontrollen över min oroliga andning.

Så rufs i håret och med en hand som hela tiden håller nere min somriga kjol som

vill blåsa upp a la Marilyn Monroe kommer jag in på öns pyttelilla flygplats.

Pantelleria är gästvänlig men väljer noga ut sina gäster, berättar en dokumentärfilmare jag stöter på ett par dagar senare.

Just när jag kommit av planet känner jag

”Så rufs i håret och med en hand som hela tiden håller nere min somriga kjol som vill blåsa upp a la Marilyn Monroe kommer jag in på öns pyttelilla flygplats.”



mig inte särskilt utvald. Det känns mest som att Pantelleria vill blåsa mig tillbaka till fastlandet. Men det blir bättre. Dag för dag. Det är som att man måste lära känna denna ö som verkar vilja välkomna och avlägsna mig på en och samma gång. Det är inte kärlek vid första ögonkastet som det var i Apulien eller så där förförande som Amalfikustens skönhet. Inte heller elegant som Cinqueterres vackra havsbyar. Det är helt annorlunda mot de platser (många!) jag tidigare besökt i Italien.

Natur med risk för utbrott

Naturen på Pantelleria är fortfarande orörd. Det är stora vulkaniska klippor som brant sträcker sig ner mot det mörkblå havet. Havet. Är överallt. Blått blått blått, bort mot horisonten. Vågorna slår mot klipporna

så att skummet dramatiskt yr omkring oss. Även om ön har havet som enda granne livnärde sig befolkningen inte av fiske. Tvärtom flyttade man inåt land för att undvika pirater som härjade kring kusten en gång i tiden. Befolkningen bodde i så kallade Dammusi. Det är låga Hobbit-liknande hus byggda av vulkanisk sten. Ofta utan fönster. De har även vågformade tak för att samla in det dyrbara regnvattnet i vatten-cisterner. Utanför en Dammusi ser man ofta något som liknar ett torn utan tak.

Invånarna byggde dessa ”torn”, eller som vi säger ”*giardini panteschi*” för att skydda apelsin- och citrusträd från den starka vinden, berättar naturguiden Peppe d’Aietti.

Det är något magiskt att gå in i en giardino pantesco. En mur, ett citrusträd och den blå himlen som tak. Som att här har människan förstätt vikten av att skydda det som naturen ger.

För man behöver skydda det lilla som växer. Till och med vinrankorna med druvan zibibbo gräver man gropar kring eller sätter upp staket – allt för att undvika den starka vinden. Annars är det kapris, oliver och inte mycket mer som klarar av att växa här.

”Det känns speciellt att veta att vinet man dricker mer eller mindre är detsamma som det man drack här på ön för flera tusen år sedan. Dofter av fikon, torkade russin och aprikoser fyller gom och näsa. Helt underbart.”

Vin med smak av ursprung – Passito di Pantelleria

På Pantelleria producerar man ett av Italiens finaste dessertviner som heter Passito di Pantelleria. Druvan zibibbo som är en typ av moscato (moscato di alessandria) lägger man att torka ett par veckor i solen innan druvorna pressas. Genom torkningen förlorar druvorna vätska och man får en must med mycket socker. Det var araberna som började torka druvorna ute i solen.

Det känns speciellt att veta att vinet man dricker mer eller mindre är detsamma som det man drack här på ön för flera tusen år sedan. Dofter av fikon, torkade russin

och aprikoser fyller gom och näsa. Helt underbart.

Sport och natur

Även om det är trevligt att sitta och dricka vin hela dagarna så kan man vilja röra på sig också. Ön är som sagt inte stor och det finns många cykel- eller vandringsleder att ta sig fram på. Att vandra i detta orörda landskap är otroligt. Räkna dock med att behöva vila benen dagen efter för kullarna är inte att leka med!

En annan speciell plats att besöka är en krater som tidigare var öppningen på en vulkan. Kratern är numera fylld med regn- och källvatten och har fått namnet

Lo Specchio del Venere. Venus spegel. Vattnet är kristallblått i en nyans som man förknippar med Maldiverna. Många besöker denna plats för att smörja in sig med lera och bada i det svavelrika vattnet. Det ska vara bra för huden. Vill man inte kleta ner sig alltför mycket finns en kilometerlång vandringsled runt den lilla sjön där man kan ta en trevlig promenad.

Pantelleria är fortfarande en orörd plats och en ö att besöka om man tycker om äventyr, natur och genuin mat. Men för den som inte klarar av att leva utan hårgelé är det nog bättre att åka till Ibiza. ✱

”Ön är som sagt inte stor och det finns många cykel- eller vandringsleder att ta sig fram på. Att vandra i detta orörda landskap är otroligt. Räkna dock med att behöva vila benen dagen efter för kullarna är inte att leka med!”



Blåsig!

det blåser

Giardino Pantesco skydd för
apelsin och citronträd.



Dammuso.



Kaprisodling.



Tips till Pantelleria

Sova:

Coste Ghirlanda

Är en gård där man producerar Passito di Pantelleria, kapris och olivolja. Man hyr även ut tre olika Dammusi. Detta är en magisk plats man aldrig vill lämna där modernitet och tradition samlever i perfekt harmoni.

Coste Ghirlanda

Plain Ghirlanda, Pantelleria (TP)

www.costeghirlanda.it

tel. +39 333 3913695

Hotel Mursia

Ett enklare alternativ till de lyxiga Dammusi. Rummen är rena och enkla och personalen trevlig. Här finns pool, SPA och underbar utsikt över havet.

Mursia & Cossyra Hotel

Località Mursia

tel. +39 923911217

www.mursiahotel.it

Äta:

La Vela

Contrada Scauri Scalo, Porto, Pantelleria (TP)

tel. +39 923 916566

En restaurang där man kan doppa fötterna i havet om man sitter utomhus. Njut av underbara fiskrätter, cous cous och lokala delikatesser vid havets kant.

La Nicchia

c.da Scauri Basso, Pantelleria (TP)

tel. +39 0923.916 342 www.lanicchia.it

En av öns mest välbesökta restauranger.

Smaka auburgineröran med rostade mandlar eller raviolin med ricotta och mynta.

Båtturer:

Esperanza

Lungomare Pantelleria

tel. +39 0923.911469 eller tel. +39

339.3984810

Ta en tur runt ön i motorbåt och stanna till för en barbecue och en "spaghetтата", en tallrik spaghetti, innan ni åker hem.

Dietro L'Isola vy.



på pantalleria

Vingårdar att besöka:

Donna Fugata

Familjen Rallo som äger Donna Fugata var en av de allra första att tro på Pantellerias potential när man redan var en etablerad producent av Marsala på Sicilien. På Pantelleria har man idag 68 hektar med utspridda vingårdar.

Donnafugata, tel. +39 0923 724 244,
www.donnafugata.it

De Bartoli, Contrada Bukkaram

Sebastiano de Bartoli, en ung man i trettioårsåldern, driver gården De Bartoli på Pantelleria efter sin pappas bortgång. Ingen lätt uppgift med tanke på att pappa Marco de Bartoli var en av de mest framträdande personligheterna på Italiens vinscen. Men han gör det bra. Det märks på vinerna Il Sole di Agosto och Bukkuram Il Padre della Vigna som man inte glömmer i första taget.

De Bartoli, tel. +39 0923.918344,
www.marcodebartoli.com

Josç Rallo Donna fugata.



det blåser



Vinkyl Cantina Basile.



Lunch Cantina Basile.



"Det känns speciellt att veta att vinet man dricker mer eller mindre är detsamma som det man drack här på ön för flera tusen år sedan. Dofter av fikon, torkade russin och aprikoser fyller gom och näsa. Helt underbart."



Åsa Johansson är bosatt med italiensk make och två barn i Italien sedan 2001. Hon är resekonsult med bas i Florens där hon arbetar med organisation av resor och som ciceron för mat och vinresor. Hon har en examen från Florens universitet i statsvetenskap med inriktning på journalistik och skriver även från Italien för svenska magasin och tidskrifter, bland annat Solo Italia. Favorit-sysslor är att jobba, laga mat och att dubbelparkera som en riktig italienska. ✱