

Barocker Prunk und Dolce Vita auf sizilianisch



Hafenstadt Siracusa © Bild: Susanne Lintl

Auf Streifzug durch den Südosten der Mittelmeerinsel, im Tal von Noto, wo sich Barock, kulinarische Köstlichkeiten und italienisches Lebensgefühl vermählen.

Am schönsten ist es am frühen Abend in Noto, wenn die Sonne nicht mehr so erbarmungslos herunterstrahlt und einen diese ganz spezielle Aperitivo-Atmosphäre umfängt. Dann flanieren die Menschen hübsch zurechtgemacht durch die Fußgängerzone des

Barockstädtchens, vorbei an der Kathedrale, an kitschigen Souvenirständen und Bänken, auf denen es sich die Rentner gemütlich gemacht haben.



Straßenszene © Bild: Getty Images/Jann Huizenga/IStockphoto.com

Ziel eines jeden aufrechten Italieners (und eines aufrechten Touristen) ist natürlich die passende Bar, von der sich diese lässige Passeggiata, das nicht abreiende Vorbeiziehen der Spaziergänger, gut beobachten lässt. In diesem Fall ist das das Caff Sicilia, ein Hort der Tradition und hohen Bewirtungskunst am Corso Vittorio Emanuele. Wer meint, Besseres zu tun zu haben, als hier einen Negroni zu trinken oder sich ein ofenfrisches Cannolo mit Ricottafllung zu gönnen, der ist selber schuld.



Caffè Sicilia in Noto © Bild: Susanne Lintl

Das Erdbeben von 1693

Auch wenn Fellini das Dolce Vita in Rom verortet hat, es ist auch hier, im Südosten Siziliens, zuhause. Im Val di Noto, dem Tal von Noto, mit seinen wunderbaren barocken Orten Noto, Siracusa, Ragusa, Modica und Scicli. Das Tal der Palazzi und der Kirchen könnte man es auch nennen und man kann Taormina getrost links liegen lassen: Kaum anderswo in Europa ist auf engem Raum so eine Vielzahl an Prunkbauten zu finden.

Entstanden ist diese bauliche Pracht durch ein Unglück: 1693 verwüstete ein gewaltiges Erdbeben die Städte und Dörfer des Tals. Als dann im 18. Jahrhundert Noto und die anderen Orte neu aufgebaut wurden, erlebte der sizilianische Adel gerade seine Blütezeit. Die mächtigen Familien versuchten, sich mit dem Prunk ihrer Paläste gegenseitig zu übertrumpfen. Es war auch die Zeit der Gegenreformation, und die katholische Kirche baute Kathedralen, die die Gläubigen mit ihrem Pomp und ihrer Größe beeindrucken und überwältigen sollten. So wähnt man sich nun in der Kulisse eines Historienfilms und ist – ähnlich wie in Venedig – ständig versucht, sich ob der surrealen Schönheit der Szenerie in den Arm zu zwicken. Die nicht verputzten Leitungen, der bröckelnde Sandstein, das unebene Kopfsteinpflaster, die alten Männer vor den Caffès und Bars – ein Szenenbildner könnte es nicht besser machen.

 Catania, Sicily: Two Women Chat Through Open Window

Sizilianische Straßenszene © Bild: Getty Images/Jann Huizenga/iStockphoto.com

Apropos Film: Luchino Visconti erkannte das Potenzial schon in den Sechzigern und hat in der Region seinen großartigen Film „Der Leopard“ mit Burt Lancaster, Alain Delon und Claudia Cardinale gedreht. Da ein effizientes öffentliches Verkehrsnetz so gut wie nicht existiert, ist es sinnvoll, sich gleich am Flughafen von Catania ein Auto zu mieten. Ein Cinquecento ist eine gute Wahl, denn große Parklücken sucht man in den Orten des Noto-Tals vergeblich.


 Ragusa Ibla

Ragusa im Tal von Noto © Bild: Getty Images/iStockphoto/Vladislav Mikhailov/iStockphoto.com

Die Schoko-Hauptstadt

Ungefähr eine Dreiviertelstunde fährt man nach Modica, der terrassenförmig angelegten Schoko-Hauptstadt der Gegend. Ganze Schulklassen drängen sich im kleinen Verkaufsraum der Anita Dolceria Bonajuto, wo handgeschöpfte Schokoladen mit Gewürzen wie Zimt und Chili, aber auch Biscotti und köstliche Pralinen zu verkosten sind. Keiner verlässt die Dolceria ohne ein mehr oder weniger prall gefülltes Einkaufssackerl.


Vis-à-Vis, in der Kathedrale am Hügel, findet gerade eine Hochzeit statt. Die Gesellschaft ist riesig, es wird gleich vor der Kirche gefeiert. Hier spielt sich alles im Freien ab. Weiter geht's nach Ragusa, wo erst einmal wieder Pracht-Kirchen wie die Kathedrale San Giorgio besichtigt werden. In Ragusa befindet sich auch das Ristorante Duomo, das vermutlich beste **Restaurant** der Region. In Ibla, der Unterstadt mit ihren engen, verwinkelten Gassen, serviert Ciccio Sultano Testing-Menüs mit Namen wie Veto e Passione, Siquilia oder Basileus Hyblon.

 46-108578831

Sizilianische Köstlichkeiten © Bild: Susanne Lintl


Der Hotspot von Siracusa

Was einen da erwartet? – Ein Seafood-Salat zum Niederknien, hausgemachte Spaghettone mit Thunfisch und Karottensoße, gefülltes Lamm mit Safransoße und Pistazien-Couscous. Sultano hat auch noch ein zweites Restaurant in Ragusa, das „Il Bianchi“. Es ist entspannter, nicht so teuer und auch hervorragend.

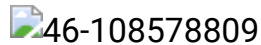
 Embankment at old city in Siracusa and Mediterranean sea Sicily

Hafenstadt Siracusa © Bild: Getty Images/iStockphoto/Roman Babakin/iStockphoto.com

Nicht sehr weit ist es auch zur Hafenstadt Siracusa. Ein Spaziergang durch die Stadt ist ein Gang durch die Geschichte. Griechen, Römer, Osmanen, Normannen, Araber und Staufer waren hier und sie alle haben ihre Spuren hinterlassen. Unbedingt besuchen sollte man den Markt in der Altstadt, den Mercato di Ortigia, und den dortigen Hotspot, die Salumeria „Fratelli Burgio“. Hier treffen sich die Einheimischen zu köstlichen Fisch- und Wurstsnacks und einem Plausch bei einem Glas Wein.

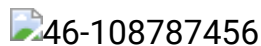
 46-108578815

Am Abend sind wir wieder zurück in Noto, machen uns frisch und ziehen wieder los. Der ganze Ort scheint auf den Beinen zu sein, um die Infiorata, das farbenprächtige Blumenfestival im Mai, vorzubereiten. Schablonen für die Blumenfelder in der Via Nicolaci werden gelegt, Stiegen mit Blumentapeten versehen, die Blütenblättermosaik auf den Millimeter genau geplant. Es schwirrt wie in einem Bienenstock. Tausende Besucher kommen alljährlich zu dem Spektakel – wer dabei sein möchte, muss schon Monate im Voraus ein Hotelzimmer buchen.



Schließlich der Abschied: Wehmütig steigen wir am Tag, bevor die Infiorata beginnt, in unseren Cinquecento, der nach ein paar Tagen in Noto fast nicht mehr zu erkennen ist und nehmen Abschied von unserem lieb gewonnenen Barock-Nest. Eine dicke gelbe Staubschicht vom Sandstein der vielen Kirchen und zahllose Taubenkleckse haben den Wagen in ein Art Brut-Objekt verwandelt, an das man besser nicht anstreifen sollte. Die Dame am Rückgabeschalter des Autoverleihers in Catania muss lachen, weil uns ob des Aussehens des Autos das schlechte Gewissen plagt: „Don't worry, macht euch nichts draus, das ist normal. Ihr seid schließlich nicht in Wien, sondern in Sizilien.“

Info



Anreise Austrian fliegt in der Sommersaison drei Mal pro Woche von Wien nach Catania. Ebenso Eurowings und Wizzair. Tickets ab rund 80 Euro. www.austrian.com Mietautos (verschiedene Anbieter) gibt es am Flughafen.

Beste Reisezeit Frühling und Herbst bis in den Oktober, November hinein. In den Sommermonaten kann es in Sizilien sehr heiß werden.

Unterkunft Das beste Haus am Platz in Noto ist das 7 Rooms Villadorata im Palazzo Nicolaci. Doppelzimmer ab 140 Euro.

www.7roomsvilladorata.it

– Direkt am Corso Vittorio Emanuele, der Flaniermeile Notos, liegt das Boutiquehotel Porta Reale mit einer schönen Dachterrasse.

Zimmerpreise ab 115 Euro. Laut in der Nacht. www.hotelportareale.com

Essen und Trinken Caffè Sicilia in Noto direkt am Corso Vittorio Emanuele. www.caffesicilia.info

– Sizilianische Spezialitäten gibt im Ristorante Manna, Via Pirri Rocco 1, www.mannanoto.it und im

– Crocifisso Via Principe Umberto 46, www.ristorantecrocifisso.it. – Sizilianische Tapas sind im Il Libertyno Bistronomia (Via Rocco Pirri 9) empfehlenswert.

– Die Trattoria Fontana d'Ercole (Vicolo Salonia 30) ist bekannt für Fisch und Meeresfrüchte.

www.trattoriafontanadercole.it

– In Ragusa sticht das Ristorante Duomo heraus, ein Sterne-Restaurant mit gehobenen Preisen, www.cicciosultano.it.

– In Modica ist der Besuch der Antica Dolceria Bonajuto Pflicht für Schokoladenliebhaber, Corso Umberto 159, www.bonajuto.it

– In Siracusa sollte man sich einen Besuch in der Salumeria Fratelli Burgio nicht entgehen lassen. Dieses ist ein Feinschmecker-Standl am Markt von Ortigia, Piazza Cesare Battista, www.fratelliburgio.com

Auskunft Italienisches Fremdenverkehrsamt Enit, Mariahilferstraße 1b, 1060 Wien, 01 5051639 www.enit.at

— SUSANNE
LINTL

(kurier.at, sl) Erstellt am 30.04.2018

DAS KÖNNTE SIE AUCH INTERESSIEREN

Vater begleitet Freundin von verstorbenem Sohn zu Promball

Raus aus Hotel Mama: US-Richter ordnet Auszug von 30-Jährigem an