

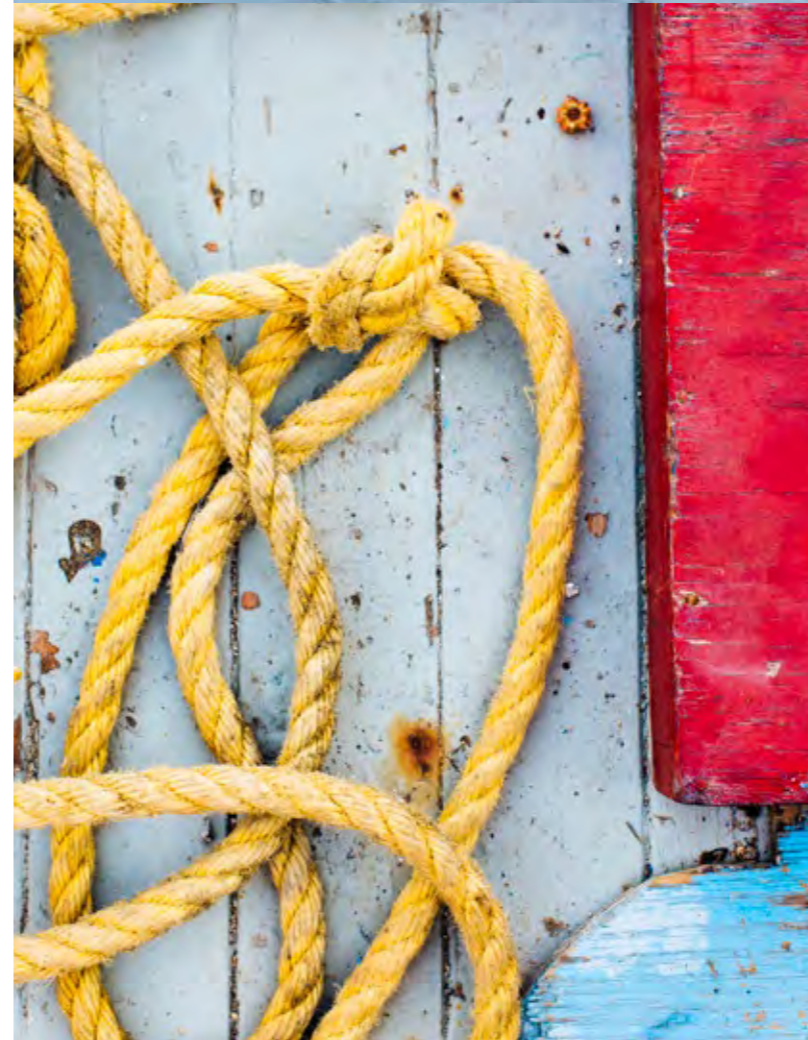


# Ostrov Salina

Jak se žije na idylickém liparském ostrově Salina kousek od Sicílie

TEXT: CHARLOTTE HOBSONOVÁ [@ardevar](#) FOTOGRAFIE: ADRIENNE PITTSOVÁ [@hellopoe](#)

Přátelský místní pes  
na ostrově Salina.  
VPRAVO: Nekonečný bazén  
v hotelu Ravesi v Malfě  
s výhledem na Stromboli.  
NAPROTÍ: Jasmínový keř  
v Malfě



Martina Carusová,  
šéfkuchařka oceněná  
michelinskou hvězdou,  
pracuje v rodinném hotelu  
Signum v Malfě.  
VLEVO: Barevné rybářské  
lodě v Malfě

Když se dostaneme téměř na vrchol Monte Fossa delle Felci, vystoupíme z příjemného chladného stínu na oslepující světlo. Na Salině je právě horký, bezvětřný den. Liparské neboli Eolské ostrovy se mírumilovně koupou v horkém oparu: za námi leží ostrovy Lipari, Filicudi a Alicudi, před námi Panarea a pyramidové Stromboli, které je přikryté oblakem sopečných plynů. Sicílie daleko na jihu vrhá jen rozmazaný stín a na kontinentální Itálii není vidět vůbec. Ostrov Salina vypadá, jako by z moře trčela dvě vulkanická ňadra. Působí poněkud opuštěně, jako kopeček uprostřed nádherně modrého moře a nebe.

„Lidi říkají, že Salina je malá. Ale já nevím, o čem mluvím,“ žertuje Elio, temperamentní strážce přírodní rezervace. „Z místa, kde stojím, se zdá být docela velká. Všechno kolem ní je přece ještě menší.“

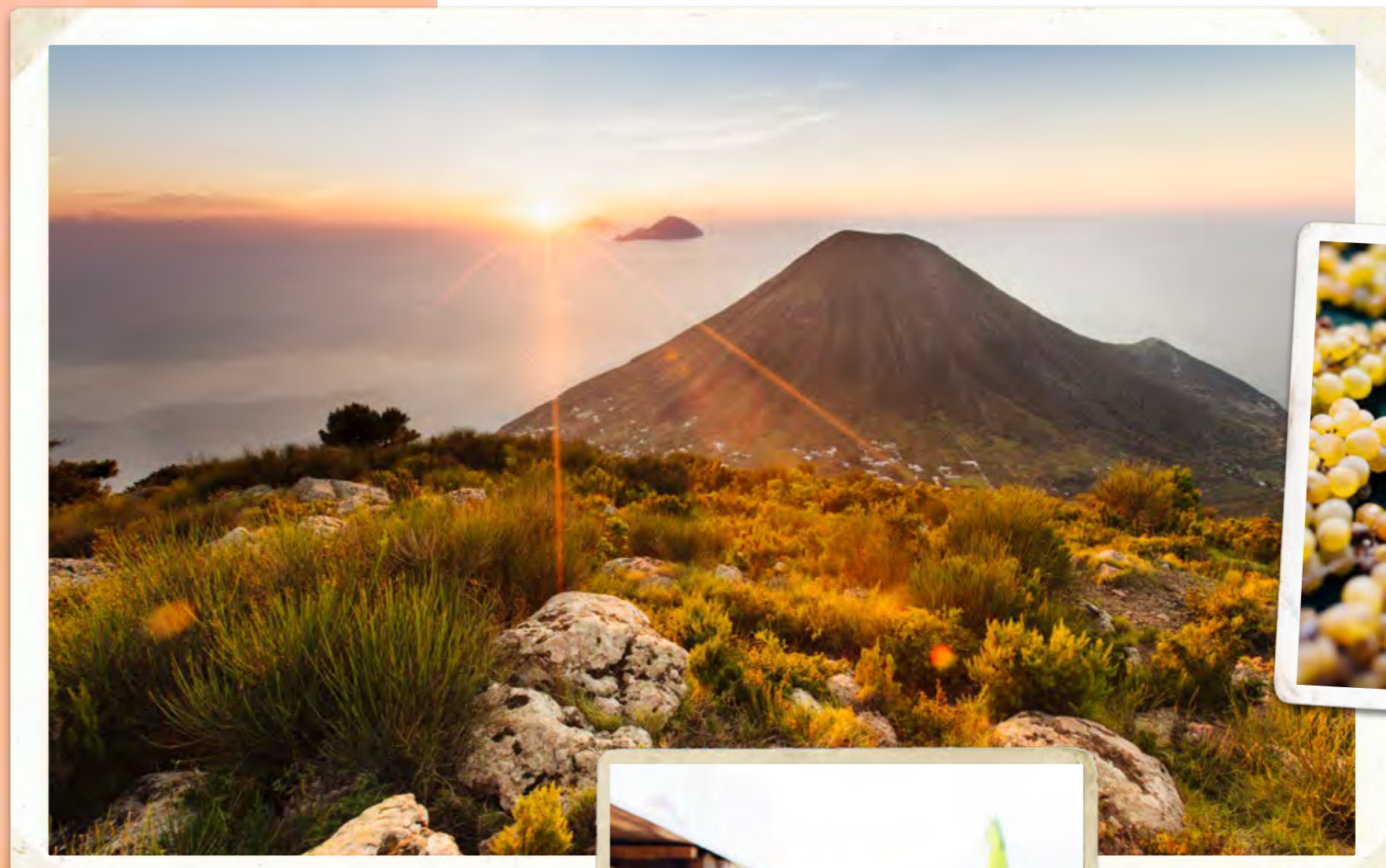
Obyvatelé ostrova jsou na svůj domov hrdí. Salinu nepovažují jen za bezkonkurenčně nejhezčí ostrov celého souostroví, ale pravděpodobně i za nejhezčí ostrov na světě. V populárním filmu *Il Postino*, ve kterém vystupuje chilský básník Pablo Neruda, jenž emigroval z rodné země a spřátelil se s mladým listonošem, je Salina vykreslena jako místo, které dokáže udělat básníka z kohokoliv. „Projděte se podél pobřeží, rozhlédněte se kolem a budete mít plnou hlavu metafor,“ radí Neruda. Po pár dnech strávených v rybářských vesničkách a po několika večerech s nádhernými západy slunce nad skalnatými plážemi jsem přesvědčena, že měl pravdu. Krásky ostrova nadchnou dokonce i ty, kteří se zde narodili a prožili tu celý život. „Podívejte se na to,“ ukazují rukou několikrát za den

napůl v rozpacích. „Žijeme v ráji!“

Salina opravdu vypadá, jako by ji navrhli středomořští bohové právě proto, aby jejím obyvatelům vytvořili co nejlepší podmínky k životu. Na procházce pod kaštanými a za zpěvu místních ptáků Elio vysvětluje, kde se vzala distinktivní barva ostrova. Čerstvé pitné vody je zde tak málo, že se zásoby musí vozit z kontinentální Itálie lodí dvakrát týdně. I přesto je však Salina jediným eolským ostrovem, který má celoročně šťavnatou smaragdově zelenou barvu. Díky tvaru ostrova se vlhké mraky z Afriky kondenzují na jeho svazích a neustále jej zalévají. Štědrost bohů se projevila i na úrodné sopečné půdě. Jednou z hlavních plodin určených na export jsou zde kapary, které se za pomoci ještěrek množí samy a kromě občasného okopávání si nevyžadují moc další péči. Dalším populárním místním zbožím jsou hrozny Malvasia (Malvazské víno bylo v Evropě slavné už od středověku), které chutnají jako nektar.

„Říkám vám, že tohle je vstupní brána do nebe,“ chlubí se Elio, když se díváme na zeleninové, olivové a viniční terasy pod námi a na malé skupinky bílých domků lemující přístavy s rybářskými loděmi.

K večeru pomalu sestoupíme z hor směrem k terasám a vinici Fenech, která za svá Malvazská vína získala spoustu ocenění. Produkci vína má zde na starosti milý a pohostinný Francesco, představitel vinařské rodiny, jejíž kořeny sahají do 19. století. Spolu s několika německými znalci vín sedíme na jeho terase, vychutnáváme si předkrmy, usrkáváme z vín a posloucháme Francesca, jak vysvětluje složitý proces výroby svých vín.



„Ostrov Salina vypadá, jako by ho navrhli středomořští bohové.“

VLEVO: Francesco, vlastník vinice Fenech.  
NAHOŘE, VE STŘEDU: Monte dei Porri, nižší ze dvou salinských sopek.  
NAHOŘE VPRAVO: Malvazské hrozny rozložené na sušení.  
NAPROTI: Palmy v hotelu Signum



Salinu obmývá Tyrhénské moře.  
**DOLE:** Místní rybář Samuele na lovu.  
**NAPROTI PO SMĚRU HODINOVÝCH RUČÍČEK:** Soukromá terasa v hotelu Ravesi; Samuelův úlovek; Živá ulice Via Risorgimento v Santa Marině, hlavním přístavu ostrova; tradiční majolikové dlaždice v Malfě

Dvůr před námi je plný sušících se menších či větších zlatistých hroznů, které plní vzduch nádhernou medovou vůní. Je to tradiční způsob, jak hrozny připravit na komplexní proces fermentace. Ve stodole pak na hrozny čekají lesklé nerezové kádě, nejnovější přírůstky vinařství. Je to kombinace starého a nového, kterou lze vidět všude možné po Salině – tradice se míchá s modernou, jednou vyhrává první a pak zase druhá.

„Našly se tam římské amfory,“ říká Francesco a ukazuje na moře před námi, „a archeologové v nich objevili stopy po korintském víně Nero. Když se pak dozvěděli, že já takové víno vyrábím, byli nadšení a navrhli mi, abych ho skladoval v amforách na dně moře. Zeptal jsem se jich, jestli se zbláznili.“ Zasmál se. „Já se tím přece živím...“

I pro rybáře zde bohové připravili skvělé podmínky k životu. Následující ráno po ochutnávce vín vstávám brzy, abych se přes ještě spící vesnici Malfa dostala do přístavu. Je období v roce, kdy se loví koryfěny, majestátní stříbrné ryby, kterým se zde říká capone. Mladý rybář Samuele souhlasil, že nás

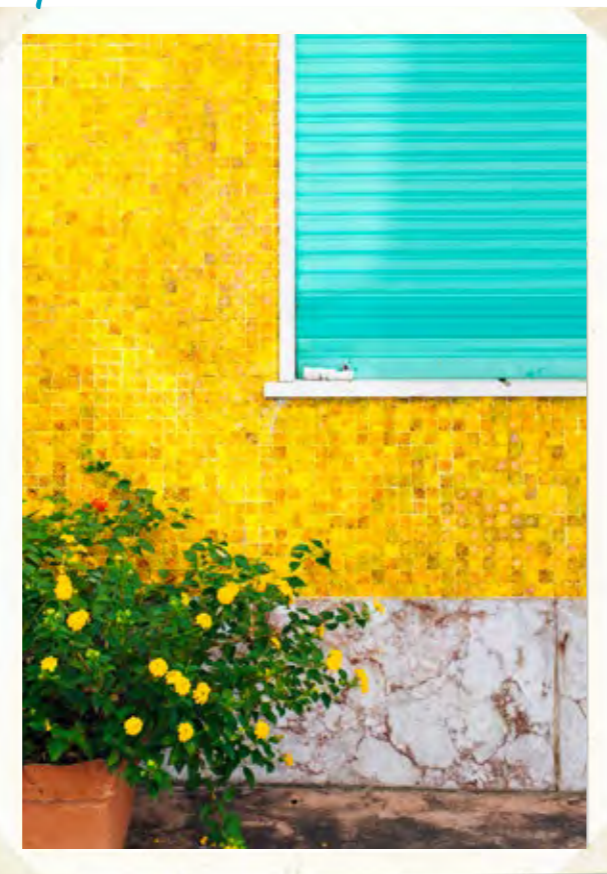
na jeden řádný ranní lov vezme. Vyrážíme tedy na motorovém člunu na moře a plavíme se, až dokud nevidíme plastový plovák s palmovými listy – návnadu na capone.

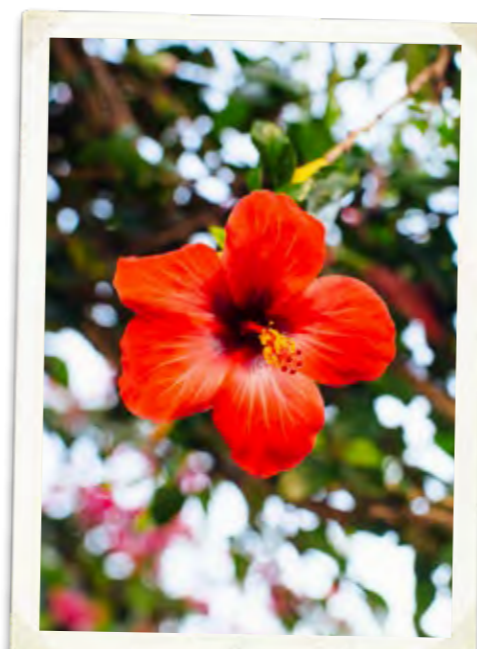
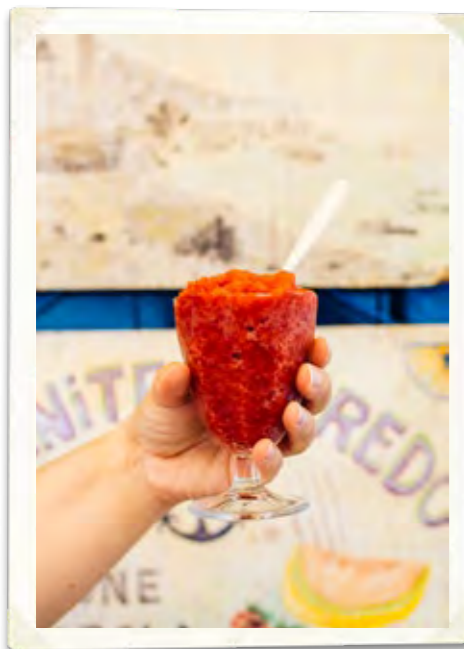
Samuele se spokojeně usměje. Podobně jako mnoho dalších ostrovanů i on má několik povolání: v létě organizuje výlety lodí pro turisty a v zimě maluje, ale jeho snem je žít se pouze rybařením. Je to svérázný mladý muž se snovým pohledem pořád upřeným na horizont. „Někdy takhle čekám pět hodin. Čekám a čekám, až najednou zaberou!“

Posloucháme, jak do trupu lodě jemně narážejí vlny. Nad ostrovem Stromboli se dnes místo tradičního bílého plynového oblaku vznáší spíše černý dým, který kopíruje ostrovní svahy. Na rozdíl od sopek na Salině jsou vulkány na Stromboli pořád aktivní, někdy dokonce hyperaktivní, takže téměř pořád vrhají popel, plyn a skály. Ostrovy leží na dvou velkých tektonických deskách, takže se není co divit. Najednou se v návnadě blýskne něco zlatého. „Tady jsou!“ postaví se okamžitě Samuele na nohy. Povedlo se mu ulovit celé hejno koryfěn, které pod námi plavaly.

„Ostrovky jsou v rukách přírodních elementů:

moře a větru a dvou velkých tektonických desek.“





Tradiční místní pokrm  
cunzatu v podniku Alfredo  
in Cucina v malé Lingue.  
DOLÉ: Výhled na eolský  
ostrov Panarea.  
NAPROTÍ ZLEVA: Alfredo in  
Cucina podává i ledovou  
tříšť; práce s kapary  
na Sapori Eoliani, jediné  
kapatové farmě na ostrově,  
ibišek v plném květu

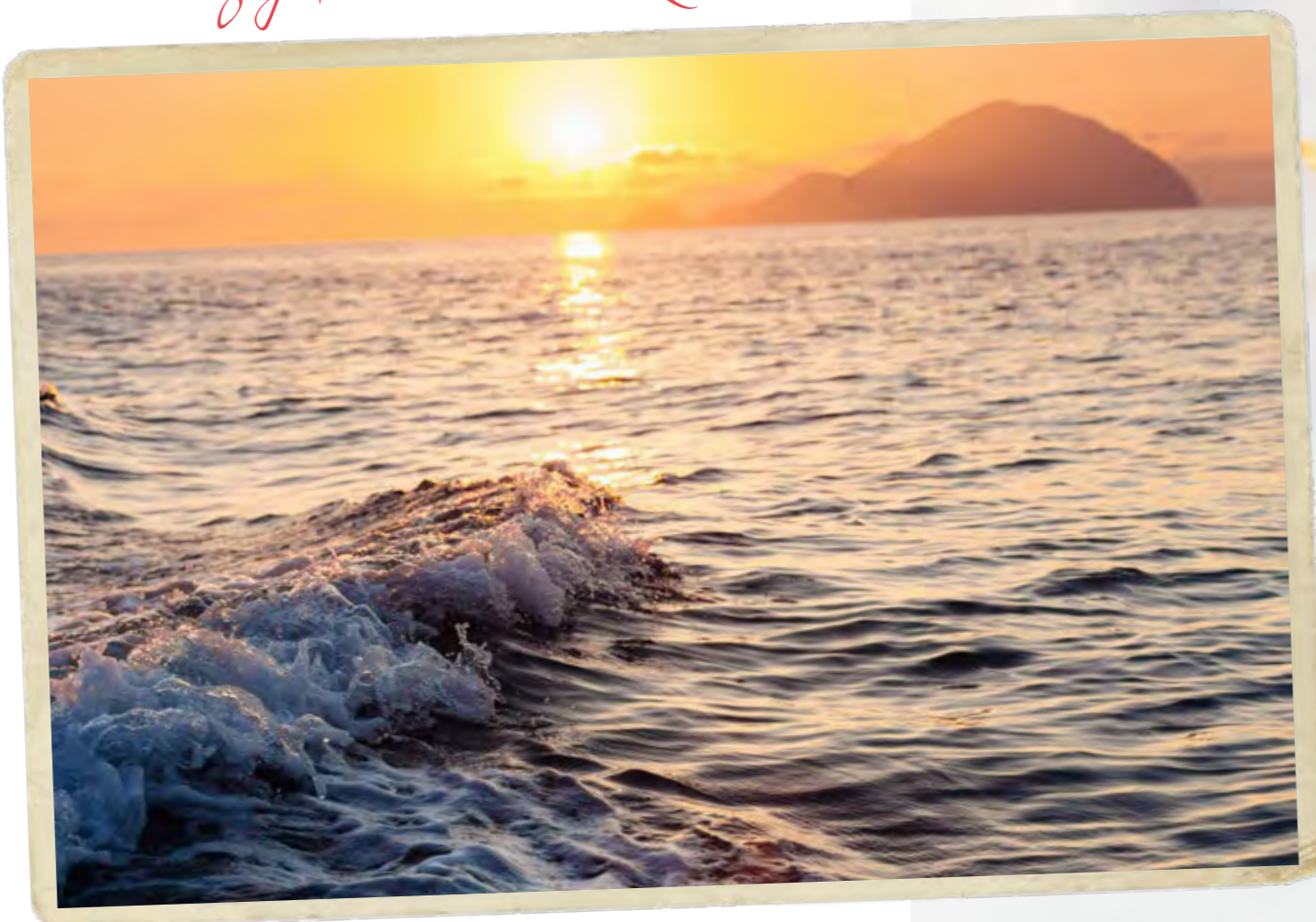
„Salina je malý ostrov, ale obývají ho velké rodiny, takže to vypadá, jako by celá komunita sestávala z jednoho velkého klanu.“

Jako správný rybář i on se dokáže věnovat několika aktivitám najednou, dokud rybu nevytáhne z vody. „Jasný, že nechce zemřít,“ zamumlá Samuele. Nikdo necítí se svým úlovkem takovou empatii jako jeho lovec. I přesto však Samuele co nevidět hází zlatovou rybu, jejíž šupiny se lesknou ve smaragdových odstínech, rovnou do kbelíku. Najednou se Samuelova plachost vytratí a je celý bez sebe: „K večeri bude carpaccio!“

Zpátky v přístavu se pak rozloučíme: on se vydává i s úlovkem domů k rodičům, já do nádherných vinic hotelu Signum, kterému se dostává hodně pozornosti hlavně díky oceňované 28leté kuchařce Martině Carusové, která se stala nejmladší kuchařkou, jaká kdy v Itálii získala michelinskou hvězdu. Po ránu stráveném na moři mám neskutečný hlad, takže rybí polévka a grilovaná chobotnice od mladé šéfkuchařky se na mém talíři moc dlouho neohřejí.

„Měla jsem typické ostrovní dětství,“ říká Martina po poledním spěchu, když si se mnou na chvíli sedne k šálku kávy. „Vařit mě naučil otec. Vyrostla jsem s ním v kuchyni, kde jsem si hrála tak, že jsem vařečkami bouchala do pokliček. Asi před třemi lety mi otec přenechal kuchyň v restauraci. Se svým psem se denně vydává na Vespě na trh, kde ráno nakupuje ryby a zeleninu. Manažerem restaurace je zase můj bratr. Pracujeme spolu, žijeme spolu, taková již jsme.“

Salina je sice malý ostrov, ale obývají ho velké rodiny, takže to tady vypadá, jako by celá komunita sestávala z jednoho velkého klanu. Každý každého zná, ví, čemu se věnuje, a samozřejmě i vše komentuje.



Možná i to má na svědomí místní klima nebo prostě obyvatelé ostrova vědí, že spolu musejí vycházet, pokud chtějí žít v klidu. Postarší obyvatelka Saliny paní Ravesiová mi k tomu řekla: „Pokud vám tady něčeho zbývá, podělíte se o to... Nejsme samozřejmě dokonalí... Vládne tady jistá ostrovní mentalita a ta se nezmění. Nemáme rádi, když musíme ostrov opustit, ani kvůli návštěvě doktora na Lipari. Ale všichni se zde známe, pečujeme o sebe navzájem. Nikdo tady není sám.“

Poslední večer na ostrově jsem se šla projít na náměstí v Malfě. Vesnice byla rušná a vzpomněla jsem si na něco, co říkal Samuel: „Salina je jeden velký dům s rozlohou 40 kilometrů čtverečních.“ Směřem od sopky

foukal vítr provoněný borovicovými silicemi. Děti hrály košíkovou, prarodiče seděli na lavičkách, batolata bojovala se svými zmrzlina-mi. Kolem mě projeli na Vespě dva policisté bez helmy. Před pokřikujícími kolemjdoucími se trochu zastyděli a sklonili hlavy. Nějací muži se zastavili uprostřed silnice, aby si popovídali, a všechny dopravní prostředky je objížděly. Zdá se, že všichni uživatelé silnice zde mají stejná práva. Když si objednávám pivo, seznamuji se ještě s posledním obyvatel-lem ostrova – poštákem Antoniem, milým, jemným mužem, kterému právě skončila služba. Když se ho zeptám, jestli ho roznášení pošty na Salině inspiruje k psaní poezie, začne se smát.

„Ve filmu ale pošták nosil poštu jen do Nerudova domu. Já musím roznášet listy po celé vesnici a na některá místa to jde jen pěšky. Kde bych nabral čas na psaní poezie? Navíc lidé na Salině si rádi povídají, takže se u některých zdržím i déle.“

Nasedne na kolo a odjede pryč, přičemž zdraví každého, na koho narazí. Po několika dnech na Salině si začínám myslet, že místní přátelství jsou snad ještě cennější než všechny přírodní krásy ostrova.



**CHARLOTTE HOBSONOVÁ** je spisovatelka z Cornwallu, která žije poblíž rybářské vesnice podobné těm na ostrově Salina.

Hlavní náměstí v Malfě s růžovými fasádami.  
NAPROTÍ: Sušení těstovin na tácu ve Ville Carla, skvělé malé restauraci ve vesnici Leni



„Salina žije ve svém vlastním světě, v oslepujícímu kázenu modrého moře a nebe.“



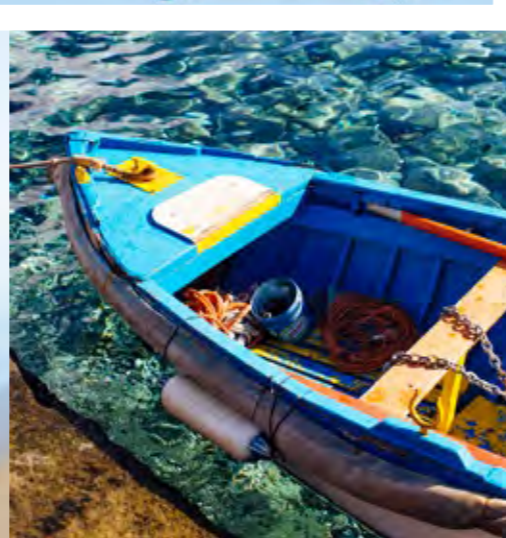
Pohled z hotelu Ravesi na kostel Neposkvrněného početí v Malfě. Vlevo: Umělkyně Sonia di Maio pracuje ve své dílně na výrobu keramiky



Martinin sendvič s kaparovou zmrzlinou. DOLE: Monte dei Porri za přístavem vesnice Malfa



Sklenička vína Disiato z vinice Fenech z hroznů Corinto Nero. VPRAVO: Rybářská loď v malé vesničce Rinella



PUSŤTE SE DO TOHO

# Salina



## ZÁKLADNÍ INFORMACE

### 📍 Jak se tam dostat

Do sicilské Katánie se dostanete se společností Wizz Air několikrát týdně přímým leteckým spojením z Prahy (od 125€/3 100 Kč; wizzair.com). Z Katánie se pak můžete svést se společností Giuntabus autobusovou linkou do přístavu Milazzo, odkud vyplouvají trajekty na Salinu (25 €/700 Kč; giuntabus.com). Na Salinu se ze Sicílie dostanete i pravidelnou katamaránovou linkou se společností Siremar a Liberty Lines (od 30 €/750 Kč; siremar.it, libertylines.it).

### 🚗 Jak se pohybovat po ostrově

Informace o Salině najdete třeba na stránce [visitsicily.info](http://visitsicily.info) nebo na [italymagazine.com](http://italymagazine.com), kde najdete i tipy na restaurace a ubytování. Auto si můžete pronajmout z Noleggio Auto na ulici Via Roma v Malfě (od 30 €/750 Kč/den; 0039 090 984 4034). Autobusy jezdí ze Santa Mariny do Malfy a Linguy a z Malfy i do dalších částí ostrova. Jízdní řády jsou vyvěšené na zastávkách, v přístavech a najdete je i online ([trasportisalina.it](http://trasportisalina.it)).

### 📖 Další informace

Nabízí je anglický průvodce Lonely Planet *Southern Italy* (16 €/400 Kč) nebo si můžete stáhnout kapitolu o Sicílii a Eolských ostrovech na [lonelyplanet.com](http://lonelyplanet.com) (3 €/75 Kč).

## KDE SE UBYTOVAT

### ● Hotel Signum

v Malfě je ztělesněním eolského životního stylu. Má velkou terasu, bazén a wellness a k tomu všemu restauraci, které šéfuje michelinskou hvězdou oceněná šéfkuchařka Martina Carusová. Její kuchyň je skvělou ukázkou místních středomořských chutí. Pokoje navrhla majitelka Clara Rametová. Jsou prostorné, vybavené starodávným nábytkem, příjemně chladné a vzdušné. Hotel zdobí tradiční kachličky a pokoje mají balkony (hotelsignum.it).

### ● Kousek od hotelu

Signum stojí hotel **Ravesi**, který spravuje paní Ravesiová. Hotel sestává ze skupinky vesnických domků v zahradách s nekonečným bazénem s výhledem na Stromboli. K obědu se zde připravují domácí eolská jídla včetně pane cunzatu (opečený rustikální chléb s olivovým olejem). Večeře se zde nepodávají, ale k drinku na baru si můžete objednat nějakou malou dobrotu, kterou připraví přímo paní Ravesiová (hotelravesi.it).

● V uličkách Santa Mariny, největší vesnice na ostrově, provozuje Mario Gallo příjemný penzion **Mamma Santina** jako připomínku jeho vlastní matky, která penzion otevřela v 70. letech, kdy si řekla, že to nemůže být až o tolik víc práce než se starat o vlastní rodinu s deseti členy. V penzionu jsou světlé pokoje, bazén a velká terasa, nabízejí se zde dobré eolské pokrmy a jednoduchá rybí jídla ([mammasantina.it](http://mammasantina.it)).

● **Capofaro Malvasia & Resort** je luxusní

butikový hotel ve vlnicích, které vlastní rodina Tasca d'Almerita v čele již s pátou generací vinařů. Rezort se zrodil z malé vesničky, která se kdysi rozkládala kolem dnes již zautomatizovaného majáku. Hotel je ztělesněním středomořského čistě bílého architektonického stylu, má přímé linie a rovné střechy a na konci každé řady jsou vysázeny růže a kapary. Nabízí wellness, tenisové kurty a ochutnávky vína, to vše s nádhernými výhledy do okolí ([capofaro.it](http://capofaro.it)).

## Salina na dlani

**1** Malvazské víno můžete ochutnat například u Francesca Fenecha, úspěšného vinaře z vinice **Fenech**. Ochutnávku zdarma si musíte rezervovat předem telefonicky (0039 090 984 4041; [fenech.it](http://fenech.it)).

**2** Procházka po bujném zeleném lese se nabízí v přírodní rezervaci **Monte Fossa delle Felci**. Během dvouhodinové túry z Valdichiesy se dostanete až k nejvyššímu bodu Eolských ostrovů. Cestou se vám bude hodit vytištěný průvodce *Walking around Salina*, kterého si můžete zdarma vyzvednout v turistické kanceláři na hlavním náměstí v Santa Marině.

**3** Večeři si můžete vlastnoručně ulovit na rybářském výletě s Diegem a společností **Onda Eoliana** ([ondaaeoliana.com](http://ondaaeoliana.com)) nebo se Samuelem

(0039 331 992 8032; [samueleristuccia@gmail.com](mailto:samueleristuccia@gmail.com)).

**4** Nejlepší pane cunzatu připravují ve vesnici **Lingua**, kde nabízejí i skvělé mražené dezerty hned u slané jezera, které dalo ostrovu jeho římské jméno Salina. Na pobřeží je malá kavárna **Alfredo in Cucina**, kterou místní milují (Via Vittorio Alfieri).

**5** Zásoby kaparů, olivového oleje a Malvazského vína si můžete udělat v uličkách Santa Mariny. Kráček **Delizie e Sapori** je skvělý na nákup místních delikates, v obchodě **Antica Pasticceria Matarazzo di Progetto Eolie** najdete skvělou

čokoládu a **Società' Ortofrutticola Eoliana** nabízí místní produkty včetně kaktusového ovoce. Na humra si můžete zajít třeba na trh do stánku **Nni Lausta** (Via Risorgimento).

**6** Pokud vás uchvátí místní majolikové dlaždice, můžete si je objednat domů z dílny **Laboratorio di Ceramiche Artistiche**. Majitelku Soniu v dílně můžete sledovat u práce nebo se podívat do starožitnictví v jejím dvoře ([ceramicheisalina.it](http://ceramicheisalina.it)).

**7** Kavárna **Pollara** nabízí dokonalé pozorování západu slunce s pivem v ruce. Natáčely se dokonce zde i některé scény filmu *Il Postino*. Cestou sem budete míjet kostel svatého Onofria s podlahou dlážděnou majolikovými dlaždicemi a sochou světce, jehož vousy zázračně rostly tak, že překryly celé jeho tělo.