

DE PARELTJES VAN *Pantelleria*



XXXXXX

Het vulkaaneiland Pantelleria beschikt over de juiste bodem om wijn én kappertjes te verbouwen. Een bezoek aan dit stipje – een groene oase – midden in de Middellandse Zee.

TEKST RALF GROOTHUIZEN - FOTOGRAFIE JEROEN BERENDS



XXXXXX

Ga, voordat je begint te lezen, eerst naar je koelkast en kijk of er ergens in een hoekje op plank 2 of 3 een klein potje staat. Bij veel mensen is dat immers het geval. Kappertjes, tja, waar kun je die nu juist bij gebruiken? En zo gebeurt het vaak dat het potje met de groene bolletjes na aankoop en eenmalig gebruik staat te vereenzamen naast de mosterd en de barbecuesaus. Pas bij het schoonmaken van de koelkast komt het weer in beeld. Meestal gaat het dan regelrecht de vuilnisbak in. En daarna koop je een nieuw potje wanneer je nog eens *spaghetti alla puttanesca* klaarmaakt. Laat ze dat op het eiland Pantelleria maar niet horen. Hier, op de Parel van de Middellandse Zee, zijn de kappertjes de grote trots. Ze zitten in vrijwel elk gerecht. Iedere bewoner heeft wel een paar planten in de tuin staan. *Erba spontanea*, spontane kruiden, oftewel onkruid. De potjes met *capperi di Pantelleria* vinden gretig hun weg in heel Italië en daarbuiten. Als er een herinnering aan Pantelleria blijft hangen, dan is dat die van de voorovergebogen mannen op het land. Plukkend. Eén voor één. Het maakt niet uit hoe rond hun buiken zijn. Hoe stram de knieën lijken. Vooroverbuigen kunnen ze allemaal. Op dit eiland zie je nog veel tachtigjarigen die blijkbaar zonder enige moeite hun eigen groentetuin of kleine wijngaard bijhouden. En zijn het geen kappertjes, dan staan ze bladeren van de wijnstokken af te scheuren. Of ze zijn aan het poten of aan het stekken. Want naast de kappertjes komt volgens de Italianen een van de beste Italiaanse dessertwijnen van dit eiland, de zibibbo, oftewel Moscato di Pantelleria.

Dochter van de wind

Als de zon onder is, verlichten enkel de maan en de miljoenen sterren het eiland Pantelleria. We zitten in een gammele witte Fiat Panda, in bruikleen gekregen van Club Levante, waar we deze week verblijven. Bij ons in de auto zit ook de tuinman van het vakantiecomplex, Carmine (21), en we rijden het onverlichte pad op van Club Levante. Maar juist door het donker zijn in de verte, net onder de sterren, tientallen bewegende lichtjes te zien. "Autolichten van wagens in de bergen van Tunesië", verduidelijkt Carmine. Zo donker als Carmine is, kom je ze weinig tegen in Italië. De kust van Afrika is bij helder weer vanaf de zuidkant van Pantelleria te zien. Het eiland ligt dicht bij Afrika dan bij Italië, op 70 kilometer van de Tunesische kust. Met de boot vanuit de Siciliaanse stad Trapani duurt het zes uur om op het eiland te komen, met het vliegtuig ben je er in een half uur. De volgende ochtend gooien we de luiken van onze *dammuso* open. Voor ons een donkerblauwe zee. De golven beuken op de rotsen, die veel op een olifant lijken die zich baadt in de zee, vandaar ook de naam 'Club Levante'. Een sms-bericht: "Energia. Welkom in Tunesië!" En daarmee is het gevoel van in Italië te zijn, helemaal verdwenen. Het is 8 uur 's ochtends en Carmine staat in het nog lege zwembad van Club Levante de muren te schuren. Over een paar weken moet het af zijn, want het resort wordt klaargemaakt voor het zomerseizoen. De muren en de auto's zitten onder

een laagje rood zand, woestijnzand dat de sirocco – die altijd slecht weer brengt – samen met de regen op Pantelleria laat vallen. Niet dat het veel regent hier; na mei is het gedaan met de buien. Wie op Pantelleria woont, leert niet eerst de dagen van de week of tot tien tellen, maar wel de namen van de wind. Pantelleria is Arabisch voor 'dochter van de wind'.

Logeren in een dammuso

Carmine is geboren op het eiland. Om dat te bewijzen heeft hij boven zijn enkel een tatoeage laten zetten met de contouren van Pantelleria. Een stip toont waar hij geboren is: in de Contrada Tracino. Op het eiland zijn er nogal wat contrades, de een meer bewoond dan de ander. Ze hebben Arabisch klinkende namen, zoals Khamma, Bugeber, Kha-diuggia en Sibà. Elke contrada heeft een kerk, een bar, een bakkerij, een pizzeria en een voetbalveldje. Tegenwoordig valt het wel mee met de concurrentie tussen de contrades, vertelt Carmine. "Maar volgens mijn oma werd je vroeger, toen er nog geen wegen waren en alles per ezel ging, bij het passeren van een andere contrada stevast getrakteerd op een bombardement van vruchten van de vijgencactus." Als je die roze dingen met puntige stekels aan de cactussen ziet hangen, besef je dat zo'n ding in je nek geen pretje is. Tussen juli en half september gebeurt het op Pantelleria: dan komen duizenden toeristen vanuit Italië met de boot of het vliegtuig naar het eiland. De rest van het jaar wonen er hooguit zeventuizend mensen. Al lijkt het nu alsof het tienvoudige er woont. Op Pantelleria vind je heel veel *dammusi*; sommige families bezitten er zelf tientallen. Dammusi zijn vierkante gebouwen, opgetrokken uit vulkaansteen, met op het dak een ronde koepel. Een overblijfsel van de Arabieren, die hier als eerste kwamen wonen. Omdat water schaars was, sloegen zij regenwater op via het ronde dak. Door een ingenieus systeem werd het water via de muren naar een bassin onder het huis geleid. Daardoor is het ook altijd koel in een dammuso. Vandaag verblijven de meeste toeristen in zo'n dammuso, hoewel er ook enkele hotels zijn. De prijs varieert van een paar tientjes per dag tot honderden euro's voor de meest luxueuze uitvoeringen. Onder andere kledingontwerper Armani liet een dammuso verbouwen, in Cala Gadir.

Zoete wijn

In het kleine haventje van Cala Tramontana staat een man te vissen, een weduwnaar uit het Siciliaanse stadje Salemi. Hij gooit zijn hengel uit, wacht tien seconden en heeft beet: in nog geen vijf minuten trekt hij een vijftal *occhiate* uit het water. De vis komt zo makkelijk uit het water, en toch is Pantelleria geen visserseiland. We zetten koers naar de Montagna Grande, midden op het eiland. De berg is meestal in een mysterieuze wolk gehuld, en ook wij krijgen de top maar enkele keren te zien. De Montagna Grande is eigenlijk een vulkaan die allang op non-actief staat. Op sommige plaatsen komt er wel nog stoom uit de gaten. Dat het eiland



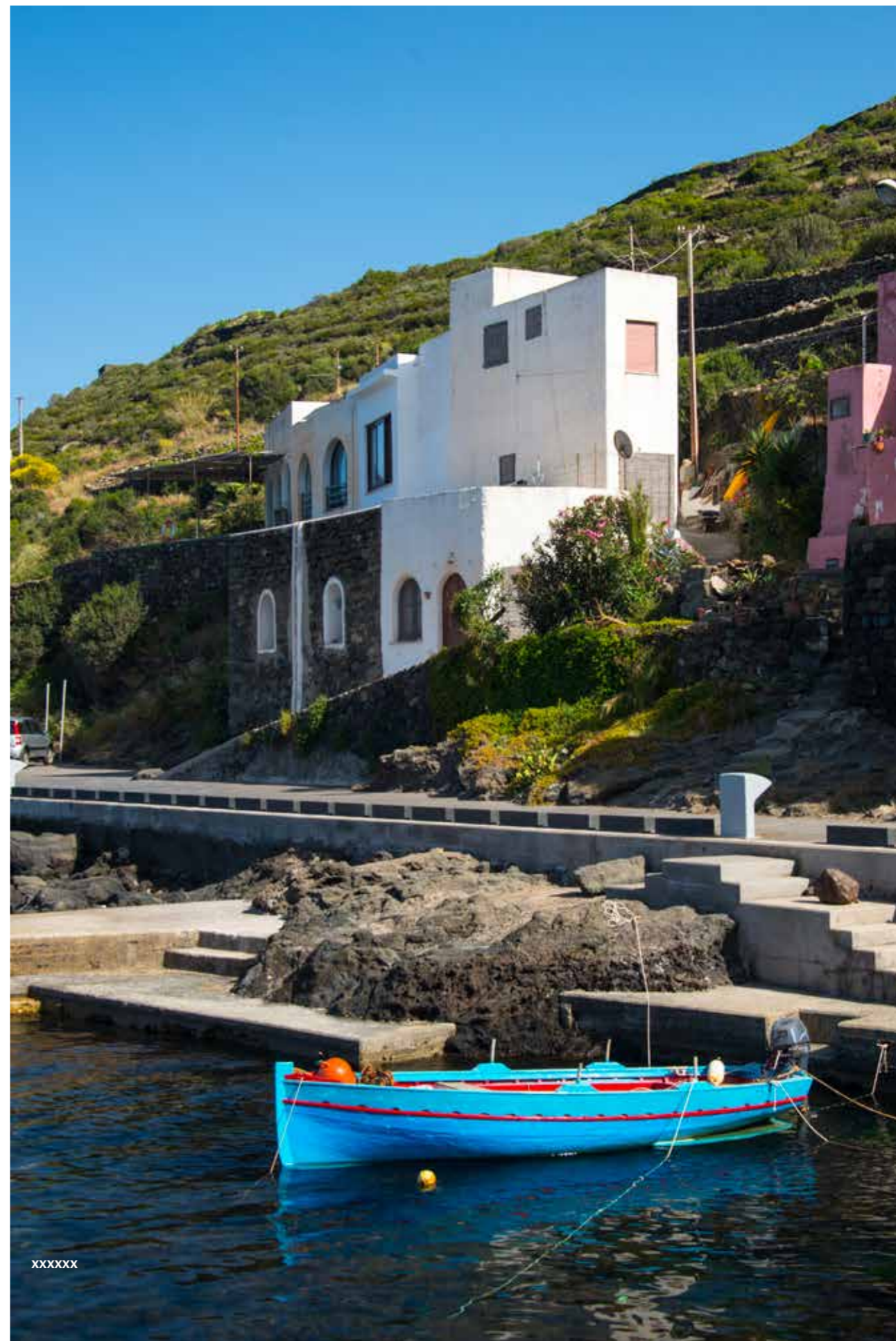


veel vruchtbare grond heeft, heeft het grotendeels te danken aan deze vulkaan. Irrigeren is verboden; al het water dat met moeite elke maand wordt ontzout, is bedoeld voor persoonlijk gebruik. Hier is het ook al landbouw en vooral wijnbouw wat de klok slaat. Iedereen heeft wel ergens een lapje grond waar uien, tomaten, courgettes en aubergines groeien, maar bovenop de 836 meter hoge Montagna Grande zie je duidelijk de overmacht van de wijnbouw. Er wordt maar één druivensoort verbouwd: moscato di Alessandria, oftewel zibibbo, Arabisch voor druif. We dalen de berg af en rijden de wijngaard van Donnafugata op, de grootste wijnproducent van het eiland, met hoofdkantoor in Marsala, op Sicilië. De Duits-Italiaanse Laura staat ons op te wachten. Ze is getrouwd met een Siciliaan en werkt al enkele jaren voor Donnafugata. De zon brandt en haar schouders zien al knalrood. “Ik heb me blijkbaar een beetje vergist in de zon”, zegt ze. Door de wijngaard van Donnafugata lopen we naar de kantine voor een lunch met de veertig medewerkers van het wijnbedrijf. Onder hen enkele Roemenen, een Bulgaar en een Tunesiër die al dertig jaar op Pantelleria woont, enkele eilandbewoners en een paar Sicilianen uit de omgeving van Marsala die op zondagavond het vliegtuig nemen en op zaterdag terug naar huis vliegen. Dit is niet zomaar een lunch. Op plastic bordjes wordt pasta pantsca geserveerd. Heerlijk! Naast de penne en een salsa van heel dun gesneden verse tomaat, oregano, knoflook en natuur-

lijk kappertjes, zijn er ook visjes, kleine ochchiate uit de zee die heel even gegrild werden, en een salade van groene sla met gegrilde aubergine. Dit alles vergezeld van een glas witte wijn, van de zibibbodruif, uit tweeliterflessen. Na een klein uurtje lunchen en lachen drinken de werknemers nog een klein glaasje dessertwijn, de wereldberoemde Moscato di Pantelleria. Daarna gaan ze terug de wijngaard in. Volgens Laura vergt het verbouwen van wijn op Pantelleria drie keer zoveel mankracht als elders. Opvallend is dat de planten op Pantelleria heel laag worden gehouden. Reden: de wind die hier zo heftig waait, waardoor alles wat groter is, vernield wordt. De wijnstokken worden dus kort gehouden en ook een beetje ingegraven. De druiven van zulke stokken zijn bijgevolg geconcentreerder dan bij andere wijnstokken. Tel daarbij de zonkracht, en je begrijpt waarom de dessertwijn van Pantelleria zo zoet is.

Kappertjes in overvloed

Hoe intensief de wijnbouw is op Pantelleria, zo spontaan gaat het met de kappertjes. Die hebben geen enkele zorg nodig. Ze groeien overal, in rotsen, tegen huizen aan, in dakgoten en op de droge aarde. Je vraagt je af waar de wortels zitten. Maar die schijnen meterslang te zijn en zich overal te kunnen voeden. De volgende ochtend komt Carmine al vroeg aangelopen. “De kappertjes kunnen geplukt worden. Maar vergis je niet, het is een rotklus”, waar-





schuwt Carmine. "Het is zwaar werk. Je moet ze een voor een aftoppen, en het duurt behoorlijk lang vooraleer je een kilo kappertjes geplukt hebt." Kappertjes kunnen alleen in de ochtend worden geplukt, wanneer ze nog koud zijn van de nacht. Carmine gaat bij zonsopgang samen met de hele familie het land op om de bolletjes te oogsten; ze moeten geplukt zijn vooraleer er een prachtige paars-witte bloem uit hen groeit. Bijna alle inwoners van Pantelleria oogsten zelf hun kappertjes en brengen die dan naar de Cooperativa Produttori Capperi, midden op het eiland, waar ze worden geselecteerd: hoe kleiner het kappertje, hoe beter de kwaliteit. Carmine breekt een bolletje af van de struik. "Hier, moet je eens proeven." Bah! Oneetbaar. Vers van de plant zijn de kappertjes bitterder dan de bitterste spruitjes. Maar door ze te pekelen, verliezen ze hun bitterheid. Daarna worden ze tien dagen in grof zeezout gelegd en nu en dan flink omgeroerd. "Kappertjes kun je jaren bewaren in een glazen pot met zeezout", aldus de directeur van de coöperatie Rosario Cappadona. "Voor gebruik spoel je ze af onder stromend water, of je legt ze een uurtje in een bakje met water om te ontzouten." Als afsluiter van ons eilandbezoek neemt Carmine ons 's avonds nog mee naar een feestje in Trattoria La Favarotta, waar het zomerseizoen geopend wordt. Hoe dolgraag hij ook op Pantelleria wil blijven wonen, toch zijn er ook nadelen aan verbonden: "Iedereen kent hier iedereen, en het is niet gemakkelijk om een partner te vinden. Gelukkig woont mijn vader in de Siciliaanse stad Trapani en kan ik daar gemakkelijker de bloemetjes buitenzetten, zonder dat het hele eiland direct weet wat ik uitgespookt heb."

PANTELLERIA PRAKTISCH

Club Levante

Chic en ruim resort met grote kamers en veel privacy. Vanaf de hooggelegen terrassen heb je een onvergetelijk uitzicht op de Archo dell' elefante. Vanaf 150 euro per nacht. Vicolo Faraglione 42, tel. + 39 923 915246, www.clublevante.com.

Dammuso huren?

Goede websites om een privédammusi te huren:
www.pantellerialink.com
www.pantelleriaturismo.it
www.dammuso.net
 Vanaf 15 euro per dag.

Ristorante La Vela

Restaurant in Scauri, vlak aan de zee. De vis komt vers uit de zee. Heerlijke couscous en goede aperitivi del mare. Contrada Scauri Scalo, tel. +39 923 916566.

Trattoria La Favarotta

Dit is dé plek waar de locals gaan eten als ze iets te vieren hebben. Op de kaart veel klassiekers van het eiland, zoals de insalata pantasca, een salade van aardappel, tomaat, ui, basilicum, oregano, olijven én kappertjes. Aan de voet van de Montagna Grande, in de heuvels. Niet zo gemakkelijk te vinden, het best vraag je om wat uitleg, en onthoud zeker goed hoe je terug moet keren, want het is er pikdonker. Contrada Khamma - Khamma fuori, tel. +39 923 915446.

