



Sicilia

Comprender Sicilia Guía práctica

AA. VV.



PDF

Capítulos incluidos en la guía
Sicilia 7



Comprender Sicilia

SICILIA HOY268

La crisis económica europea y el aumento de la inmigración suponen nuevos retos para Sicilia.

HISTORIA.....270

La historia de Sicilia es larga e intensa. Este resumen ayudará a entender el complejo patrimonio multicultural de la isla.

GASTRONOMÍA280

Tentempiés callejeros, marisco y dulces forman parte de la deliciosa y adictiva cocina siciliana.

MODO DE VIDA.....287

Los isleños se definen primero como sicilianos y solo luego, como italianos. Su devoción por la familia, las tradiciones y los ritos religiosos les caracterizan.

SICILIA EN LA LITERATURA Y EL CINE. 291

Como documentación previa al viaje, nada mejor que sumergirse en películas y libros ambientados en la isla.

LA MAFIA.....294

Durante mucho tiempo dominó Sicilia, aunque en los últimos años su poder ha disminuido.

ARTE Y ARQUITECTURA298

La espectacular colección de tesoros sicilianos abarca más de 10 milenios de historia, pueden verse desde pinturas rupestres hasta *art nouveau*.

Sicilia hoy

Desesperados en busca de asilo, mafiosos sin escrúpulos y un desempleo por las nubes: a Sicilia no le faltan retos precisamente. La isla es hoy el principal escenario de la crisis de los refugiados europea, con los puertos abarrotados de personas (sobre todo africanos) en busca de asilo. Tras las sombras acecha la Cosa Nostra, siempre dispuesta a sacar tajada. Mientras, la escasez de trabajo ahoga los sueños de muchos sicilianos de a pie. Por suerte no todo son malas noticias; los sicilianos más innovadores están transformando las ciudades y las bodegas en modelos de éxito.

Las mejores películas

'Cinema Paradiso' (1988) Relato semiautobiográfico de la vida en un pueblo pequeño, a cargo del director siciliano Giuseppe Tornatore.

'El cartero y Pablo Neruda' (1994) En la maravillosa isla de Salina, Pablo Neruda filosofa con un humilde cartero siciliano.

'Stromboli' (1950) El explosivo romance de Ingrid Bergman y Roberto Rossellini, con la pirotecnia volcánica del Estrómboli de fondo.

Los mejores libros

'El gatopardo' (Giuseppe Tomasi di Lampedusa, 1958) La gran novela de Sicilia examina el impacto del Risorgimento en la cultura siciliana a través de los ojos de un viejo aristócrata.

'Historia de la mafia: un poder en las sombras' (Giuseppe Carlo Marino, 2005) En siglo y medio de vida, la Cosa Nostra pasó de definir la sociedad siciliana a expandir sus fronteras por medio mundo. Esta investigación narra el proceso.

'Don Juan en Sicilia' (Vitaliano Brancati, 1941) Relato irónico y humorístico de la vida en provincias y sátira sobre el clásico machismo mediterráneo.

Mar de desesperación

Los problemas políticos de África y Oriente Medio han causado la llegada de una oleada de solicitantes de asilo a Sicilia desde el norte de África. Según la agencia de la ONU para los refugiados (ACNUR), más de 48 500 personas llegaron a Italia en barco durante la primera mitad del 2016; de ellos, el 90% arribó a Sicilia. Miles de personas se ahogan cada año en el mar, atrapados en precarios y saturados barcos.

El tráfico de personas es un gran negocio: la peligrosa travesía por mar cuesta más de 5200 € por persona. Entre los explotadores de este pingüe y siniestro negocio está la mafia siciliana, que promete apoyo y ayuda para continuar el viaje hacia el norte una vez se llegue a Italia. En realidad, el dinero que el Gobierno destina al cuidado de los refugiados suele acabar en los bolsillos de gente sin escrúpulos y muchos refugiados se ven abocados a la prostitución o a la venta de drogas.

La alta tasa de desempleo es otro reto al que se enfrentan los refugiados que sí pueden quedarse en el país. La situación molesta a un creciente número de sicilianos, que afirman que los refugiados no hacen sino aumentar la presión sobre un mercado laboral y un sistema de viviendas e infraestructuras con muchas carencias. El asesinato en agosto del 2015 de dos jubilados sicilianos a manos de un costamarfileño de 18 años que vivía en el centro de refugiados de Mineo fue rápidamente aprovechado por los partidos políticos de derecha, uno de los cuales culpó directamente al Gobierno por su laxitud ante la inmigración. El brutal crimen también provocó represalias; dos refugiados inocentes fueron agredidos y robados cerca de Catania.

Problemas económicos e innovación

La tasa de desempleo en Sicilia durante el primer trimestre del 2016 fue del 24%, en comparación con el 11,7% nacional. Entre los jóvenes superó el 70% en algunas zonas. El PIB (producto interior bruto) también muestra la desigualdad: 17 000 € per cápita en Sicilia comparados

con los 26 500 € del conjunto del país. La frase “*Non ci sono fondi*” (no hay fondos) es muy común y se usa para explicar cualquier cosa, desde el decrepito estado de los museos y yacimientos de menor tamaño al hecho de que las universidades no sean competitivas. Las mediocres becas y servicios para estudiantes hacen que casi una tercera parte de los estudiantes prefiera estudiar en el centro y el norte de Italia.

El largo y constante éxodo de Sicilia ha obligado a una población del sureste de Palermo a tomar medidas radicales. En el 2014, Gangi empezó a regalar muchas de sus casas, abandonadas hacía tiempo, a italianos y extranjeros. A cambio, los beneficiarios debían arregarlas en un plazo determinado para atraer al turismo y diversificar la economía. Según el Ayuntamiento, el plan funciona.

Más al sur, el pueblo de Sutera también decidió dar un giro innovador a su problema de población y a su maltrecha economía, acogiendo a refugiados africanos en los edificios vacíos. Con la ayuda de fondos europeos, estos nuevos habitantes han hecho aumentar la población, el número de alumnos en los colegios y las oportunidades laborales. Además, el programa ha fomentado un mayor entendimiento intercultural.

¿La nueva Toscana?

Las nuevas ideas también han revolucionado la industria vinícola de Sicilia. Famosos hace unas décadas por no producir más que caldo peleón a granel y por mezclar vinos, los viñedos de la región hoy se consideran de los más dinámicos del país. A la cabeza se halla una nueva generación de vinicultores locales, que trabajan con producciones más pequeñas, usan métodos artesanales y dan prioridad a las uvas de la zona. Entre estas renacidas variedades se encuentran los blancos de Ansonica (Inzoli), Grillo, Catarratto y Carricante; y los tintos Frappato y Nerello Mascalese.

La filosofía de mínima intervención de muchos viticultores ha conseguido que la isla se convierta en líder de producción de vinos naturales. Se desprecian los métodos industriales y se opta por otros más puros y artesanos, lo que podría llegar a prohibir los injertos en viñas o el uso de levaduras modificadas genéticamente, así como la disminución (o incluso prohibición) del uso de dióxido de azufre durante el fermentado y el embotellado. Algunos productores locales están empezando a imitar a los antiguos griegos de la isla, conservando algunos vinos en ánforas de terracota parcialmente enterradas en suelo volcánico.

Muchas de estas nuevas bodegas son biodinámicas y, según la principal asociación vinícola, Assovini Sicilia, tres cuartas partes de sus miembros produce energía limpia. Esta filosofía nace del deseo generalizado de crear vinos que reflejen los terruños únicos de Sicilia de manera clara e inequívoca. El método parece funcionar y muchos de los vibrantes y fascinantes vinos de la región se cuelan en las listas de moda, desde Módica a Manhattan.

POBLACIÓN:
5,07 MILLONES

SUPERFICIE:
25 832 KM²

PIB:
84 500 MILLONES DE EUROS

DESEMPLEO JUVENIL:
55,9%

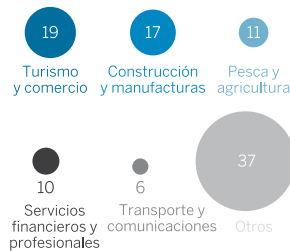
si Sicilia tuviera 100 habitantes



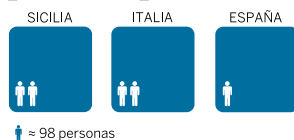
97 serían italianos
3 serían extranjeros

Empleo

(% de la población)



población por km²



Historia

La situación estratégica de Sicilia en el centro del Mediterráneo ha atraído a sucesivas culturas hasta sus costas y ha dado lugar a una de las historias más ricas y extraordinarias de Europa. Disputada durante siglos por varios pueblos antiguos, como griegos, cartagineses y romanos, la isla fue posteriormente dominada por otras potencias, sobre todo bizantinos, sarracenos, normandos, germanos, angevinos y españoles, entre otros, para terminar desempeñando un papel fundamental en la unificación de Italia a principios de la década de 1860.

Primeros pobladores

La primera evidencia de un asentamiento organizado en Sicilia pertenece a la cultura de Stentinello, que llegó procedente de Oriente Medio y se estableció en la costa oriental entre el año 4000 y el 3000 a.C. Pero fueron los pobladores de mediados del II milenio a.C. quienes definieron radicalmente el carácter de la isla y cuya presencia temprana ayuda a comprender sus complejidades. Tucídides (460-404 a.C.) dejó constancia de la existencia de tres tribus principales: los sicanos, originarios de España o del norte de África, que se asentaron en el norte y el oeste; los élimos, procedentes de Grecia, que se establecieron en el sur; y los sículos, que llegaron desde la Calabria peninsular y se extendieron por la costa jónica.

Griegos y fenicios

La colonización de Sicilia era paso obligado para la expansión de las ciudades-Estado griegas. Siguiendo el ejemplo de los élimos, los calcídicos desembarcaron en la costa jónica siciliana y fundaron un pequeño asentamiento al que llamaron Naxos, como la isla de las Cícladas. Un año después llegaron los corintios, que construyeron su colonia en la isla suoriental de Ortigia, a la que bautizaron como Syracoussai (Siracusa). Los colonos de Calcidia se adentraron hacia el sur y establecieron una segunda población llamada Katane (Catania) en el 729 a.C. Ambos grupos continuaron fundando poblaciones y colonias, hasta que, en un determinado momento, tres cuartas partes de la isla se hallaban en manos helénicas.

Algunos de los primeros asentamientos de Sicilia se crearon en los alrededores de Lipari, en las Eolias. Gracias a su origen volcánico, Lipari era una gran fuente de obsidiana, un material muy valorado por los pueblos de la Edad del Bronce como material para fabricar herramientas de filo. La obsidiana extraída de Lipari durante el II milenio a.C. ha sido hallada por todo el Mediterráneo.

CRONOLOGÍA

1250-850 a.C.

Fundación de las pequeñas colonias de Stentinello, Megara Hyblaea y Lipari. Empezar el lucrativo negocio del comercio de obsidiana.

735-580 a.C.

Se fundan las ciudades griegas de Naxos (735 a.C.), Siracusa (734 a.C.), Megara Hyblaea (728 a.C.), Gela (689 a.C.), Selinunte y Mesina (628 a.C.) y Agrigento (581 a.C.).

480 a.C.

Al mando de un gran ejército de mercenarios, el general cartaginés Amílcar Magón trata de arrebatarse Hímera a los griegos, pero es aniquilado por el tirano griego Gelón.

Mejores yacimientos prehistóricos

Necropoli di Pantalica, cerca de Siracusa

Capo Graziano, Filicudi, islas Eolias

Punta Milazzese, Panarea, islas Eolias

El creciente poder de los griegos en el sur y el este creó continuas tensiones con los fenicios, que se habían establecido en la vertiente occidental de la isla hacia el año 850 a.C.; a su vez, la alianza fenicia con la poderosa ciudad-Estado de Cartago (en el norte de África, en las costas de lo que en la actualidad es Túnez) amenazó seriamente a los griegos. En el 480 a.C. los cartagineses habían reunido una inmensa fuerza invasora compuesta por 300 000 mercenarios. Comandados por uno de sus grandes generales, Amílcar Magón, atracaron en Sicilia y asediaron Hímera (cercana a Termini Imerese), pero el vasto ejército fue derrotado por el astuto tirano griego Gelón, cuyas tropas rompieron las líneas de Amílcar simulando ser refuerzos cartagineses.

Después sobrevino en Sicilia un muy necesario período de paz. Las colonias griegas cerraron lucrativos acuerdos comerciales, gracias a los ricos recursos de la isla. Los vestigios de sus ciudades dan fe de su opulencia y refinamiento.

Al estallar la Guerra del Peloponeso, Siracusa decidió desafiar la hegemonía de Atenas. Los atenienses, enfurecidos por la arrogancia siciliana, decidieron atacar la ciudad en el 415 a.C. lanzando contra ella la llamada Expedición a Sicilia, la mayor flota reunida hasta entonces. A pesar del tamaño de la flota y de la confianza de Atenas, Siracusa, con la ayuda de Esparta y Corinto, infringió una humillante derrota al ejército ateniense.

Mientras Siracusa celebraba su victoria, el resto de Sicilia se hallaba en una permanente guerra civil. Esto brindó a Cartago la oportunidad perfecta para vengarse de Hímera y, en el 409 a.C., un nuevo ejército mandado por el resentido y brillante sobrino de Amílcar, de nombre Aníbal Magón, causó estragos en los campos sicilianos y arrasó por completo Selinunte, Hímera, Agrigento y Gela. Los siracusanos se vieron al fin obligados a entregar todo a Cartago, excepto la propia ciudad de Siracusa.

El ascenso de Roma y el sitio de Siracusa

Durante la I Guerra Púnica (264-241 a.C.), Roma disputó a Cartago la posesión de Sicilia y, al final de la contienda, los victoriosos romanos convirtieron la isla en su primera provincia fuera de la península Itálica. Bajo el poder de Roma, la mayoría de los sicilianos vivía en condiciones de extrema necesidad; se les negó el derecho a la ciudadanía y se les esclavizó en los *latifondi*, las inmensas propiedades que causarían en el futuro muchas de las miserias y penalidades de la isla. No resulta sorprendente, pues, que el dominio romano condujera a dos revueltas (sin éxito) de los esclavos de Sicilia, la Primera Guerra Servil (135-132 a.C.) y la Segunda Guerra Servil (104-101 a.C.).

Aunque los romanos habían degustado las mieles de la victoria en la Primera Guerra Púnica contra los cartagineses, no tardaron en sufrir la llegada de Aníbal Barca. El poderoso líder militar cartaginés entró en Italia

415 a.C.

Una envalentonada Siracusa intenta independizarse de Atenas, que reacciona enérgicamente. La Expedición a Sicilia es derrotada por el ejército siracusano con ayuda de Esparta y Corinto.

409 a.C.

El ejército de Aníbal Magón causa estragos en Selinunte, Agrigento, Hímera y Gela, y obliga a los siracusanos a ceder sus territorios occidentales a Cartago y replegarse a Siracusa.

241 a.C.

Encajonada entre las superpotencias de Cartago y Roma, Sicilia se convierte en campo de batalla de una guerra que terminará integrándola en el Imperio romano.

**241 a.C.-
470 d. C.**

Sicilia sufre los peores efectos de la dominación romana: a los habitantes se les niega la ciudadanía y se les somete a la esclavitud.

Mejores yacimientos clásicos

Valle de los
Templos, Agrigento

Selinunte

Segesta

Parco Archeologico
della Neapolis,
Siracusa

Teatro Greco,
Taormina

HISTORIA VÁNDALOS, BIZANTINOS Y SARRACENOS

El lecho marino que rodea Sicilia está repleto de barcos hundidos. Los hallazgos encontrados en estos barcos se muestran en museos de toda la región. Tres de los más extraordinarios son los restos de un barco de guerra cartaginés en Marsala, la estatua de un sátiro danzarán en Mazara del Vallo y la colección de ánforas antiguas de Lipari.

por los Alpes y consiguió diversas victorias contra los romanos, incluida la batalla de Cannas (216 a.C.), en la actual Apulia. Las victorias de Aníbal durante esta Segunda Guerra Púnica hicieron que muchos sicilianos se cuestionaran su alianza con Roma.

Entre ellos estaba el adolescente Jerónimo (231-214 a.C.), que se convirtió en tirano de Siracusa en el 215 a.C. a los 15 años. Aunque algunos ciudadanos apoyaron el flirteo de Jerónimo con los cartagineses, otros no lo aprobaron y tras su asesinato en el año 214 a.C. estalló una guerra civil entre ambas facciones. Roma, decidida a mantener el control sobre el Mediterráneo, no le dio demasiada importancia a la victoria de los partidarios de los cartagineses y envió al general Marco Claudio Marcelo (268-208 a.C.) para retomar el control de la ciudad. No tenían ni idea de lo difícil que iba a resultar aquella misión.

La fuente de sus desvelos no era otra que el siracusano Arquímedes (c. 287-212/211 a.C.), considerado el matemático e inventor más brillante de la antigua Grecia. Antes de la llegada al poder de Jerónimo, su predecesor y abuelo, Gelón II (muerto c. 216/215 a.C.) asignó a Arquímedes la tarea de desarrollar armas para defender Siracusa. Arquímedes no le falló y creó una serie de ingeniosas máquinas de guerra. Entre estas había catapultas capaces de lanzar proyectiles de más de 300 kg y la extraordinaria garra de Arquímedes, una gigantesca grúa de madera con un gran gancho que, colgando por encima de las murallas de Ortigia (el centro histórico de Siracusa), era capaz de descender y agarrar los barcos romanos por la proa, levantarlos del agua y hacer que volcaran o se hundieran. Aunque muchos historiadores modernos dudan de su existencia, la leyenda también afirma que Arquímedes creó un 'rayo de la muerte'. Este invento se supone que usaba escudos de cobre o bronce que reflejaban los rayos del sol sobre los barcos romanos, haciendo que se incendiaran.

Las ingeniosas creaciones de Arquímedes consiguieron mantener a los romanos lejos de Siracusa durante dos años, hasta que un descuido en la defensa de la ciudad durante una fiesta en honor a Artemisa permitió que un pequeño grupo de soldados romanos escalaran las murallas de Ortigia y entraran en el perímetro de la urbe en el 212 a.C. Al poco tiempo, lograron el control de la ciudad. A pesar de la humillación que la maquinaria de Arquímedes había supuesto para los romanos, Marco Claudio Marcelo no podía evitar sentir admiración por aquel sabio y su inteligencia técnica. Tanta admiración que ordenó a sus hombres que no hicieran daño al matemático. Sin embargo, uno de los soldados mató al matemático con su espada.

Vándalos, bizantinos y sarracenos

Tras la caída de Roma ante los visigodos en el año 470, Sicilia fue ocupada por los vándalos procedentes del norte de África, aunque su dominio fue

214-212 a.C.

Las ingeniosas armas defensivas desarrolladas por Arquímedes permiten a Siracusa resistir a las fuerzas invasoras romanas durante dos años. Entre esas armas había una grúa capaz de hacer volcar un barco.

535

Los bizantinos conquistan Sicilia y la utilizan como trampolín para recuperar tierras en manos sarracenas; Siracusa se convierte brevemente en capital del Imperio en el 663.

827-965

Los sarracenos desembarcan en Mazara del Vallo en el año 827. Sicilia queda unificada bajo dominio árabe y Palermo pasa a ser la segunda mayor ciudad del mundo después de Constantinopla.

1059-1072

El conquistador normando Roberto Guiscardo jura expulsar a los sarracenos de Sicilia. Con la ayuda de su hermano menor, Rogelio I, toma Palermo en el 1072.

Los mejores monumentos normandos

Palazzo dei Normanni, Palermo

Cappella Palatina, Palermo

Catedral de Palermo

Catedral de Monreale

Duomo de Cefalú

Castillo de Caccamo, Caccamo

breve. En el 535, el ejército del general bizantino Belisario desembarcó en la isla y fue acogido por una población que, pese a sufrir más de 700 años de ocupación romana, mantenía la lengua y las costumbres griegas. Los bizantinos deseaban utilizar Siracusa como cabeza de puente para recuperar aquellos territorios en manos de árabes, bereberes y andalusíes, conocidos como tierras sarracenas, pero sus sueños no llegarían a realizarse.

En el 827, un ejército sarraceno desembarcó en Mazara del Vallo. Palermo cayó en el 831, seguida por Siracusa en el 878. Bajo su dominio, las iglesias fueron convertidas en mezquitas y se impuso el árabe como lengua franca. Al mismo tiempo, se implementaron reformas agrarias y se fomentó el comercio, la agricultura y la minería; se introdujeron nuevos cultivos, como cítricos, palmeras datileras y caña de azúcar, y se desarrolló un sistema de regadío y abastecimiento de agua.

Palermo se convirtió en la capital del nuevo emirato de Sicilia, y durante los dos siglos posteriores se transformó en una de las ciudades más bellas del mundo árabe, un refugio cultural y comercial cuya única rival era Córdoba.

El reino del sol

Los árabes llamaban a los normandos “lobos” por su ferocidad y la aterradora velocidad con que barrían los territorios del continente. Ya en el 1053, tras seis años de actividad mercenaria, el conquistador normando Roberto Guiscardo (1015-1085) había derrotado por completo a las fuerzas combinadas de los bizantinos de Calabria, los lombardos y las huestes papales en la batalla de Civitate.

Una vez afianzada su supremacía, se propuso expandir los territorios que controlaba. Para conseguirlo, entabló relaciones con el Vaticano. A cambio de ser investido con los títulos de duque de Apulia y de Calabria en el 1059, aceptó expulsar a los sarracenos de Sicilia y reinstaurar el cristianismo; encomendó esta tarea (y le prometió la isla) a su hermano menor, Rogelio I (1031-1101), quien desembarcó con sus tropas en Mesina en el 1061 y tomó el puerto por sorpresa. En el 1064 intentó hacerse con Palermo, pero fue rechazado por un bien organizado ejército sarraceno; hubo que esperar a que Roberto llegara en el 1072 con importantes refuerzos para que la ciudad cayera ante los normandos.

Impresionado por el refinado estilo de vida árabe que imperaba en la isla, Rogelio se lo apropió sin rebozo y, con vistas a mejorarlo, gastó inmensas sumas en palacios e iglesias y alentó un ambiente cosmopolita en su corte. Se decantó por una política de reconciliación con los nativos, de modo que, además del francés, se continuó hablando árabe y griego, y los ingenieros, burócratas y arquitectos árabes conservaron sus puestos en la corte. Le sucedió su viuda Adelaida, que gobernó hasta 1130, año en que Rogelio II (1095-1154) fue coronado rey.

1072-1101

Bajo el reinado de Rogelio I y su corte cosmopolita y multicultural se vive el período más brillante de la historia siciliana, en el cual se construyen numerosos y señalados palacios e iglesias.

1130-1154

Rogelio II instituye una de las administraciones civiles más eficaces de Europa, responsable del primer código legal escrito de la historia siciliana.

1145

Con Rogelio II se completa el planisferio de Al-Idrisi, importante trabajo de geografía medieval que traza un preciso mapa de Europa, el norte de África y Asia occidental.

1154-1191

Guillermo I hereda el reino, desencadenando una lucha de poder entre la Iglesia y el trono. Walter de Mill es nombrado arzobispo de Palermo. Se construyen las grandes catedrales de Monreale y Palermo.

Los mejores museos arqueológicos

Museo Archeologico Regionale, Palermo

Museo Archeologico, Agrigento

Museo Archeologico Eoliano, Lipari

Museo Archeologico Paolo Orsi, Siracusa

Rogelio II fue un intelectual de genio agudo cuya corte no conoció rival en cuanto a esplendor y conocimientos. Su reinado descolló por el mecenazgo que dispensó a las artes y también por su acierto al instituir un funcionariado eficiente y multicultural que despertó la envidia de Europa; también amplió el reino hasta incluir Malta, casi toda Italia meridional y partes del Magreb.

El ocaso

El hijo de Rogelio II, Guillermo I (1108-1166), heredó el reino a la muerte de su padre en 1154; apodado Guillermo el Malo, fue un monarca soberbio y corrupto.

La designación del inglés Walter de Mill (Gualtiero Offamiglio) como arzobispo de Palermo, con la connivencia del papa, crearía una peligrosa lucha de poder entre la Iglesia y el trono los siguientes 20 años, un reto asumido por Guillermo II (1152-1189) cuando ordenó la creación de un segundo arzobispado en Monreale. Su muerte prematura a los 36 años desembocó en una pugna por el poder, y una asamblea de barones sentó en el trono a Tancredo (c. 1130-1194), nieto ilegítimo de Rogelio II. A su proclamación se opuso el rey suabo Enrique VI (1165-1197), jefe de la Casa de Hohenstaufen y emperador del Sacro Imperio Romano Germánico, quien aspiraba a la corona siciliana en virtud de su matrimonio con Constanza, hija de Rogelio II.

Tancredo murió en 1194 y, en cuanto su hijo Guillermo III fue coronado, la flota de los Hohenstaufen atracó en Mesina. El día de Navidad de aquel año, Enrique VI se proclamó rey y el joven Guillermo fue encarcelado en el castillo de Caltabellotta, al sur de Sicilia, donde acabó sus días en 1198.

Maravilla del mundo

Enrique prestó escasa atención a su reino siciliano y en 1197 murió de malaria. Le sucedió el joven Federico I de Sicilia y II de Hohenstaufen (1194-1250), que destacó por ser un agudo intelectual con predilección por las intrigas políticas, aunque también fue un líder militar que reforzó el litoral oriental desde Mesina hasta Siracusa y saqueó la rebelde Catania en 1232.

Durante su reinado, Sicilia se convirtió en un Estado centralizado, que desempeñó un papel comercial y cultural de primer orden en los asuntos europeos, y Palermo adquirió reputación como la ciudad más importante del continente. En sus últimos años como soberano, era conocido como *Stupor Mundi* (Maravilla del Mundo) en reconocimiento a los éxitos de su reinado.

Al morir Federico en 1250, le sucedió su hijo Conrado IV (1228-1254), pero quien en un principio gobernó la isla fue su hijo menor ilegítimo Manfredo (1232-1266). Conrado llegó a Sicilia en 1252 para tomar el poder, pero murió de malaria dos años después. Manfredo volvió a tomar

1198-1250

Federico I hace de Palermo la ciudad más importante de Europa y que Sicilia desempeñe un papel clave en el continente, pero sube los impuestos y restringe el libre comercio.

1266-1282

Carlos de Anjou es coronado rey en 1266, dando lugar a un breve e impopular período de gobierno francés caracterizado por los altos impuestos y la cesión de la tierra a la aristocracia angevina.

1282

Las Visperas Sicilianas, una sublevación violenta originada en Palermo, desencadena una revuelta contra las tropas angevinas. Pedro III de Aragón aprovecha la ocasión y da inicio a 500 años de dominio español.

1492

El final de la tolerancia religiosa termina con la expulsión de los judíos de todos los territorios españoles. La Inquisición atemoriza Sicilia con casi tres siglos de prisión, torturas y ejecuciones.

las riendas de la isla, primero como regente durante la minoría de edad de Conradino, hijo de Conrado, y después, tras forjar una alianza con los sarracenos, a título propio en 1258.

Las Vísperas Sicilianas y el dominio español

En 1266 el ejército angevino, mandado por Carlos de Anjou, hermano del rey francés Luis IX, derrotó y dio muerte a Manfredo en Benevento, en territorio continental italiano. Dos años más tarde, el sobrino y heredero de Manfredo, Conradino, de 15 años, fue derrotado en Tagliacozzo, capturado y decapitado en público en Nápoles.

Tras un comienzo tan sanguinario, se propagó el odio y el terror hacia los angevinos. Sicilia se vio gravada con impuestos abusivos, las persecuciones religiosas estaban a la orden del día y los feudos normandos fueron expropiados y concedidos a aristócratas franceses.

El Lunes de Pascua de 1282 estalló una rebelión en Palermo. Incitados por la supuesta violación de una joven palermitana por un grupo de soldados franceses, los campesinos se dedicaron a linchar a cuanto militar galo caía en sus manos. La revuelta se extendió a las zonas rurales y recibió el apoyo de los barones, que se habían aliado con Pedro III de Aragón; este desembarcó en Trapani con un gran ejército y se proclamó rey. Durante

MUSEOS DE HISTORIA POCO CONVENCIONALES

Entre los fabulosos museos arqueológicos y yacimientos antiguos de Sicilia destacan dos joyas atípicas que arrojan luz sobre la historia más reciente de la isla.

El Museo dell'Inquisizione de Palermo arroja luz sobre la historia y el impacto que tuvo la Inquisición en Sicilia. En la histórica prisión del Palazzo Chiaromonte Steri de Palermo, sus celdas están decoradas con reveladores grafitis y dibujos de prisioneros y guardias. Las visitas guiadas (en italiano e inglés) ofrecen un fascinante contexto histórico.

CIDMA, al sur de Palermo, en Corleone, permite ver de cerca la sórdida historia de la mafia siciliana, así como del poderoso movimiento de resistencia que se alzó en la isla en los últimos años. Las fotos documentan gráficamente el poder histórico de la organización sobre la sociedad siciliana, y los guías bilingües están muy implicados en la misión antimafia del museo.

Al suroeste de Ragusa, el Castello di Donnafugata alberga la Collezione Gabriele Arezzo di Trifiletti, una destacada colección de vestidos y accesorios sicilianos de los ss. XVI al XX. Centrado principalmente en el s. XVIII y el s. XIX, ofrece una fascinante visión de la moda y la sociedad sicilianas a través de los tiempos. Entre sus tesoros guarda libreas de mediados del s. XVIII, de las que llevaban los criados de las familias aristocráticas.

1669

La peor erupción del Etna en la historia se prolonga cuatro meses y arrasa con ríos de lava Catania y la costa oriental, precedida de un terremoto que dura tres días.

1693

Un devastador terremoto y los consiguientes maremotos destruyen el sur de Sicilia, lo que promueve la reconstrucción en estilo barroco de Noto, Ragusa, Módicta y otras ciudades.

1799-1815

Napoleón toma Nápoles, originando un debilitamiento de los poderes borbónicos y la redacción de la Constitución de 1812, que establece un Parlamento bicameral y suprime los privilegios feudales.

1820-1848

En Palermo tiene lugar la primera revuelta contra los Borbones. Siguen otras en Siracusa en 1837 y Palermo en 1848.

los 20 años siguientes, aragoneses y angevinos se enzarzaron en la Guerra de las Vísperas Sicilianas, de la que salieron vencedores los primeros.

Por desgracia, la vida de Sicilia no mejoró con el gobierno hispano. Hacia finales del s. xiv, Sicilia había quedado marginada. La parte oriental del Mediterráneo se hallaba bajo dominio otomano, mientras que el contacto con la península italiana era casi nulo debido a los lazos políticos entre la isla y el Reino de Aragón. A raíz de esta situación, el Renacimiento pasó de largo por la isla, lo que agravó los efectos de la ignorancia y la pobreza. La Corona aragonesa, muy alejada de su colonia, se limitaba a gobernar a través de virreyes.

A finales del s. xv, la corte virreinal era un nido de corrupción y el organismo más influyente era la Iglesia católica, que ejercía poderes omnímodos mediante los tribunales del Santo Oficio.

La ira de la naturaleza

En marzo de 1669 se produjo un cataclismo cuando una fisura en la ladera sur del Etna entró en erupción con una fuerza sin precedentes. Durante cuatro meses la erupción expulsó 800 millones de m³ de lava y se recordaría como la más violenta de la historia. Una docena de poblaciones quedaron sumergidas bajo la lava, por lo que 50 valientes habitantes de Catania se lanzaron a cavar un canal para redirigir la lava y salvar la ciudad. Lo consiguieron en parte, redirigiendo la roca derretida hacia Paternò, lo que causó un nuevo enfrentamiento entre las dos ciudades.

A pesar del peligro, muy pocos habitantes de Catania abandonaron la ciudad, confiando en que las antiguas murallas frenarían el avance de la lava. Por desgracia, la naturaleza resultó ser más fuerte y parte de las murallas se derrumbaron, dejando entrar lava en la ciudad desde el oeste. Aún hoy es posible ver lava solidificada en el Monastero degli Benedettini l'Arena. Por suerte, los muros evitaron que la corriente de lava llegara al centro. Cuando el Etna se calmó a mediados de julio, habían muerto entre 15 000 y 20 000 personas y la topografía de Catania había cambiado de manera espectacular e irreversible. Un ejemplo de ello es el Castello Ursino, que en origen estaba junto al mar.

La madre naturaleza lanzó un golpe aún más cruel en enero de 1693, cuando dos terremotos hicieron temblar el Val di Noto, en el sureste de Sicilia. El primero fue el 9 de enero y se estima que alcanzó 6,2 grados en la escala Richter, un pequeño aperitivo de la fuerza del siguiente, dos días después, que se estima fue de 7,4. El terremoto provocó un *tsunami* en la costa jónica. Murieron más de 60 000 personas, entre ellas dos tercios de la población de Catania, y más de 45 ciudades, pueblos y aldeas resultaron dañados o fueron destruidos completamente.

Sin embargo, de la tragedia surgió la oportunidad única para los grandes arquitectos de la época, como Rosario Gagliardi y Francesco Gagliari,

1860-1861

Garibaldi llega a Marsala y derrota al ejército borbónico, tomando Palermo dos semanas más tarde. Víctor Manuel II se convierte en el primer rey de Italia unificada el 17 de marzo de 1861.

1860-1894

La aparición de los *mafiosi* llena la laguna existente entre el pueblo y el Estado. La necesidad de reformas sociales refuerza a un sindicato en expansión, los *fasci*.

1908

Un potente terremoto de 7,1 en la escala Richter sacude Mesina y el sur de Calabria el 28 de diciembre. El temblor y el posterior *tsunami* reducen Mesina a escombros. Más de 80 000 personas mueren.

1922-1943

Benito Mussolini instaura el fascismo y casi consigue eliminar a la mafia. Arrastra a Sicilia a la II Guerra Mundial al colonizar Libia y aliarse con Hitler. La isla sufre intensos bombardeos aliados.

La historia de Sicilia en los libros

Un reino al sol. Sicilia 1130-1194 de *John Julius Norwich* y *Las visperas sicilianas: una historia del mundo mediterráneo a finales del siglo XIII* de *Steven Runciman*

El gatopardo de *Giuseppe Tomasi di Lampedusa*

Cosa Nostra. Historia de la mafia siciliana de *John Dickie*

para reconstruir la zona en un recargado estilo que se convirtió en el característico barroco siciliano. El centro histórico de Siracusa se reedificó siguiendo el plan urbanístico existente, pero en Catania se prefirió sobreponer un nuevo plan, totalmente distinto, como parte de la reconstrucción. Otros sitios, como Noto, se refundaron en una nueva localización. En todos se construyeron nuevas maravillas arquitectónicas, como la espectacular Piazza del Duomo de Catania y Siracusa, la Chiesa di San Giorgio de Módice, la Cattedrale di San Giorgio de Ragusa y, por supuesto, el extraordinario número de *palazzi* e iglesias a ambos lados de la calle principal de Noto, Corso Vittorio Emanuele.

Fin del feudalismo e inicio del Risorgimento

De nuevo en el frente político, el peso de la opresión del gobierno llevó a los sicilianos de a pie a solicitar reformas. Pero la península Ibérica estaba enzarzada en la Guerra de Sucesión por la corona de España entre los partidarios de la Casa de Borbón y los austracistas, y Sicilia fue pasando de potencia europea a potencia europea como un regalo de Navidad no deseado. Finalmente, los españoles, con los Borbones victoriosos, reclamaron la isla en 1734, bajo el reinado de Carlos III, V de Sicilia (1734-1759). Durante el reinado de su sucesor, Fernando I de las Dos Sicilias (IV de Nápoles y III de Sicilia), la aristocracia terrateniente vetó cualquier intento de liberalización y siguió enriqueciéndose con las cuantiosas exportaciones de cereales, mientras los sicilianos de a pie morían de hambre.

Aunque Napoleón nunca ocupó la isla, su toma de Nápoles en 1799 obligó a Fernando I a trasladarse a la isla. La voracidad fiscal del rey borbónico chocó pronto con la oposición del campesinado y de los nobles con más visión de futuro, quienes creían que la única manera de conservar su posición consistía en propiciar reformas de alcance limitado. Sometido a fuertes presiones, en 1812 el rey aceptó la redacción de una Constitución que establecía la formación de un Parlamento bicameral y la abolición de los privilegios feudales.

Con la derrota final de Napoleón en 1815, Fernando volvió a unificar Nápoles y Sicilia como Reino de las Dos Sicilias. Durante los 12 años siguientes, la isla permaneció dividida entre una minoría que ansiaba una Sicilia independiente y una mayoría que creía que su supervivencia solo podía asegurarse en el seno de una Italia unificada, ideal promovido en la península dentro del movimiento político y social conocido como Risorgimento (Unificación).

El 4 de abril de 1860, una comisión revolucionaria organizada en Palermo ordenó un levantamiento contra el Estado borbónico, que ya se tambaleaba. Las noticias llegaron hasta Giuseppe Garibaldi, que vio la

1943-1944

La mafia colabora con las fuerzas aliadas y ayuda a tomar Sicilia, que es conquistada en 39 días. El capo Calogero Vizzini es designado administrador de la isla.

1950

Se crea la Cassa per il Mezzogiorno para ayudar a financiar las obras públicas en el sur de Italia. La mala gestión y la corrupción hacen que desaparezca una tercera parte del dinero.

1951-1975

El derrumbe de las industrias petroquímica, cítrica y pesquera de Sicilia multiplica el desempleo. Un millón de sicilianos emigra al norte de Europa.

1969

Se roba el cuadro de *La Natividad con san Francisco y san Lorenzo*, de Caravaggio, del Oratorio di San Lorenzo de Palermo. Se convierte en uno de los 10 robos de arte sin resolver del FBI.

oportunidad para iniciar la campaña por la unificación de Italia. Desembarcó en Marsala el 11 de mayo de 1860 con un millar de hombres, la famosa *Spedizione dei Mille*, derrotó a los 15 000 soldados del ejército español en Calatafimi el 15 de ese mismo mes y, al cabo de tan solo dos semanas, conquistó Palermo.

A pesar del fervor revolucionario, Garibaldi no era un reformador social, y sus soldados impidieron todos los intentos de los campesinos de tomar tierras. Durante el referéndum del 21 de octubre, el 99% de los sicilianos con derecho a voto optaron por la unificación con la piemontesa Casa de Saboya, que controlaba casi toda la Italia septentrional y central; el rey Víctor Manuel II, que aspiraba a gobernar una Italia unificada y había costado la expedición de Garibaldi a Sicilia, se convertiría en el primer rey de Italia el 17 de marzo de 1861.

Fascismo, conservadurismo y II Guerra Mundial

Sicilia se esforzó por adaptarse a la Casa de Saboya. La vieja aristocracia mantuvo, en gran medida, todos sus privilegios, y las esperanzas de reforma social pronto se desvanecieron.

Lo que la isla realmente necesitaba era una política ambiciosa de reforma agraria que incluyera una redistribución de la tierra. La partición parcial de grandes propiedades tras la abolición del feudalismo seguía beneficiando solo a los *gabellotti* (intermediarios agrícolas que controlaban a los campesinos en nombre de los aristócratas), que arrendaban la tierra de los propietarios cobrando sumas prohibitivas a los que la trabajaban.

Para que les ayudaran en el cobro de las rentas, los alguaciles recabaron la ayuda de las bandas locales, que mediaban entre el inquilino y el propietario, evitando controversias y regulando los asuntos ante la inexistencia de un sistema judicial eficaz. Estos individuos recibían el nombre de *mafiosi*, estaban organizados en pequeñas bandas territoriales pertenecientes a familias concretas y llenaban la laguna existente entre el pueblo y el Estado como agentes de poder local.

En 1922 Benito Mussolini se hizo con el poder en Roma. Como la creciente influencia de los capos de la mafia amenazaba su dominio sobre Sicilia, envió a Cesare Mori a Palermo para sofocar el desorden y la insurrección en la isla, tarea que este llevó a cabo organizando redadas para detener a los sospechosos de pertenecer a organizaciones ilegales.

Llegada la década de 1930, Mussolini tenía unas miras más altas; su vista estaba puesta en la colonización de Libia como “cuarta costa” de Italia, lo que acabó arrastrando a Sicilia a la II Guerra Mundial. Utilizada como puente para reconquistar la península Itálica, se resintió mucho de los duros bombardeos aliados. Paradójicamente, la contienda brindó una

Cuando detonó la media tonelada de explosivos colocada para asesinar al juez antimafia Giovanni Falcone, la explosión quedó registrada en los monitores sísmicos locales. Las bombas se colocaron bajo un tramo de la autopista A29 entre Palermo y el aeropuerto, y su colocación fue ordenada por el capo Salvatore Totò Riina, de quien se dice que celebró la muerte con champán.

1988

El director de cine siciliano Giuseppe Tornatore estrena *Cinema Paradiso*. Rodada en varias localizaciones sicilianas, la película gana el Oscar a la mejor película de habla no inglesa de 1989.

1992

Los magistrados antimafia sicilianos Giovanni Falcone y Paolo Borsellino son asesinados con dos meses de diferencia, lo que provoca gran indignación y cataliza la resistencia popular contra la mafia.

1995-1999

El ex primer ministro italiano Giulio Andreotti es acusado de asociación mafiosa y juzgado, pero resulta absuelto por falta de pruebas en 1999.

2006

El padrino siciliano Bernardo Provenzano es arrestado tras pasar 40 años huido de la justicia. Su detención marca un hito en la lucha contra la mafia.

oportunidad de oro a la mafia para vengarse de Mussolini, ya que en 1943 colaboró con las fuerzas aliadas en la toma de la isla.

Problemas tras la guerra y Mani Pulite

La fuerza de mayor peso en el panorama político siciliano de la segunda mitad del s. xx fue la Democrazia Cristiana (DC), un partido de centro-derecha que atraía a los sectores tradicionales de la isla. Estrechamente vinculado a la Iglesia católica, prometía todo tipo de reformas y exigía cautela ante el comunismo ateo. Para desarrollar sus proyectos contó con la ayuda de la mafia, que se encargó de garantizar que el candidato de la DC ganara siempre en los comicios municipales a cambio de una red clientelista que le aseguraba contratos ventajosos.

La intromisión constante de la mafia en la economía insular tuvo mucho que ver en el fracaso de los esfuerzos de Roma por reducir las diferencias entre el próspero norte y el mísero sur. La bienintencionada Cassa per il Mezzogiorno (Fondo para el Desarrollo de Italia Meridional), instituida en 1950, pretendía impulsar la calamitosa economía sureña, y Sicilia fue una de sus regiones más beneficiadas al recibir dinero del Estado italiano y la CEE para costear proyectos de toda índole. Sin embargo, la desaparición de grandes cantidades de dinero en efectivo obligó al Gobierno central a retirar las ayudas en 1992.

Ese mismo año, la noticia de portada en los medios fue el gran escándalo de Tangentopoli (Ciudad Soborno), la denuncia de la institucionalización del cohecho y los sobornos, prácticas habituales en el país desde la II Guerra Mundial. Aunque se centró principalmente en el norte industrial, las repercusiones de la amplia investigación, denominada Mani Pulite (Manos Limpias), salpicaron a Sicilia, una región donde la política, los negocios y la mafia formaban una intrincada sociedad desde hacía tiempo. El escándalo acabó provocando el hundimiento de la DC.

Mientras tanto, estaba cambiando la forma en que los sicilianos veían a la mafia, gracias a los magistrados Paolo Borsellino y Giovanni Falcone, que contribuyeron enormemente a modificar el clima de opinión a ambos lados del Atlántico e hicieron posible que la gente de a pie pudiera hablar y manifestarse con más libertad. El trágico asesinato de ambos en el verano de 1992 supuso una gran pérdida para Italia y Sicilia, pero fueron estas muertes las que por fin rompieron el código mafioso de la *omertà* (silencio), que había imperado en la isla durante tanto tiempo. En las dos décadas siguientes se ha producido una serie de arrestos de gran repercusión, como la detención de los legendarios capos Salvatore 'Totò' Riina (1993), Leoluca Bagarella (1995), Bernardo Provenzano 'el Tractor' (2006), Salvatore Lo Piccolo (2007) y Domenico Raccuglia 'el Veterinario' (2009).

La campaña anticorrupción Mani Pulite (manos limpias) se convirtió en el nombre de la obra de arte del artista residente en Ginebra Gianni Motti, en el 2005. La obra, una simple pastilla de jabón, se dice que fue fabricada con la grasa corporal del ex primer ministro italiano Silvio Berlusconi, que Motti compró a una clínica de liposucción.

2012

Rosario Crocetta se convierte en el primer gobernador abiertamente gay de Sicilia. Categóricamente antimafia, el político de centroizquierda ha sobrevivido a diversos atentados.

2013

En Sicilia siguen los problemas económicos. Las primeras cifras del 2013 presentan la cruda realidad: un índice de desempleo general del 20,71% y juvenil del 52%.

2015

El primer ministro italiano Matteo Renzi vuelve a poner sobre la mesa la construcción de un puente sobre el estrecho de Mesina a pesar del gran riesgo sísmico y del miedo a que la mafia se involucre en su construcción.

2016

El número de inmigrantes ilegales que llegan a Sicilia por mar aumentó en un 90% en los tres primeros meses del año. De los 20 000 que entraron en Italia en ese período, el 90% lo hizo por Sicilia.

Gastronomía

La comida es tan importante en la cultura siciliana que incluso los mafiosos de *El Padrino* buscaban consuelo en ella. Sicilia cuenta con una de las mejores cocinas de Italia, de gran calidad y única, incluso teniendo en cuenta que se enmarca en una nación en la que la gastronomía es el centro de la existencia y donde existen deliciosas variaciones regionales. Una parte importante del viaje se dedicará a comer y beber, así que hay que estar dispuesto a regalarse el paladar.

Los restaurantes sicilianos suelen abrir para el almuerzo de 12.00 a 13.00 y cierran hacia las 14.30 o las 15.00. Vuelven a abrir para el servicio de cenas entre las 19.00 y las 20.00, aunque los sicilianos no suelen aparecer hasta las 21.00 o más tarde, sobre todo en verano.

Casi todos los restaurantes de Sicilia cobran 1-3 € por persona en concepto de *pane e coperto* (pan y cubierto). En teoría, eso cubre la cesta de pan que se sirve mientras se espera a que lleguen los platos. Si el camarero la olvida, hay que pedirla.

Tierra de tradiciones culinarias inmemoriales

En la cocina de Sicilia abundan los ingredientes frescos, los sabores inespereados y las deliciosas combinaciones agrídulces. La abundante despensa insular ha evolucionado con el tiempo, modelada por sucesivas oleadas de invasores, pero siempre buscando sus raíces en la riqueza de su tierra y las aguas que la rodean. A lo largo de los siglos, muchas recetas tradicionales han arraigado y sobrevivido hasta la actualidad. El pescado y el marisco del Mediterráneo constituyen una de las bases más perdurables de la cocina isleña. La abundancia de fruta y verdura ya era evidente en la época de los griegos. Homero dijo de la isla: "Aquí, los exuberantes árboles siempre están en producción; granadas y peras, y rojas manzanas, succulentos higos y aceitunas que se hinchan relucientes y oscuras"; también escribió sobre el hinojo salvaje y las matas de alcaparras que crecían en las colinas. Pero hubo que esperar a que llegaran los árabes para que la cocina tomara realmente forma. Los sarracenos trajeron consigo las omnipresentes berenjenas, además de los cítricos, y se cree que introdujeron la pasta en la isla. Además, aderezaron los platos con azafrán y pasas, y contrastaron los delicados sabores de los alimentos con el crujir de las almendras y los pistachos. Otra influencia árabe es el cuscús de pescado, que aún se come por todo el oeste de Sicilia. Además, los sarracenos también trajeron con ellos el azúcar de caña, lo que contribuyó al desarrollo de los fantásticos dulces sicilianos.

Otro aspecto fascinante de la cocina siciliana es que muchos de sus asombrosos sabores tienen origen en la pobreza y la escasez. Las extravagantes recetas de los *monsù* (chefs; del francés *monsieur le chef*) que trabajaban en las casas de los aristócratas de la isla se adaptaron para entrar en los presupuestos de los menos afortunados, sustituyendo la carne por berenjenas y el queso rallado por pan rallado. Los sicilianos de a pie aprendieron a aplicar los principios aristocráticos de mantener la frescura de los ingredientes y, lo más importante, de nunca dejar que un sabor solapara a otro. Y ahí está el meollo y la clave de tantos platos sicilianos: la sencillez.

Productos básicos

Entre los productos básicos y locales usados en la preparación de muchos platos de la cocina siciliana están las berenjenas, el hinojo silvestre, los cítricos, las almendras, los pistachos, las alcaparras, las aceitunas, la ricota fresca, el pez espada, el atún, las sardinas y el marisco. También hay

montones de especialidades regionales para probar, muchas preparadas con productos aprobados por la Fondazione Slow Food (www.fondazioneneslowfood.com).

Pan

El pan siempre ha sido un pilar básico de la alimentación de los campesinos sicilianos. El pan siciliano, de harina de trigo duro, es ordinario y de color dorado y se moldea en infinidad de formas regionales y rituales, desde trenzas a anillos o flores, y a veces se le da un toque final de semillas de sésamo. El pan se trata con el mayor respeto y, en el pasado, solo el cabeza de familia tenía el privilegio de cortarlo.

Sin duda, los períodos de pobreza y hambruna propiciaron la utilización de la miga, que servía para estirar los ingredientes magros y llenar los estómagos hambrientos. Tal economía pervive en platos tan famosos como los *involtini*, en que las rodajas de carne o pescado se rellenan con migas de pan y después se fríen o asan a la parrilla. Algunos platos de pasta llevan pan rallado en vez de queso rallado, como la *pasta con le sarde* (pasta con sardinas, piñones, pasas e hinojo silvestre). Otros platos populares con masa de pan son el *sfincione* (especie de *pizza* con tomate, cebolla y, a veces, anchoas), la *impanata* (empanadas de pan, con carne, verduras o queso) y las *scaccie* (masa de pan plegada con diversos rellenos).

En Palermo a veces se usa el pirolo *bella come una cassata* (preciosa como una *cassata*).

Entrantes

A los sicilianos les encantan los sabores intensos. Las combinaciones inusuales son muy adecuadas para el *antipasto* (entrante; literalmente “antes de la comida”). Servirse una selección de entrantes del bufé es una excelente forma de descubrir algunos de los maravillosos sabores sicilianos, desde las sardinas marinadas o las lonchas de arenque crudo a los quesos afrutados y una gran variedad de verduras marinadas, horneadas y frescas, como alcachofas, pimientos, tomates secados al sol, berenjenas

VARIEDADES SICILIANAS IGP Y DOP

Existen varios productos gastronómicos sicilianos que han obtenido un especial reconocimiento en el seno del programa DOP (denominación de origen protegida), de ámbito nacional, y en el IGP (indicación geográfica protegida), de ámbito europeo, lo cual ayuda a promover y a salvaguardar la reputación de los productos agrícolas de calidad. He aquí algunos de los más famosos y la región donde se cultivan.

Aranze di Ribera DOP Naranjas de la región de Ribera (costa mediterránea).

Aranze Rosse di Sicilia IGP Naranjas rojas sicilianas (Siracusa y el sureste, costa jónica, centro de Sicilia).

Capperi di Pantelleria IGP Alcaparras de la isla de Pantelleria, frente a la costa suroeste de Sicilia.

➔ **Fichidindia dell'Etna DOP** Higos chumbos del Etna (costa jónica).

Limoni di Siracusa IGP Limones de Siracusa (sureste de Sicilia).

Nocellara del Belice DOP Aceitunas del valle de Belice (oeste de Sicilia).

Pecorino Siciliano DOP Queso de leche de oveja; se puede encontrar por toda la isla.

Pesche di Leonforte IGP Melocotones de la región de Enna (centro de Sicilia).

Pistacchi Verdi di Bronte DOP Pistachos verdes de Bronte, en la vertiente occidental del Etna (costa jónica).

Pomodori di Pachino IGP Tomates *cherry* de Ragusa y Siracusa (sureste de Sicilia).

Ragusano DOP Queso de leche de vaca de Ragusa (sureste de Sicilia).

Clásicos sicilianos: entrantes

'Sarde a beccafico' Sardinas fileteadas y rellenas.

'Arancine' Croquetas de arroz fritas.

'Caponata' Pisto de berenjenas, alcaparras y aceitunas.

Primeros

'Pasta alla Norma' (Catania)

'Pasta con le sarde' (Palermo)

'Couscous alla trapanese' (Trapani)

'Pasta all'eoliana' (islas Eolias)

Segundos

'Scaloppine al Marsala' Chuletas de ternera al vino de Marsala.

'Involtini di pesce spada' Rollitos de pez espada con pasas, piñones y pan rallado.

'Frittura mista' Fritura de calamares, gambas y pescado.

y el plato más famoso de todos, la *caponata* (pisto de tomates, berenjenas, apio, alcaparras, aceitunas y cebollas).

En las regiones de montaña, la selección de entrantes tiende a incluir más salchichas, quesos, setas o las succulentas *arancine* o *arancinette*, bolas de arroz fritas rellenas de carne y salsa de tomate. El visitante será afortunado si encuentra delicias excepcionales como las hojas de salvia o las flores de calabaza empanadas y fritas.

Pasta

Es el producto de exportación más famoso de Italia (y de Sicilia). Aunque ahora la pasta fresca aparezca en todas las cartas de los restaurantes (una de las variedades más representativas son las *busiate*, en forma de tirabuzón), el auténtico alimento básico de Sicilia y del sur de Italia siempre ha sido la pasta seca, principalmente porque es más barata.

El plato siciliano más famoso es la *pasta con le sarde*: pasta con sardinas, hinojo silvestre (único de Sicilia), cebolla, piñones y pasas, que en combinación dan un sabor maravillosamente exótico. Otros platos famosos son la *pasta alla Norma* de Catania, con su rica combinación de tomates, berenjenas y ricota salado; la *pasta all'eoliana* de las islas Eolias, con aceitunas, alcaparras, tomates *cherry*, aceite de oliva y albahaca; los imprescindibles *spaghetti ai ricci* con erizos de mar, y la *pasta al pesce spada e menta*, con pez espada fresco y menta.

En el interior de la isla a menudo se encuentran salsas hechas con carne o caza (p. ej., jabalí, conejo y vaca) y también la *pasta alle nocciole*, que lleva una sala hecha con las avellanas de los montes Nebrodi y Madonia. En la barroca Módica hacen *lasagne cacate*, la mejor lasaña de la isla, donde la salchicha y la carne picada se mezclan con dos clases de queso (ricota y pecorino), antes de extender la salsa entre láminas cuadradas de pasta casera.

Pescado

El amplio desarrollo de la pesca y, hasta hace pocos años, la abundancia de especies como sardinas, atún y caballa en las costas de la isla, han hecho del pescado un producto básico de la dieta siciliana.

Un plato favorito en Palermo son las *sarde a beccafico alla palermisana* (sardinas rellenas de anchoas, piñones, pasas de Corinto y perejil), que se sirven como entrante o plato principal. Sin embargo, la máxima exquisitez del mundo marino es el *pesce spada*, servido a la parrilla con limón, aceite de oliva y orégano, o como *involtini* (en rodajas y con un especiado relleno de cebollas, pasas de Corinto, piñones y migas de pan).

El mejor pez espada se captura en Mesina, donde sirven el clásico *agghiotta di pesce spada* (también llamado *pesce spada alla messinese*), un delicioso plato aderezado con piñones, pasas, ajo, albahaca y tomates. Las islas Egadas elaboran dos excelentes platos de pescado: *tonno 'nfurnatu*

VEGETARIANOS Y VEGANOS

En Sicilia no se piensa demasiado en los vegetarianos, aunque la abundancia de deliciosas frutas y verduras permite que muchos *antipasti*, pastas y *contorni* (guarniciones) sean verduras. Las ensaladas son sabrosas y se sirven en todas partes, aunque habrá que comprobar que no lleven anchoas o jamón. También habrá que preguntar si la salsa de tomate se ha cocinado con carne. Los veganos lo tienen más difícil, porque la mayoría de los platos se prepara con productos animales (mantequilla, huevos o caldo animal), aunque en los últimos años las cosas han cambiado bastante. Algunos restaurantes especializados en comida vegetariana o vegana son Bioesseri (p. 67), en Palermo; Millefoglie (p. 176) y Ostello (p. 176), en Catania; Moon (p. 196) en Siracusa y Hostaria del Vicolo (p. 244), en Sciacca.

(atún al horno con tomates, alcaparras y aceitunas verdes) y *alalunga di favignana al ragù* (atún albacora frito y servido con una salsa picante de tomate, guindilla y ajo); no es raro ver esta salsa acompañando un plato de pasta.

También son muy populares los *calamari* o *totani* (calamares) y los *calamaretti* (chipirones), que se preparan de mil maneras: rellenos, fritos, asados o en salsa de tomate. Asimismo, se sirven *cozze* (mejillones), *von-gole* (almejas) y *gamberi* (gambas); las más famosas son las *gamberi rossi di Mazara* (gambas rojas de Mazara del Vallo). Otro plato muy apreciado y omnipresente es la *frittura mista* (a veces llamada *fritto misto*), una mezcla de gambas, calamares y/o pescado, ligeramente empanados y fritos.

Carne

En la costa hay un número limitado de platos de carne; el viajero degustará los mejores cuando se adentre en el interior. La provincia de Ragusa es famosa por sus imaginativas y variadas recetas a base de carne, especialmente de cordero añejo, ternera, cerdo y conejo. Su plato más conocido es el *falsomagro*, un rollo de carne picada de vaca, salchichas, beicon, huevo y queso pecorino.

Otra especialidad local es el *coniglio all'agrodolce* (conejo agridulce), marinado en una salsa de vino tinto aderezada con cebollas, aceite de oliva, laurel y romero. Los montes Nebrodi son famosos por la elaboración de productos del cerdo de la variedad autóctona *nero dei Nebrodi*, también llamado *suino nero* (literalmente, cerdo negro). En los cercanos montes Madonia, la población de Castelbuono es la cuna del *capretto in umido* (cabrito guisado) y del *agnello al forno alla madonita* (cordero asado al estilo de los Madonia). El *cinghiale* (jabalí) del país se sirve en forma de estofados, salsas y embutidos. No hay que alarmarse si se lee *castrato* junto a los platos de cabra o cabrito, eso solo significa que, al estar castrados, la carne es más tierna.

Dulces

Los extraordinarios dulces de Sicilia son coloridos y de elaborado diseño. La reina de los postres sicilianos es la *cassata*, que se hace con ricota, azúcar, vainilla, trozos de chocolate y frutas confitadas. Son igualmente famosos los *cannoli*, unas galletas crujientes enrolladas en forma de tubo y rellenas de ricota azucarado, que a veces se decoran con fruta confitada, trozos de chocolate o pistacho triturado. Se encuentran en todas partes, al igual que la *frutta di Martorana*, que lleva el nombre de la iglesia de Palermo en cuyo convento se elaboró por primera vez. Son mazapanes con forma de frutas, o de otras cosas que inspiren al repostero, y forman parte de una tradición siciliana que se remonta a la Edad Media. A finales de octubre se venden en puestos callejeros de Palermo para anticiparse al día de Ognissanti (Todos los Santos), pero también suelen encontrarse durante todo el año por toda la isla, presentadas en unas cajas pintadas a modo de *souvenir*.

Otros dulces sicilianos dignos de probarse son las *paste di mandorle* (pastas de almendra), el *gelo di melone* (especie de gelatina de sandía), los *biscotti regina* (galletas rebozadas en sésamo, originarias de Palermo; hoy se encuentran en toda la isla), las *cassatelle* (empanadillas dulces rellenas de ricota y chocolate, propias de la provincia de Trapani), la *cuccia* (una torta árabe de trigo, miel y ricota, que se vende en la parte occidental de Sicilia) y el *sfoglo polizzano* (especialidad de Polizzi Generosa, en los Madonia, hecha con chocolate, canela y queso de oveja).

Muchos dulces de temporada se preparan coincidiendo con fiestas religiosas, como las *pecorelle di marzapane* (corderos de mazapán) que empiezan a verse en los escaparates de las pastelerías en Semana Santa, las *pupe* (muñecas de azúcar que se toman para celebrar la fiesta de Todos

¿Alguna vez se ha preguntado de dónde vienen los nombres de los dos postres favoritos de Sicilia? *Cassata* proviene de la palabra árabe *qas'ah*, el cuenco de terracota usado para dar forma al postre; *cannolo* viene de *canna* (caña).

Aunque en el extranjero se acostumbra a pedir "un" *biscotti* o "un" *cannoli*, estas palabras son plurales en italiano. En Sicilia habrá que pedirlo en singular: un *biscotto* o un *cannolo*, a menos que realmente se quieran varios.

Aviso a los amantes de lo dulce: en Sicilia es perfectamente normal tomarse un helado a primera hora de la mañana. Dos de los desayunos más populares durante el verano son el *gelato* e *brioche* (un bollo relleno de helado) o la *granita con panna* (granizado con nata).

Cualquier siciliano explicará que los *cannoli* se comen con la mano, incluso en los restaurantes más finos y elegantes, así que hay que dejar de lado el tenedor y el cuchillo y tomar esa delicia azucarada entre los dedos para darle un buen mordisco.

Durante el desayuno, en todas partes se sirven capuchinos y *caffè latte*, pero si se pide leche en el café pasadas las 12.00 se notará a la legua que quien lo pide es extranjero. Con el almuerzo y la cena los sicilianos lo toman solo.

los Santos, el 1 de noviembre), los *ucchiuzzi* (galletas en forma de ojo, para Santa Lucía, el 13 de diciembre) y los *buccellati* (aros de masa rellena de higos, pasas, almendras, fruta confitada y piel de naranja, muy populares en Navidad pero también disponibles a veces fuera de temporada en el Monasterio de Santo Spirito de Agrigento).

Si se busca algo más atrevido, un buen sitio por donde empezar es la ciudad de Módica, en el sureste de la isla, donde se puede probar el chocolate con chile que se elabora según una receta novohispana llevada a la isla desde México durante el dominio español, o los *mpanaticghi* (empanadas rellenas de carne picada, almendras, chocolate, clavo y canela).

Cualquier *pasticcera* que se precie ofrecerá una gran variedad de tartas y dulces caseros. Es muy común entre los sicilianos comer en un restaurante y acudir luego a una pastelería para tomar un café y un dulce de pie, apoyados en la barra.

‘Gelati’ y ‘granite’

A pesar del vientre de fuego del Etna, su cima es un congelador natural, y la nieve que cae sobre el volcán dura hasta bien entrado el verano, pues se halla protegida por una fina capa de ceniza volcánica. Los romanos y los griegos guardaban la nieve como un tesoro porque les servía para refrescar el vino; pero fueron los árabes quienes empezaron a cultivar la pasión siciliana por las cosas frías: *granita* (granizados de diversos sabores), *gelato* y *semifreddo* (un postre cremoso frío).

Los orígenes del helado hay que buscarlos en el *sarbat* (sorbete) árabe, una combinación de sirope de fruta con agua helada que después se transformó en la *granita* (en la que el hielo triturado se mezclaba con zumo de frutas, café, leche de almendra, etc.) y la *cremolata* (sirope de fruta con leche helada), precursora del *gelato*.

El *gelato* casero (*gelato artigianale*) se vende en cafés y bares de toda la isla y es una verdadera delicia; se recomienda tomarlo al modo siciliano: a primera hora de la mañana en una *brioche*.

Las *granite* a veces se sirven con nata montada y a menudo se acompañan también de un *brioche*. Entre los sabores más populares se hallan el de café y el de almendra, aunque el de limón es excelente en verano. En julio, agosto y septiembre se recomienda probar la *granita di gelsi* (mora), un delicioso capricho de temporada.

Vino

Los viñedos de Sicilia abarcan casi 120 000 Ha, lo que la convierte en la segunda región vitivinícola de Italia en cuanto a extensión; pero aunque se ha cultivado la vid desde siempre, gran parte del vino siciliano no se conoce fuera de la isla.

La variedad más común se elabora a partir de nero d'Avola, uva tinta de mucho cuerpo similar a la syrah o la shiraz. Numerosas bodegas sicilianas producen vinos de calidad, entre ellas Planeta (www.planeta.it), con cuatro fincas repartidas por la isla; Donnafugata (www.donnafugata.it), en Sicilia occidental; la Azienda Agricola COS (www.cosvittoria.it), cerca del monte Etna; y la Azienda Agricola G. Milazzo (www.milazzovini.com), próxima a Agrigento. Vale la pena probar las marcas Plumbago y Santa Cecilia, de Planeta; Mille e una Notte, de Donnafugata; Nero di Lupo, de COS; y Maria Costanza y Terre della Baronia Rosso, de Milazzo.

Los cabernet sauvignon del país se ven menos, pero son igualmente recomendables; el que produce Tasca d'Almerita (www.tascadalmerita.it) en su hacienda Regaleali, en la provincia de Caltanissetta, goza de especial prestigio (la finca produce también un excelente nero d'Avola con la marca Rosso del Conte).

Las variedades nerello mascalese y nerello cappuccio, similares a la sangiovese, se emplean en la conocida DOC Etna Rosso. Se recomiendan

los reservas Contrada Porcaria y Contrada Sciaranuova, producidos por las bodegas Passopisciario (www.passopisciario.com), o los Serra della Contessa, Rovittello y Pietramarina, de Vinicola Benanti (www.vinicolabenanti.it).

Cerasuolo di Vittoria, *coupage* de nero d'Avola y frappato, es el único vino con DOCG (*denominazione d'origine controllata e garantita*) de Sicilia. Esta clasificación más restrictiva indica que el Cerasuolo se analiza y cata periódicamente por inspectores estatales antes de ser embotellado y se sella con una etiqueta oficial para evitar su manipulación. Conviene prestar atención, asimismo, a los reservas de Planeta, producidos en su finca de Dorilli, y a los de COS.

Aunque los tintos locales son buenos, la región es más conocida por sus blancos, como los de la Abbazia Santa Anastasia (www.abbaziasantaanastasia.com) cerca de Castelbuono, los de Fazio (p. 96) cerca de Erice, y los de Tasca d'Almerita y Passopisciario.

Entre las variedades blancas más comunes figuran carricante, chardonnay, grillo, inzolia, cataratto, grecanico y corinto. Se recomienda buscar el inzolia Nozze d'Oro de Tasca d'Almerita; el cataratto chardonnay de Fazio; los *coupages* de chardonnay de Abbazia Santa Anastasia; y el chardonnay Guardiola de Passopisciario.

La mayor parte de los vinos son bastante económicos, aunque, lógicamente, los precios dependen de la añada. En un restaurante, una botella aceptable debería costar entre 15 y 25 €, y uno de mesa (*vino da tavola*), en torno a 10 €.

Los vinos de postre sicilianos son excelentes, por lo que merece la pena comprar alguno para llevarse a casa. Encabeza la lista el vino dulce de Marsala; las marcas mejores y más conocidas son Florio (p. 105) y Pellegrino (www.carlopedellegrino.it). La malvasía dulce (típico de la isla de Salina, en las Eolias) es un vino blanco dulce. Entre los mejores productores destacan Carlo Hauner (p. 147), Capofaro (www.capofaro.it/en/malvasia) y Fenech (p. 147). Si se compra una de sus botellas se acierta seguro. El *moscato* más famoso de Italia, elaborado con uvas *zibibbo* (variedad de moscatel) es el Passito di Pantelaria, de la isla del mismo nombre; tiene un color ámbar intenso y un extraordinario sabor a albaricoque y vainilla.

La guía vinícola *Gambero Rosso Vini d'Italia* (www.gamberorosso.it) se considera la biblia de los vinos italianos y ofrece mucha información sobre caldos y bodegas de Sicilia.

A última hora de la tarde, antes de la cena, los sicilianos suelen ir al bar a tomar aperitivos, vino y otras bebidas acompañados de tentempiés. Este ritual puede servir de cena si no se tiene mucha hambre.

GLOSARIO GASTRONÓMICO

acciuغه – anchoas	mela – manzana
aceto – vinagre	melanzane – berenjena
acqua – agua	melone – melón
aglio – ajo	olio – aceite
agnello – cordero	osteria – restaurante informal
aragosta – langosta	ostriche – ostras
arancia – naranja	pane – pan
asparagi – espárragos	panna – crema
bicchiere – vaso	pasticceria – pastelería
burro – mantequilla	pesca – melocotón
cameriere/a – camarero/a (m/f)	piselli – guisantes
carciofi – alcachofas	pollo – pollo
carota – zanahoria	polpo – pulpo
ciliegia – cereza	pomodori – tomates

cipolle – cebollas	pranzo – almuerzo
coltello – cuchillo	prima colazione – desayuno
coniglio – conejo	riso – arroz
cozze – mejillones	ristorante – restaurante
cucchiaio – cuchara	sale – sal
fico – higo	salsiccia – salchicha
forchetta – tenedor	sarde – sardinas
formaggio – queso	spuntino – tentempié
fragole – fresas	tonno – atún
friggitoria – freiduría	tovagliolo – servilleta
frutti di mare – marisco	trattoria – restaurante informal
funghi – champiñones	uovo/uova – huevos
gamberoni – gambas	vegetaliano/a – vegano/a (m/f)
insalata – ensalada	vino bianco – vino blanco
latte – leche	vino rosso – vino tinto
manzo – ternera	zucchero – azúcar

Modo de vida

Si se les pide que indiquen su nacionalidad, el grueso de los isleños dirá “siciliano” antes que “italiano”, reforzando así la creencia, imperante en Italia, de que la cultura y el carácter sicilianos presentan acentuadas diferencias con el resto del país. Aun cuando compartan muchos rasgos con sus compatriotas del Mezzogiorno (la parte de Italia meridional, que comprende Sicilia, los Abruzos, Basilicata, Campania, Calabria, Apulia, Molise y Cerdeña), los sicilianos poseen un dialecto y una idiosincrasia tan particulares como fascinantes.

Identidad

La singularidad de la experiencia siciliana es compendiada de forma excepcional por el escritor Giuseppe Tomasi di Lampedusa en la novela más famosa sobre la isla, *El gatopardo*. En un fragmento memorable, su protagonista, el príncipe de Salina, intenta explicar con las siguientes palabras el carácter siciliano a un representante piemontés del nuevo Reino de Italia: “Esta violencia del paisaje, esta continua tensión en todo, e incluso estos monumentos del pasado, magníficos pero al tiempo incomprensibles porque no los construimos nosotros y que, sin embargo, se alzan a nuestro alrededor como mudos y bellos fantasmas... Todas estas cosas han formado nuestro carácter...”.

El estereotipo dominante en la Sicilia actual es que Palermo y Catania son los dos extremos opuestos del carácter de la isla. Los palermitanos suelen verse como más tradicionales, mientras que los de Catania se consideran más progresistas y mejores negociantes. Algunos atribuyen el talante conservador de los palermitanos a sus antecesores árabes, mientras que a los griegos se les debe la actitud democrática, el don para los negocios y el supuesto ingenio de los habitantes de Catania. Más allá de esta división, a los sicilianos se les suele encasillar (casi siempre por los italianos peninsulares) como conservadores y desconfiados, estoicos y religiosos, seguros de sí mismos, gregarios y poseedores de un acentuado y sombrío sentido del humor.

Al haber estado colonizados durante siglos, los sicilianos han asimilado un montón de rasgos diversos. De hecho, el escritor Gesualdo Bufalino escribió en *Cento Sicilie* (2008) que los sicilianos sufrían de un “exceso de identidades” que explicaría que los isleños consideren su cultura como la más importante del mundo. Esto puede hacer que el visitante se sienta claramente excluido, pues todavía hay una gran porción de Sicilia que queda más allá de la mirada fisonómica del turista.

PROVERBIOS SICILIANOS

La cultura siciliana es rica en proverbios. A pesar de que los sicilianos adoptan muchos aspectos de la vida moderna, su habla cotidiana está llena de refranes cuyas raíces se remontan varios siglos atrás. Estos proverbios, que se dicen en siciliano (una lengua propia y bastante diferente del italiano), a menudo necesitan ser traducidos para que otros italianos los entiendan.

Así pues, cuesta hacer afirmaciones rotundas sobre la cultura siciliana, aunque solo sea por las enormes diferencias entre los urbanitas de mente más abierta y los habitantes del campo, tradicionalmente conservadores. Pero es cierto que las actitudes modernas están cambiando las costumbres más arraigadas. Las grandes localidades universitarias, como Palermo, Catania, Siracusa y Mesina, cuentan con una animada cultura juvenil y una forma de vida liberal.

Lo público frente a lo privado

El pilar de la vida siciliana es la familia, y la lealtad hacia ella y hacia los amigos es uno de los bienes más preciados. Como apuntó Luigi Barzini (1908-1984), autor de *Los italianos*, “una vida privada feliz hace más llevadera una vida pública espantosa”. Este cisma entre el ámbito privado y el público es un rasgo evidente de la vida isleña, que se ha ido desarrollando con los años de molesta dominación foránea.

Para el siciliano medio es clave gozar de una *bella figura* (buena imagen) y uno de los pasatiempos regionales es procurar aparentar más de lo que se es, el llamado *spagnolismo*, que se remonta a los excesos dieciochescos bajo la dominación española, cuando la carrera por ganar estatus era tan competitiva que el rey se planteó declarar ilegal la ostentación. Así pues, el aspecto propio y el de la familia ante los demás era (y aún es) una cuestión de honor, respetabilidad y orgullo. En sociedad, mantener las apariencias implica vestir bien, comportarse con moderación, desempeñar los compromisos sociales y religiosos y cumplir con las obligaciones familiares básicas; en este mundo de amplios linajes, donde el cotilleo es muy común, una buena imagen protege la privacidad.

En esta sociedad tan patriarcal, la hombría es la principal preocupación de todo varón que se precie. El papel principal del cabeza de familia es cuidar de los suyos, cultivar las influencias y facilitar el ascenso social de los miembros de la familia. Sobre las mujeres descansa el honor de la familia y, aunque hoy es frecuente que se conviva sin darse el “sí quiero”, todavía hay parejas jóvenes que pasan por largos noviazgos para aparentar respetabilidad.

Es costumbre que los bienes materiales se protejan de cerca y con celo. El dinero de una familia puede mantener a muchos miembros, aunque las remesas de quienes han emigrado han mejorado enormemente la suerte de muchos vecinos.

El papel de la mujer

En *El padrino*, de Francis Ford Coppola, Fabrizio (interpretado por Angelo Infanti) describe a las mujeres como más peligrosas que las armas.

Ogni beni di la
campagna veni.
Todo lo bueno
viene del campo.

Testa c'un parra lo
chiama cucuzza.
Una cabeza que
no habla es una
calabaza. (Si se
tiene algo en la
cabeza, no hay
que guardárselo.)

A megghiu parola
e chidda ca unsi
rici. La mejor
palabra es la que
no se dice.

UNA MAREA DE CAMBIOS

La Sicilia de hoy ha sido objeto de varios cambios culturales importantes. Dos de ellos son la aceptación cada vez mayor de los gays en la sociedad y el repudio al control ejercido por la mafia. Ambas cosas se unen en la historia de Rosario Crocetta, elegido gobernador de Sicilia en el 2012.

En el 2003, Crocetta se convirtió en el primer político italiano manifiestamente gay que ganó unas elecciones a alcalde, pero para ello tuvo que lidiar con la mafia. Aunque en el recuento inicial de votos estaba perdiendo por un estrecho margen, más tarde descubrió pruebas de que la mafia había manipulado los resultados y logró convencer a un tribunal para que anulara los resultados. Desde entonces ha aprovechado la oleada de popularidad y ha conseguido el cargo de gobernador, poniendo fin a seis décadas de dominio de la derecha. En todo este tiempo, a pesar de sufrir tres atentados mafiosos, ha seguido criticando abiertamente el crimen organizado.

El escritor Giovanni Verga, proclamó en el s. XIX que “una mujer en una ventana es una mujer a evitar” y en la década de 1990, un juez, frente a una sospechosa de la mafia, declaró que las mujeres eran demasiado estúpidas como para verse envueltas en las complejidades de las finanzas. Como en muchos otros lugares del Mediterráneo, la posición de la mujer en Sicilia nunca ha sido fácil.

Dentro del hogar, la madre y mujer siciliana es la persona que cuenta con el mayor respeto, y de ella se espera que actúe como guía moral y emocional para el resto de la familia. A pesar (o quizá por ello) de que la sexualidad masculina goza de un estatus casi mítico, el recato femenino se protege con celo (ello incluye el ser callada y femenina, no salir a la calle y llegar virgen al matrimonio). A día de hoy, el peor insulto que puede recibir un hombre siciliano es *cornutto* (cornudo), pues ello implica que la mujer le ha sido infiel.

La mejora de las oportunidades educativas y el cambio de actitud han incrementado el número de mujeres con carreras de éxito; el índice global de la brecha de género del 2015, publicado por el Foro Económico Mundial, situó a Italia en el puesto 41, 28 puestos por encima de lo que estaba en el 2014. Aun así, el país continúa a la cola de los países europeos en cuanto a paridad política, profesional y económica.

Santos y pecadores

En Sicilia las cuestiones religiosas son palabras mayores. Excepto las pequeñas comunidades musulmanas de Palermo y la musulmana tunecina de Mazara del Vallo, algo mayor, la gran mayoría de los isleños se consideran católicos romanos practicantes. Incluso antes de los Tratados Lateranos de 1929 entre el Vaticano y el Estado italiano, cuando el catolicismo romano se declaró religión oficial del país, Sicilia era fervientemente católica, principalmente a causa de los 500 años de dominación española. En 1985, con la nueva negociación de los Tratados, se abandonó el catolicismo como religión oficial y la educación religiosa dejó de ser obligatoria.

En los pueblos pequeños del interior aún es muy fuerte la mezcla de fe y superstición que durante siglos ha guiado el comportamiento siciliano. Los grupos más jóvenes y cosmopolitas de la sociedad que puebla las ciudades tienden a apartarse de las expresiones de devoción religiosa más profundas de las generaciones anteriores.

Las peregrinaciones siguen ocupando un lugar esencial en los rituales religiosos, y miles de sicilianos viajan a sitios como el Santuario della Madonna de Tindari o el de Gibilmanna, en los montes Madonia. La profundidad del sentimiento religioso que se asocia a estos santuarios se evidencia en el gran número de exvotos que se acumulan en ellos y que pretenden conseguir la intervención divina o agradecer un milagro a la Virgen.

Las fiestas anuales de los santos patronos también se celebran con entusiasmo en toda la isla, y en las principales localidades se convierten en actos multitudinarios en los que participa toda la población. La Festa di Santa Rosalia, que tiene lugar en Palermo a mediados de julio, dura tres días en los que la santa es llevada en procesión por Via Vittorio Emanuele, desde la catedral al paseo marítimo, en un imponente *carro triunfale* flanqueado por la devota multitud. En Catania, la Festa di Sant'Agata de principios de febrero también dura tres días, y en ella más de un millón de fieles salen a las calles para seguir la imagen de la santa, resguardada en un relicario de plata. A mediados de diciembre, la Festa di Santa Lucia, en Siracusa, aunque menor, se celebra con un fervor similar. Estas tres festividades se acompañan de espectaculares fuegos artificiales.

Cu mancia fa muddica. Todo el que come deja caer migajas. (Si se hace algo malo, la gente acaba enterándose.)

Sparagna la farina mentre la coffa e' china; quannu lu furnu pari, servi a nenti lu sparagnari. Ahorra la harina mientras la bolsa esté llena; cuando se puede ver el fondo, ya no hay nada que guardar.

Cu sparti avi a megghiu parti. Quien parte y reparte se lleva la mejor parte.

SICILIANO

Uno de los legados culturales de Sicilia es el *sicilianu* (siciliano). Aunque el italiano moderno y el *sicilianu* comparten las mismas raíces, el latín vulgar, el siciliano es considerado por muchos una lengua distinta, con 11 dialectos regionales. De hecho, la Unesco lo considera una lengua minoritaria.

Siglos de ocupación extranjera han conformado su léxico, con muchas palabras provenientes del griego, el árabe, el francés, el catalán, el español y el lombardo. Por ejemplo, *cirasa* (cereza), del griego *kerási*; *bucceri/vucceri* (carnicero), del francés antiguo *bouchier*; o *azzizzari* (embellecer), que proviene del árabe *aziz*, que significa "bello" o "precioso". El árabe está también en la raíz de muchos topónimos, como Caltagirone (de *qal'at-al-jarar*, que significa "castillo de jarras de cerámica"), Marsala ("puerto de Dios") o La Kalsa (de *al khalesa*, que significa "la elegida"). El uso del siciliano escrito ha sido esporádico a lo largo de los siglos. En la ciudad de Sicli, al sureste de la isla, la Chiesa di Santa Teresa alberga un fresco del s. XVI con una extraña inscripción en latín sicilianizado.

Hoy el *sicilianu* se habla principalmente en situaciones informales, entre amigos y familiares y, más a menudo, entre la clase trabajadora. Décadas de medios de comunicación estatales han terminado imponiendo el italiano estándar y, según la Unesco, actualmente el estado de la lengua es vulnerable. Como dato interesante, la gran mayoría de los hablantes de siciliano vive en el extranjero, en países que incluyen EE UU, Canadá, Argentina o Australia, lo que refleja a la vez la magnitud de la diáspora siciliana y la pervivencia de las tradiciones en muchas comunidades inmigrantes.

Las celebraciones de Semana Santa marcan el punto culminante del calendario religioso. Los sicilianos suelen tomarse algunos días de fiesta para reunirse con sus familias y participar en ceremonias religiosas. Muchas poblaciones celebran esta semana con espléndidas procesiones. La más famosa es I Misteri de Trapani, que dura cuatro días y en la que 20 imágenes de tamaño natural, que representan diferentes momentos de la pasión de Cristo, son llevadas en procesión por las calles por los miembros de los gremios tradicionales de la ciudad. Otras ciudades que celebran procesiones destacables son Caltanissetta, Lipari y Enna.

Inmigración y emigración

Entre los problemas actuales más urgentes figuran la inmigración y la emigración. Desde finales del s. XIX, la isla ha visto muy menguados sus recursos humanos a causa de la emigración. Entre 1880 y 1910, más de 1,5 millones de sicilianos se marcharon a EE UU; de hecho, en 1900 la isla era la principal zona de emigración del mundo. En el s. XX, decenas de miles de isleños salieron para buscar una vida mejor en la Italia septentrional, América del Norte, Australia y otros países; en la actualidad lo hacen numerosos sicilianos jóvenes, con frecuencia los mejor formados.

Esta epidémica fuga de cerebros es consecuencia de la alarmante tasa de desempleo y del arraigado sistema de clientelismo y nepotismo, que dificulta a los jóvenes el acceso a empleos bien pagados si carecen de los contactos oportunos.

Además, el hecho de que Sicilia sea uno de los puertos de escala preferidos por los miles de *extracomunitari* (inmigrantes de fuera de la UE) que han arribado en masa a Italia, algunos de manera ilegal, ha provocado un aumento en la demanda de viviendas e infraestructuras, así como una mayor competencia por los puestos de trabajo. Esta presión añadida ha disparado la frustración que sienten los sicilianos, a pesar de su naturaleza hospitalaria hacia los recién llegados y a pesar de ser capaces de entender las dificultades de los refugiados políticos y económicos de los países vecinos, sobre todo de Libia y Túnez.

*Cu si voli
'imbriacari, di
vino bonu l'avi a
fare. Quien quiera
emborracharse,
que lo haga con
buen vino.*

*Agneddu e sucu
e finiu u vattiu.
Cuando se termina el cordero se termina el bautizo. (Cuando la comida se acaba, la fiesta también.)*

Sicilia en la literatura y el cine

Escritores y cineastas se han inspirado durante mucho tiempo en el áspero paisaje de Sicilia, en su rica historia y su compleja sociedad; pocas veces han pintado la isla de color de rosa (resulta difícil idealizar o maquillar la pobreza y la corrupción endémicas), pero sus páginas e imágenes ayudan a comprender su cultura y sociedad.

Sicilia en los libros

Inmovilizada por siglos de aislamiento y dividida entre un campesinado analfabeto y una aristocracia decadente, antes del s. XIX Sicilia carece por completo de literatura notable. Y, sin embargo, la primera literatura oficial en italiano se escribió en Palermo en el s. XIII, en la escuela poética siciliana auspiciada por Federico II. Esas obras tan nobles, claro está, no decían nada a los campesinos, cuya principal fuente de placer eran las fiestas religiosas y, más adelante, la popular *opera dei pupi* (teatro de marionetas siciliano).

Voces autóctonas

Las turbulencias políticas de los ss. XIX y XX rompieron por fin el silencio de las plumas sicilianas con la aparición en escena del coloso de las letras Giovanni Verga (1840-1922). En su recorrido por algunas de las vicisitudes históricas más intensas de la Italia moderna (la unificación, la I Guerra Mundial y el auge del fascismo), su obra ejercerá una influencia decisiva en la literatura nacional. Su novela más señera, *Los Malavoglia* (1881), que narra la lucha de una familia por su supervivencia en unos tiempos aciagos para Sicilia, continúa siendo de lectura obligada para los escolares sicilianos.

Desde entonces, los escritores sicilianos han creado obras de ficción capaces de rivalizar con la mejor literatura europea de la época. El dramaturgo y novelista Luigi Pirandello (1867-1936) recibió el Premio Nobel de Literatura en 1934 por el conjunto de una obra que incluía la pieza teatral *Seis personajes en busca de autor* (1921). El poeta Salvatore Quasimodo (1901-1968) obtuvo el mismo galardón en 1959 por su producción lírica, que abarcaba exquisitas traducciones de Shakespeare y Pablo Neruda. Elio Vittorini (1908-1966) supo captar las esencias de la emigración siciliana al norte del país en su magistral *Conversación en Sicilia* (1941), la historia del retorno de un hombre a las raíces de su identidad personal, histórica y cultural.

Pero la novela más famosa sobre Sicilia fue la obra excepcional de un aristócrata que pretendía narrar las agitaciones políticas causadas por el final del Antiguo Régimen y la unificación de Italia. Giuseppe Tomasi di Lampedusa (1896-1957) publicó *El gatopardo* en 1958 y obtuvo el inmediato aplauso de la crítica. Aunque se trata de una novela de época, su perdurabilidad se sustenta en las minuciosas observaciones de lo que significa ser siciliano.

Una gran parte de la literatura siciliana del s. XX es más política que literaria, como pone especialmente de manifiesto la obra de Danilo Dolci (1924-1997), un activista social a quien se denominó el “Gandhi siciliano”.

Los mejores libros

Los Malavoglia de Giovanni Verga

Medianoche en Sicilia de Peter Robb

Conversación en Sicilia de Elio Vittorini

El día de la lechuza de Leonardo Sciascia

La larga vida de Marianna Ucrìa de Dacia Maraini

La colección de relatos del aclamado escritor siciliano de posguerra Leonardo Sciascia titulado *El mar color vino* explora la complicada cultura de la mafia de la isla. Los relatos francos e intensos de Sciascia sobre el crimen organizado tuvieron un papel muy importante en el cambio de percepción de la mafia por parte de los italianos de a pie.

Sus obras *Inchiesta a Palermo* (Investigación en Palermo; 1956) y *Los bandidos de Dios* (1956), que detallan las míseras condiciones de vida de los habitantes más pobres de Sicilia, le granjearon la contumaz animosidad de las autoridades y de la Iglesia (el cardenal Ernesto Ruffini lo denunció públicamente por difamar, según él, a todos los sicilianos); también fue propuesto para el Nobel y recibió el Premio Lenin de la Paz en 1958.

El otro gran tema abordado por los escritores sicilianos modernos es la mafia. Para conocer a fondo la destructiva relación de la isla con el crimen organizado, nada mejor que sumergirse en la producción de Leonardo Sciascia (1921-1989), cuya obra *El día de la lechuza* (1961) fue la primera novela italiana sobre el tema. A lo largo de su carrera, Sciascia investigó a fondo el tema hasta casi inventar un género propio. Su pupilo literario, Gesualdo Bufalino (1920-1996), ganó el prestigioso Premio Strega en 1988 por *Las mentiras de la noche*, la historia de cuatro condenados a muerte que pasan la víspera de su ejecución recordando los momentos más señalados de sus vidas. Bufalino llegó a convertirse en uno de los máximos escritores de Italia, poseedor de un estilo intenso, torturado y surrealista, emparentado con el barroco literario. Su fascinante novela *Perorata del apestado* (1981), que ganó en Italia el Premio Campiello, narra la historia de un paciente tuberculoso en un sanatorio de Palermo a finales de la década de 1940; guiando al lector por un paisaje de fatalidad, el autor conjura los horrores de la guerra y la desesperanza de los pacientes que llegan a conocerse “antes de que nuestro vagón de carga, sellado con plomo, entre en la estación de su destino”.

La conocida novelista y dramaturga feminista Dacia Maraini (1936) ha escrito varias novelas ambientadas en Sicilia, entre ellas la premiada *La larga vida de Marianna Ucrìa* (1990), convertida en la película *Marianna Ucrìa* por el director italiano Roberto Faenza en 1997.

La mirada extranjera

Varios extranjeros o expatriados han escrito sobre Sicilia. Guy de Maupassant, en su libro de viajes *La vida errante*, dedica a Sicilia una parte destacada del periplo que emprendió en velero por el Mediterráneo en la última década del s. XIX. Con una prosa natural y un estilo directo, describe imágenes de gran profundidad y una sensibilidad sobrecogedora. Ilustrado por las fotografías que Ferdinando Scianna tomara a Borges en la isla dos décadas antes, Alejandro Luque publicó *Viaje a Sicilia con un guía ciego* (2007), un recorrido tras las huellas del maestro argentino. *Un verano en Sicilia* (2008), de Marlena de Blasi, es la historia de la relación de una mujer siciliana con un miembro de la aristocracia insular mucho mayor que ella.

Viajes con una reina medieval (2004), de Mary Taylor Simeti, *Medianoche en Sicilia* (1996), de Peter Robb, y *Sicily: An Island at the Crossroads of History* (2015), de John Julius Norwich, son también lecturas recomendables. Simeti, una estadounidense que lleva viviendo en la isla desde 1962, ofrece una fascinante mezcla de reconstrucción histórica, autobiografía y libro de viajes a través de la figura de Constanza de Hauteville, hija del rey normando Rogelio II de Sicilia. Robb y Norwich retratan la historia, cultura y vicisitudes isleñas de forma documentada y amena.

Entre las novelas históricas de relieve figuran *La bailarina y el rubí* (2006), de Barry Unsworth, y *Un sultán en Palermo* (2005), de Tariq Ali. Ambas se ambientan en la corte normanda de Rogelio II (conocido entre sus súbditos árabes como el sultán Rujeri).

Sicilia en el cine

La riqueza emocional, psicológica y física de los paisajes de Sicilia ha inspirado a algunos de los principales realizadores cinematográficos internacionales.

Los dos clásicos de Visconti *La tierra tiembla* (1948) y *El gatopardo* (1963) ilustran la amplitud de las narraciones sicilianas; la primera película es una historia sobre la pobreza y el infortunio de una familia de pescadores, mientras que la segunda destila la señorial decadencia que precedió a la unificación italiana.

La enigmática cinta de Antonioni *La aventura* (1960) trata de la desaparición de una aburrída y mimada mujer de la buena sociedad romana durante un crucero por las islas Eolias, y aunque su trama existencialista ha sido descrita por muchos como impenetrable y pretenciosa, sus extraordinarias imágenes gozan de la admiración universal.

En *Estrómboli, tierra de Dios* (1950), de Rossellini, la explosiva historia de amor entre una refugiada lituana y un pescador siciliano se presenta con el apropiado telón de fondo del volcán en erupción. En cambio, la algo ñoña *El cartero y Pablo Neruda*, de Michael Radford (1994), seduce a un público más amplio con una amable historia de amor con pretensiones políticas.

Sin embargo, es la obra maestra de Francis Ford Coppola, la trilogía de *El padrino* (parte I, 1972; parte II, 1974; parte III, 1990), la que consigue armonizar el paisaje psicológico de los personajes con su entorno físico. Las variadas intensidades de luz y oscuridad reflejan a la perfección el trasfondo argumental de estremecedora emoción y negra traición.

Otros directores que han trabajado en la isla son los hermanos Taviani, que rodaron *Kaos* en 1984 con el propósito de reproducir la lógica desquiciada que rige el universo del escritor siciliano Luigi Pirandello. La película consta de una serie de relatos sobre la pérdida, la lujuria, el amor, la emigración y la muerte puestos en imágenes a través de fantásticos vericuetos argumentales. El título, muy apropiado, viene del pueblo cercano a Agrigento donde nació Pirandello (aunque se escribe con C).

Los sicilianos disfrutaban riendo a mandíbula batiente, y la película de Pietro Germi *Divorcio a la italiana*, ambientada en la isla, alcanzó en el país un gran éxito cuando se estrenó en 1961. Algunos filmes más recientes incluyen *Soy el pequeño diablo* (1988) o *Johnny Palillo* (1991), de Roberto Benigni, y *Belluscone. Una storia siciliana* (2014), de Franco Maresco, una sátira irónica, casi documental, sobre Berlusconi, sus supuestas vinculaciones con la mafia y el asfixiante control de esta sobre la sociedad siciliana.

Otras películas que se desarrollan en Sicilia son *Palermo Shooting* (2008), de Wim Wenders, tildada de pretenciosa y aburrída por el grueso de la crítica; y *Sicilia* (1999), versión cinematográfica de la elogiada novela de Elio Vittorini *Conversación en Sicilia*.

La propia Sicilia ha producido escasos directores de renombre, con la conocidísima excepción de Giuseppe Tornatore (1956), quien continuó el increíble éxito de su película semiautobiográfica *Cinema Paradiso* (1988) con títulos como *Malena* (2000), protagonizada por Monica Bellucci y ambientada en la Sicilia de la década de 1940; *El hombre de las estrellas* (1995), centrada también en la Sicilia rural de la década de 1940; y *Baaria* (2009), la historia de tres generaciones de una familia de la zona entre 1920 y 1980, de la que se rodaron dos versiones, la primera hablada en el dialecto de Sicilia y la segunda doblada al italiano.

Al igual que Tornatore, el romano Emanuele Crialesi ha encontrado su musa en Sicilia, donde transcurren dos de sus películas, *Respiro* (2002) y *Nuevo mundo* (2006). La primera trata de una mujer cuyo comportamiento heterodoxo supone un desafío para su familia y sus vecinos isleños, mientras que la segunda evoca en tono fantasioso la emigración de una familia siciliana a Nueva York a principios del s. xx. Su última película, *Terraferma* (2011), trata el tema candente de la inmigración ilegal en la isla de Linosa a través de la historia de un pescador y su familia.

Se recomienda ver el cuidadoso estudio de la Sicilia del s. XXI en la película de Emanuele Crialesi *Terraferma*, sobre la inmigración ilegal.

La mafia

Para muchas personas, mafia es sinónimo de Sicilia, gracias a la tristemente célebre relación de Italia con esta organización y a las numerosas películas sobre la Cosa Nostra, en especial la famosa trilogía de 'El Padrino'. Desde sus inicios allá en el s. XIX, la mafia ha configurado la Sicilia actual a través de sus actividades delictivas y, más recientemente, gracias al valiente y decisivo movimiento antimafia, que ha fomentado una progresiva resistencia de todos los estratos de la sociedad siciliana.

Orígenes

Los habitantes de Corleone solicitaron el cambio de nombre de la ciudad para librarse de sus connotaciones criminales.

La palabra mafia formó parte del habla cotidiana durante más de 110 años antes de ser reconocida para referirse a una organización real. Aunque consta en los registros de la Prefectura palermitana desde 1865, el vocablo no se incluyó en el código penal italiano hasta 1982.

La raíz del vocablo ha sido objeto de largos debates. El autor Norman Lewis ha sugerido que deriva del árabe *mu'afah*, "lugar de refugio". Los etimologistas del s. XIX propusieron *mahjas*, del árabe "jactancia". Sea cual sea su origen, el término "mafioso" ya existía mucho antes que la organización conocida como mafia, y se usaba para describir un personaje que era elegante y orgulloso, dotado de una vitalidad y un espíritu independientes.

El concepto de mafioso se remonta a finales del s. XV, cuando las posibilidades comerciales eran tan limitadas que incluso los privilegiadísimos nobles feudales se vieron obligados a adoptar cambios para sobrevivir. Con su política de repoblación, miles de agricultores tuvieron que abandonar los campos y trasladarse a las nuevas ciudades; la idea era racionalizar la producción de las cosechas, pero así también se arruinó la vida de los campesinos. Muchos aristócratas, al trasladarse a poblaciones grandes como Palermo y Mesina, confiaron sus haciendas a los *gabellotti* (administradores), encargados de recaudar el arriendo de las tierras. A su vez, estos emplearon a los primeros *mafiosi* (pequeñas bandas de campesinos armados) para ayudarles a solucionar problemas eventuales. Los *mafiosi* no tardaron en robar en las grandes fincas y, por lo general, provocar el caos, pero como desaparecían rápidamente entre la maleza, las autoridades locales se veían incapaces de manejar la situación.

Los bandidos infundían una mezcla de miedo y admiración entre los campesinos, felices de respaldar cualquier iniciativa que desestabilizara el sistema feudal. Se convirtieron en voluntariosos cómplices que protegían a los proscritos y, aunque tendrían que pasar otros 400 años antes de que la mafia derivara en crimen organizado, durante los ss. XVI y XVII se vivió un considerable aumento del bandolerismo. A las bandas se las conocía por el nombre de "mafia", mientras que a la lealtad del pueblo hacia su propia gente se la denominó Cosa Nostra ("lo nuestro"). El modo en que al principio la mafia eludía ser procesada acabaría convirtiéndose en el arma más importante de la organización actual: la ley del silencio u *omertà*.

La nueva mafia

Hasta la II Guerra Mundial, la mafia había actuado casi exclusivamente en el campo, pero con el fin del conflicto, la Cosa Nostra empezó a extenderse a las ciudades. Se adentró en el sector de la construcción, desviando

fondos a sus cuentas bancarias y creando una red de sobornos que determinaban cualquier proyecto que se emprendiera. En 1953, la reunión entre los representantes de las mafias estadounidense y siciliana dio como resultado la creación de la primera Comisión Siciliana, con delegados de las seis principales familias mafiosas (o *cosche*, literalmente “alcachofa”), que gestionaría de forma eficiente la futura expansión hacia el más que lucrativo mundo del narcotráfico. El líder de la comisión era Luciano Liggio, de Corleone, cuya familia había desempeñado un papel clave en el fomento de las relaciones entre la isla y EE UU.

Durante las décadas de 1960 y 1970 la mafia ingresó miles de millones de dólares del narcotráfico. Como era de esperar, los elevados beneficios hicieron que las diversas familias mafiosas codiciaran más parte del pastel y, a partir de finales de la década de 1970, Sicilia se convirtió en un mar de despiadadas enemistades que dejó cientos de muertos.

El asesinato más impactante fue el del jefe superior de la policía, el general Carlo Alberto Dalla Chiesa, a quien el Gobierno de la nación había enviado a Sicilia para que dirigiera las operaciones contra la mafia. Dalla Chiesa fue víctima de una emboscada en el corazón de Palermo en 1982, y su brutal asesinato implicó que a fiscales y magistrados se les concedieran poderes más amplios en la instrucción de sus casos.

El primer golpe significativo a la mafia llegó con el arresto del capo Tommaso Buscetta aquel mismo año. Tras casi cuatro años de interrogatorios, dirigidos por el valoroso juez de instrucción palermitano Giovanni Falcone, Buscetta rompió el código de silencio. Sus testimonios impresionaron y fascinaron a la nación italiana, pues revelaban los manejos internos de la Società Onorata (la Honorable Sociedad, nombre con que la mafia se designa a sí misma). Falcone fue asesinado en 1992, al igual que otro valiente magistrado antimafia, Paolo Borsellino.

En 1986 se juzgó a 500 líderes mafiosos en el primer maxiproceso, celebrado en un búnker construido al efecto cerca de la cárcel palermitana de Ucciardone. Acabó con 347 condenas, de las que 19 fueron cadenas perpetuas y el resto, penas de cárcel que sumaban 2665 años.

En enero de 1993 se arrestó al célebre *capo di tutti capi* (jefe de jefes), Salvatore Totò Riina, el hombre más buscado de Europa; acusado de un sinnúmero de asesinatos, entre ellos los de los magistrados Falcone y Borsellino, fue condenado a cadena perpetua.

Movimiento antimafia

Cada vez más activo en la isla, su origen se remonta a los inicios de la mafia actual. Según los historiadores, surgió a finales del s. XIX y se mantuvo sin cambios hasta la década de 1950. El movimiento luchaba por las reformas agrarias y tenía en el punto de mira a la mafia, las élites políticas conservadoras y los latifundistas, pero sus esfuerzos se vieron truncados cuando la falta de perspectivas económicas durante la posguerra empujó a miles de jóvenes sicilianos a emigrar en busca de trabajo y de una mejor vida.

En las décadas de 1960 y 1970 estuvo dirigido por políticos radicales, sobre todo, miembros de los grupos de izquierdas desencantados con los Partidos Socialista y Comunista. Giuseppe ‘Peppino’ Impastato se hizo famoso en esa época; hijo de un mafioso, se burlaba de los miembros de la mafia en su popular programa de radio alternativo; fue asesinado en 1978. El movimiento pasó por su peor momento en la década de 1980, cuando la mafia se mostró especialmente intolerante con cualquiera que considerara una posible amenaza.

El asesinato del general Dalla Chiesa en 1982 es visto hoy como uno de los principales desencadenantes del resurgir del movimiento antimafia, en el que se están implicando sicilianos de todas las capas sociales, desde educadores y estudiantes hasta activistas políticos y curas párrocos.

El movimiento anti-pizzo (mordida) se inspiró en la resistencia de un tendero llamado Libero Grassi, cuya carta anónima a un extorsionador apareció en la portada de un periódico local en 1991. Grassi fue asesinado tres semanas más tarde.

LA MAFIA EN EL CINE

- '**El capo de Corleone**' Miniserie de la televisión italiana (2007) sobre Salvatore Riina.
- '**Excelentísimos cadáveres**' Película dirigida por Francesco Rosi (1976), basada en una novela de Leonardo Sciascia.
- '**Dimenticare Palermo**' (**Olvidar Palermo**) Thriller político italiano (1989), dirigido por Francesco Rosi y escrito en colaboración con Gore Vidal.
- '**Falcone: un juez contra la mafia**' El libro de Alexander Stille de 1995 sobre Giovanni Falcone fue convertido por Ricky Tognazzi en una película para televisión en 1999.
- '**El día de la lechuza**' La película que dirigió Damiano Damiani en 1968 estaba basada en la novela de Leonardo Sciascia.
- Trilogía de 'El padrino'** Obra maestra de Francis Ford Coppola (1972-1990).
- '**En nombre de la ley**' La película neorrealista italiana que dirigió Pietro Germi en 1949 fue coescrita por Federico Fellini.
- '**La Piovra**' Popularísima miniserie televisiva italiana (1984-2001) que también emitió TVE.
- '**Salvatore Giuliano**' Película neorrealista de Francesco Rosi (1962).

El demócratacristiano reformista Leoluca Orlando, elegido alcalde de Palermo en la década de 1980, también contribuyó a aumentar el sentimiento antimafia. Encabezó una alianza de grupos y partidos de izquierdas para crear la Primavera de Palermo, que anuló las contrataciones anteriormente adjudicadas a familias mafiosas, restauró y reabrió edificios públicos y ayudó en las detenciones de destacados mafiosos. Durante la década de 1990, Orlando abandonó a los demócratacristianos y fundó un movimiento anticorrupción, La Rete (La Red), en el que reunió a un amplio grupo de personas y organizaciones reformistas que se dedicaron a luchar contra la mafia (y que terminó absorbido por el Partido Demócrata de Romano Prodi en 1999).

Entre las iniciativas de la población se cuentan las sábanas con manifestos antimafia que las amas de casa colgaban de las ventanas, las asociaciones de tenderos y pequeños empresarios para frenar la extorsión, y la formación de grupos como Libera (www.libera.it), cofundado en 1995 por Rita Borsellino, la hermana del juez asesinado; consiguió que el Parlamento italiano permitiera a las organizaciones integrantes la adquisición de propiedades incautadas a la mafia, para poner en marcha cooperativas agrícolas, *agriturismi* y otras empresas legales en ellas (véase www.libera.terra.it). Incluso la Iglesia católica, durante mucho tiempo muda ante los crímenes mafiosos, por fin empezó a contar con miembros declaradamente antimafia. El más famoso fue Giuseppe Puglisi, que organizó a la población para oponerse a la mafia y fue asesinado en 1993.

La mafia hoy

Desde la condena de Salvatore Riina, otros destacados *mafiosi* han seguido sus pasos y acabado entre rejas, principalmente su sucesor Leoluca Bagarella, detenido en 1995; el "padrino" siciliano, Bernardo Provenzano, capturado en el 2006 después de 20 años dado a la fuga; su sucesor Salvatore lo Piccolo, detenido en el 2007; y Domenico Raccuglia (alias 'el Veterinario'), número dos de la organización, detenido en el 2009 tras 15 años huido de la justicia.

El año 2013 estuvo lleno de acontecimientos. En abril se produjo la mayor incautación de bienes relacionados con la mafia, los del empresario Vito Nicastrì, al que se acusa de haber sido testaferro de la Cosa Nostra. En mayo, más de 50 000 personas asistieron a la beatificación de Giuseppe

Puglisi, el sacerdote católico muerto a tiros por un sicario en 1993; es la primera víctima de la mafia declarada oficialmente mártir por la Iglesia católica, un alegato de gran alcance para el movimiento antimafia. Aquel mismo mes, importantes ex políticos italianos fueron juzgados junto con capos como Salvatore Riina por su colaboración con la mafia siciliana; entre los acusados estaba Nicola Mancino, ex ministro de Interior.

Nadie puede ser tan iluso para afirmar que el poder de la mafia es cosa del pasado, pero estos sucesos han hecho que el núcleo de la poderosa organización se esté debilitando y que el silencio, que durante tantos años ha obstaculizado los progresos, finalmente se rompa.

La mafia ha penetrado tanto en la vida cotidiana hasta el punto de interrelacionarse con la sociedad legal: sus colaboradores y sus hijos hoy son ciudadanos 'respetables' e influyentes. De hecho, la mafia siciliana se considera el más burgués de los cuatro grandes sindicatos criminales, con socios en posiciones de importancia en la política y los negocios. A finales del 2015, una investigación policial llamada Venganza 5 terminó con el arresto de 37 presuntos miembros del clan en Catania, entre ellos los dueños de una funeraria y de una ONG dedicada a proporcionar asistencia médica de urgencia. La funeraria servía de centro logístico para el tráfico de drogas y las ambulancias de la ONG se usaban para el transporte de sustancias ilegales.

A pesar de su implicación en el tráfico de drogas, internacionalmente la Cosa Nostra ha quedado superada por la poderosísima 'Ndrangheta calabresa. La mafia siciliana se dedica principalmente a actividades delictivas locales, sobre todo a la extorsión y a infiltrarse en las obras públicas. Se estima que cerca del 70% de los negocios en Sicilia pagan el *pizzo* (mordida) a la mafia. A cambio, reciben protección frente a robos y vandalismo, así como la ayuda de mafiosos locales para agilizar problemas burocráticos. En algunos casos el *pizzo* se solicita en especies, ya sea con la obligación de realizar transacciones con negocios de la mafia, subcontratando empresas de la mafia o contratando a personas de la organización. Los que se niegan a ello suelen ser intimidados con destrozos a sus propiedades o incluso ataques personales. A esto se le llama la "mafia invisible".

Por suerte no todos los sicilianos están dispuestos a someterse a las normas impuestas por la mafia. La organización Addiopizzo (www.addiopizzo.org), que lucha en contra de estas infames prácticas, insta a los consumidores a ayudar a los negocios que se niegan a pagar el *pizzo*. Su lema de que una sociedad sometida a la extorsión es una sociedad sin dignidad parece haber tocado la fibra en toda la isla, y varias empresas turísticas, entre otras, están apoyando esta campaña de manera activa, creando circuitos que apoyan a restaurantes, tiendas y hoteles que han dicho no a la extorsión (véase www.addiopizzotravel.it).

El arresto de la palermitana Teresa Marino en diciembre del 2015 reveló la creciente implicación de las mujeres en la Cosa Nostra siciliana. Esta madre de cinco hijos se convirtió en una importante criminal después de que arrestaran a su marido mafioso, Tommaso Lo Presti, en el 2014. Entre sus obligaciones se incluía la gestión de envíos de cocaína desde Sudamérica.

Arte y arquitectura

Los siglos de dominación extranjera han dejado en Sicilia un gran legado artístico y arquitectónico. La extensa costa sur alberga templos griegos antiguos, las villas romanas y las iglesias bizantinas están decoradas con radiantes mosaicos, y los imponentes castillos normandos custodian los pueblos desde las alturas. También hay elementos únicamente sicilianos, como las iglesias y palacios normandos o los estucos, frescos y tallas en piedra de su especial versión del barroco.

Arte prehistórico

Se encontrarán pinturas rupestres por toda Sicilia.

El Museo Archeologico Eoliano, en Lipari, alberga una fascinante colección de hallazgos prehistóricos y antiguos de la zona mediterránea, en la que destacan los preciosos objetos de cerámica y terracota fabricados por las primeras culturas neolíticas de la región.

Las pinturas murales del Paleolítico Superior y los dibujos incisos del Neolítico en la Grotta del Genovese (p. 103) fueron descubiertos accidentalmente en 1949 por la pintora Francesca Minellono. De una antigüedad de entre 6000 y 10 000 años, muestran predominantemente animales terrestres como ciervos o caballos, aunque también pueden verse atunes, un pez que se encuentra en las aguas de Sicilia.

Griegos y romanos

Los griegos se establecieron en la isla en el s. VIII a.C. y dejaron el legado arquitectónico más perdurable. Sicilia posee algunos de los templos dóricos más impresionantes de Occidente; los más fascinantes son los del Valle de los Templos de Agrigento. Otros vestigios magníficos se hallan en Selinunte y en el Parco Archaeologico della Neapolis de Siracusa. Las ruinas de la ciudad de Segesta constituyen uno de los yacimientos más sugestivos del mundo, con un teatro enclavado en lo alto de la montaña y un templo dórico inconcluso, fechado alrededor del 430 a.C. El teatro griego de Siracusa es una obra maestra de la arquitectura clásica, con un aforo de 16 000 personas, mientras que el de Taormina, construido en el s. III a.C., es, de todos los que existen, el que goza de una ubicación más espectacular y el segundo en tamaño después del de Siracusa.

El vestigio romano más importante de Sicilia es la Villa Romana del Casale, en Piazza Armerina, una antigua villa de recreo con una extraordinaria colección de gigantescos y vivos mosaicos del s. III. Más pequeños, pero igualmente impresionantes, son los mosaicos de la Villa Romana del Tellaro, al sur de Noto.

Normandos

Los normandos colaboraron con los arquitectos y artesanos árabes y bizantinos para transformar los templos griegos en basílicas y construir innovadores edificios moriscos. Las catedrales normandas siguen figurando entre los monumentos más impresionantes de Sicilia. La de Monreale, el Duomo de Cefalú y la Capella Palatina de Palermo son sus ejemplos más sobresalientes.

La Galleria Regionale della Sicilia de Palermo alberga el inquietante fresco del s. XV *Trionfo della Morte*, posible influencia de Pablo Picasso para su *Guernica*.

Algunos de los templos dóricos más impresionantes del mundo occidental están en Sicilia; los mejores se encuentran en el Valle de los Templos (Valle dei Templi) de Agrigento.