



... I KULTURSTADEN NEAPEL

Neapeltrakten var en semestermagnet redan på romartiden. I vår tid har många valt att hoppa över själva staden för att i stället åka direkt från flygplatsen till de underbara natur- och kulturskatter som omger stan – Amalfikusten och Pompeji. Men FÖNSTRETS chefredaktör Jonas Helling stortrivdes i södra Italiens huvudstad – en myllrande metropol fullpackad med kultur och historia. Här njöt han av folklivet, den goda maten och inte minst – av att följa Elena Ferrante-kändisarna Elena Grecos och Lila Cerullo's kända och – tills nu – okända steg. **AV** JONAS HELLING **FOTO** J HELLING, SHUTTERSTOCK M.FL.

FERRANTE-FEBER (NÄSTAN) ÖVERALLT

Hon har gjort braksuccé över hela världen, med sina fyra böcker om Elenas och Lilas uppväxt och liv i Neapel. Men taxichauffören från flygplatsen har inte ens hört talas om Elena Ferrante. Inte heller nästa "tassista" jag möter lyfter på ögonbrynen:

- Vad hette hon sa du, F-e-r-r-a-n-t-e? Och hon är känd i hela världen?
- Japp.
- Aldrig hört.

Men så träffar jag Pompeji-guiden Fiorella Squillante som visar sig vara ett hardcore Ferrante-fan och abrupt avbryter visningen av den unika antika ruinstaden med orden: "Nu ska jag köra dig till något *verkligt* unikt – Elenas och Lilas **hemliga** uppväxtkvarter ..."



... MAGISKA UTSIKTER ...

I Ferranteböckerna bor de välutbildade och mellanrika, gymnasielärarna och läkarna, på kullarna ovanför stadskärnans gytter. De har det bra i luftiga våningar på **Corso Vittorio Emanuele** och **Via Tasso**, dit Elena flyttar när hon som vuxen kommer tillbaka till Neapel. Hennes bästa vän från "kvarteret" är dock inte imponerad:

- Där är ju så stelt och tråkigt?
- Ja, men utsikten ...

Och ingen tvekan om det – den som har södervända fönster på **Via Tasso** ser allt det som redan kejsar Augustus imponerades av för 2 000 år sedan: Capri, Sorrentohalvön och den ökända vulkanen Vesuvius.



BERGBANAN TILL "LILLA PARIS"

Visst är Neapel ett myller. Byggt i lager på lager. Som ett legobygge som fantasifulla barn byggt, i stället för rationella vuxna. Men inte överallt. Gör som Elena Greco när hon vill andas friare för en stund – ta dig till **Vomero** högst upp på kullen ovanför centrum och du är på tio minuter förflyttad till "lilla Paris" med mondäna gator, butiker och torg. Ta en glass på **Piazza Vanvitelli**, och njut av atmosfären.

Tunnelbana finns, men ta hellre den häftigare "Il funicolare", bergbanan, till Vomero. kostar 1,10 euro/enkel biljett.

"KVARTERET"!

"Här är det!" Fiorella kliver ur sin Fiat-suv och ställer sig på trottoaren i en sliten förtort strax öster om Neapels centrum. Elena Ferrante nämner ju många av Neapels verkliga platser, gator och torg i böckerna. Men aldrig huvudpersonernas uppväxtkvarter, själva kärnpunkten i berättelsen. Det kallas, i den svenska översättningen, kort och gott för "kvarteret". "Rione" på italienska. Och nu har Fiorella kört mig till **Rione Luzzatti**, och säger sig vara säker:

- Se själv, allt stämmer! Avståndet från city. Bostäderna. Utsikten över järnvägsspåren. Och här är biblioteket Elena går till! Där är skolan. Och där är kyrkan som Lila gifte sig med Stefano Carucci.

Jag känner mig som om jag är den spanske kungen som plötsligt funnit allt guld i mytens El Dorado.

Ta t ex en taxi till **Biblioteca Giulio Andreoli**, Via Leonardo Murialdo 9, och promenera runt därifrån.



Piazza dei Martiri.

© Yevgen Belich / Shutterstock



FLER FERRANTE-VIBBAR

Funicolarens ändhållplats nedanför kullen, Parco Margherita, är en perfekt utgångspunkt för den som på långa vägar inte är mätt på Ferrante-vibbar. Här intill ligger glödheta Ferrante-adresser som **Piazza Amedeo**, den långa trevliga shoppinggatan **Via dei Mille** och inte minst **Piazza dei Martiri**, torget där bokens förortsborn både slåss vilt med det fina folket, men också tar de första stegen mot egen framgång genom skobutiken där Lilas designerskor gör succé bland de välbeställda kunderna.

OCH GRÖNA PARKER

Därifrån är det sen inte många meter till stadsparken **Villa Comunale**, där den som vill få en paus från trafiken kan strosa omkring bland lekplatser och grönska med Medelhavet som granne.



FARLIGT, ELLER ...?

Är det då farligt att besöka Neapel? Nej, svarar de **Fönstret** pratar med. Ingen av stadens centrala kvarter är något slags "no go-zone". Möjligtvis kan du undvika att gå ensam i det täta **Quartieri Spagnoli** på natten, men på dagen är det helt okej även där, råder en av dem.

Strax intill citykärnan ligger området **Sanità**, och där bör man börja tänka till, enligt guiden Fiorella som själv bor i området.



© Shutterstock

– I mitten av Sanità pågår drog-handeln öppet och alla de problem som följer av den. Men låt absolut inte bli att komma hit till de delar av Sanità som gränsar till stadskärnan, längs **Via Foria**.

HÄFTIGA TRAPPOR

För i Sanità finns t ex **Palazzo dello Spagnuolo** ett av stadens mest kända hus med en makalöst vacker trappa. Så, kliv in på innergården, beskåda skönheten och känn en smula avund mot att det faktiskt finns människor som lever i husets lägenheter och använder det här trapphuset till vardags. Avsluta besöket i Sanità med att slinka in på till synes oansenliga "hål i väggen"-



trattorian **La Campagnola** (Via fuori porta San Gennaro) och njut av en lika billig som härligt god napoletansk lunch på friterade grönsaker och skaldjurspasta.

GAMLA SKATTER ...

Den som vill njuta av klassisk konst tar sig till **Museo nazionale di Capodimonte**, uppe på kullen med samma namn. Där hänger de stora barockmästarna på väggarna. Ingen Neapelbesökare missar heller såklart **Museo archeologico**. För att fnissa i "Gabinetto segreto" ("Det hemliga kabinettet"), där de erotiska objekt (fallosar och tavlor med sexualupplysning) som grävdes fram i Pompeji på 1800-talet placerades, en avdelning som var stängd för kvinnliga besökare ända till 1960! Museet har också är en stor mängd fantastiska antika statyer och – framför allt – en underbar samling mosaiker som en gång täckte golv och väggar i de välbärgades villor i Pompeji.



HEMLIGA PORTAR ...

Även nere i citykärnans myller hittas oväntade "hemliga" portar till öppnare lugna oaser. Som 1500-talsklostret **San Gregorio Armeno**, på gatan med samma namn. Smyg in längs den långa utsökta entrétrappan, en gång designad för att de blivande nunnorna bokstavligen steg för steg skulle ta avsked av den världsliga tillvaron utanför och träda in i sitt nya gudomliga liv. Även den som inte avser ge sitt liv till Gud kan med fördel ändå uppleva en andlig paus på en bänk under ett av innergårdens många vackra citrusträd.



... OCH EPISKT KYRKO-BATTLE!

Neapel sägs ha 600 kyrkor. Huvudkatedralen, **Il Duomo**, självklart. Men mitt bästa tips till den som vill vara med om något extra häftigt i kyrkoväg är att dubbelbesöka två andra storkyrkor: **Gesú Nuovo**, som är en barockkyrka med "extra allt", i klass med Peterskyrkan i Rom. Och så – bara tio meter därifrån – **Monastero San Chiara**, som är en gotisk skönhet till bjässe, stilrent odecorerad jämfört med sin pråliga grannkyrka, men ändå oerhört intagande att befinna sig i. Minimalism mot maximalism. Vilken man föredrar är en ren smak-sak. Som om ... synth ställs mot hårdrock.



Gesú Nuovo.



ÄT – BILLIGT OCH BÄST!

I Italien behöver man sällan gå på lyxkrog för att äta minnesvärt. De goda råvarorna – olivoljan, grönsakerna, mozzarellan – gör lyx av det till synes vardagliga. Så även i Neapel, där inte bara pizzen är the-talk-of-the-town. Prova stans pastarétt framför andra, **ragù** – nötkött som kokar ihop i en tomatås i många timmar, ibland i dagar. En av de rätter som förklarar varför maten i Neapel sägs smaka mer än på många andra platser i Italien. Testa själv på **Tandem** i gamla stan (Vico San Filippo e Giacomo 1).

GRÖNT – OCH SÅ GOTT!

Den som vill äta lättare efter köttgrytor och pizza beställer med fördel någon av – eller varför inte små portioner av dem alla – de ljuvliga lokala grönsaksrätterna: **Parmiggiana di melanzane** (aubergine gratinerad med parmesanost), **zucchine alla scapece** (zucchini i vinäger) eller **friarielli** (en lokal grönsak som påminner om broccoli, friterad med vitlök). Eller slinker in på lilla fisk- och skaldjursspecialisten **Pescheria Mattiucci** (Vico Belledonne 27) i tjugiga området Chiaia och beställer en tallrik "crudo" med fem sorters rå fisk serverade läckert svala i tunna skivor. Fördrinken, eller eftersläckaren, intas med fördel på tjugigt hemtrevliga vinbaren **Enoteca Belledonne** bara ett kvarter därifrån.



Enoteca Belledonne.

PIZZA ...

Men Neapel är som många vet pizzans födelse- och hemstad. Hemligheten? Stenugnarerna, som gräddar pizzorna i 450 grader (!) grader, i bara två minuter, San Marzano-tomaterna, som bara växer i lavajorden på Vesuvius sluttningar. Och – såklart – buffelmozzarellan som är regionen Kampaniens stolthet, tillverkad med mjölken från vattenbufflar, på någon av de 95 godkända producenterna i regionen. Och så själva hantverket, såklart. En pizzaiolo, eller pizzaiola, är en stolt yrkestitel i Neapel.



... HOS VÄRLDSMÄSTAREN

Men var bänkar man sig för en pizza i staden där man sägs äta världens bästa pizzor? Hos **Da Michele** (Via Cesare Sersale 1) svarade länge många. Men i dag är det, enligt vår guide, dessa tre som är bäst av de bästa:

- **Concettina ai tre santi**, **Starita** och **Sorbillos** som *Fönstret* beger sig till (Via dei Tribunali 32) precis före kl 12 då portarna slås upp, för att ha chans till en plats. Och visst lever



pizzaiolon Gino Sorbillo upp till de skyhögt ställda förväntningarna (han titulerar sig "världsmästare i pizza" efter att i stenhård konkurrens ha vunnit titeln under pizzafestivalen som hålls i staden i september varje år). 11 euro (110 kr) för en ljuvlig Diavola och ett glas gott vitt vin.



FIKA – SOM EN NAPOLITANARE

Efter maten tar du en kopp caffè som lokalbefolkningen hävdar är Italiens bästa ("i Rom kan de inte göra kaffe, det beror på att dom saknar kalcium i vattnet"). Till den hoppar du kanske över de mest "barocka" bakverken, som en romindränkt **babà**. Men missa absolut inte Neapels verkliga delikatess till sötsak – **sfogliatellen**, en liten degnäcka fylld med sötd ricottaost. Välj "riccia" för frasigt skal eller "frolla" för mjukt, en ren smaksak. (Använd för övrigt inte det svenska ordet "fika" av misstag, då "fica" på italienska är ett betydligt mer vulgärt ord för snippa ...)

SLOTTSFROSSA

Till stadens försvar har man genom århundradena lyckats klämma in hela tre stora borgar. Uppe på Vomero-kullen ligger **Castel Sant'Elmo**, som bjuder Neapels bästa utsikt. Nere vid vattnet vaktar dels **Castel dell'Ovo** med stans bästa panorama över Neapelbukten. Och så **Castel Nuovo**, med sina rent anabolt svällande murverk.



Castel Nuovo.



Amalfikusten.

I NÄRHETEN

- **Amalfikusten** – serpentinvägar, byar som klättrar på bergväggarna, bad från klippflytlorna. Ja "la dolce vita", helt enkelt.
- **Pompeji** – begravdes i aska 79 e Kr. Återfanns 1748 när en bonde satte grepen i en av stadens antika kolonner. I dag är det ett minne för livet att traska omkring i en komplett romersk stad, med rådhus, torg, badhus och bordeller.
- **Öarna i Neapelbukten** – Capri lockade jetsetet redan på Goethes tid. Men åk dit off season, om du inte vill trängas. Ischia är folkligare och den ö som Ferrante-karaktärerna semesterar på. *Fönstrets* lokala guide tipsar däremot om den minsta av öarna, Procida – "om ni lovar att inte berätta det för någon ..."

"DJUR – I MÄNNISKOKLÄDER"

Maffian är fortfarande ett problem i Neapel. Sopbergen som de kriminella låg bakom för några år sedan är tack och lov borta i dag. Men drogförsäljning och korruption i byggbranschen göder fortfarande de kriminella nätverken. En hög arbetslöshet försvårar brottsbekämpningen. Men *Fönstrets* guide Fiorella skröder inte orden om de som avsluter sig till Camorran:

– De är som djur, klädda i människokläder. De förstör tillvaron för alla oss andra. Fattigdom, visst. Men ingen behöver bli maf-fiamedlem, alla kan välja att skura golv i stället för att skjuta människor till döds.

NEAPELFAKTA

- Grundades redan på 600-talet f Kr av grekerna, Neapel är grekiska för "Nya staden".
- Var under lång tid Italiens största stad, (Europas näst största efter Paris) och är i dag tredje mest folkrik efter Rom och Milano.