

**Francesca Fanny Marino**

**A** Pantelleria l'itinerario gastronomico è vario e ricco almeno quanto quello naturalistico.

Il tour comincia dall'azienda **Dietro l'Isola**, il cui nome si deve all'omonima contrada, case tipiche giallo ocra che sembrano sospese nel cielo di Pantelleria. Savino Gorgone ci parla dei loro vini passiti, quattro ettari di vigneto che producono intorno alle 8000 bottiglie l'anno.

Il giro continua alla volta del **Frantoio oleario** in cui ha inizio la lavorazione vera e propria delle olive, che consiste in processi esclusivamente meccanici di lavaggio e spremitura, che non prevedono l'utilizzo di sostanze chimiche, e che portano alla produzione di un olio dalle qualità organolettiche e sensoriali inconfondibili. Accanto al frantoio, c'è il **capperificio** in cui una visita è d'obbligo: vengono conservati cucunci e capperi tipici panteschi, che si differenziano dagli altri non solo perché privi di spine e con un bottone più sodo e tondeggiano, ma anche per la qualità ed aromaticità che si sviluppano dopo la maturazione e che conferiscono

**Il vino**  
De Bortoli  
Murana  
Florio  
Coste  
Ghirlanda  
e Dietro  
l'Isola

al prodotto un sapore unico e molto intenso. La prima parte dell'itinerario volge al termine, ma prima della sua conclusione, andiamo nella storica azienda di **Salvatore Murana**, fondata agli inizi degli anni '80. Murana ha scritto la storia dei vini passiti artigianali di Pantelleria riconosciuti in tutto il mondo. Bottiglie che nel tempo hanno ottenuto premi e riconoscimenti grazie alle loro particolarità. La produzione vanta olio, vini bianchi e passiti.

La passione per l'alberello, a Pantelleria, sfida tempo e difficoltà di ogni sorta, infatti, nonostante tutto, sorgono produzioni nuove, giovani e di qualità, come i vini di **Coste Ghirlanda**. È un'azienda nata nel 2004 da un'idea



**L'Isola**

## Tanti «baci» da Pantelleria tra capperi, olio e passiti

I protagonisti di una magia nel cuore del Mediterraneo



dell'imprenditrice romana Giulia Pazienza che, in pochi anni, ha piantato non soltanto un vigneto quasi tutto ex novo ma ha dato vita ad una sorta paradiso pantesco caratterizzato da stradine in pietra di Montagnole, giardini arabi, agrumeti e perfino un prato verde, forse l'unico a Pantelleria. Dopo un giro al lago di Venere, imperdibile punto naturalistico dell'isola, proseguiamo alla volta dell'azienda **De Bortoli**, tra botti in legno ed anfore di terracotta, a degustare ottimi passiti e vini bianchi. E poi, **Donnafugata**, icona pantasca, un'azienda che ha l'abilità di produrre quantitativi industriali conservando la qualità di un prodotto di nicchia e

**Guida**  
Ecco le aziende da trovare

Ed ecco i riferimenti internet delle aziende citate in questo tour con l'eccezione della cantina di **Salvatore Murana** di cui diamo l'indirizzo [www.passitodietroisola.it](http://www.passitodietroisola.it)

[www.capperipantelleria.com](http://www.capperipantelleria.com)

Vini **MURANA**, Contrada **Khamma**, 276

[www.costeghirlanda.it](http://www.costeghirlanda.it)

[www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com)

[www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)

[www.aziendabonomopantelleria.it](http://www.aziendabonomopantelleria.it)

[www.prodottipantelleria.com/](http://www.prodottipantelleria.com/)

**Lo spettacolo**  
In alto, il lago di Venere  
A sinistra, i produttori vitivinicoli Giacomo Rallo e Giulia Pazienza (Foto Francesca Fanny Marino)

dimostrando una capacità ed una politica aziendale esemplare. La Pantelleria eno-gastronomica non è solo produzione di vini e passiti, ma è anche materie prime che danno vita a ricette gustose e senza tempo: dallo zibibbo si possono preparare miele d'uva (comunemente chiamato Elisir di Zibibbo) e confetture, ottimi da abbinare ai formaggi piccanti e stagionati o semplicemente da spalmare; e poi l'origano pantesco, dagli aromi profumati, che dà sapore alla rinomata insalata pantasca, e che viene utilizzato anche su carni, pesce o sulla pizza; l'uva passa naturale, protagonista di tante ricette e salse e condimenti da realizzare a partire dai capperi e cucunci. Tutto questo e tanto altro è possibile trovarlo nelle aziende agricole **Emanuela Bonomo e Konza Kiffi**.

Materie prime che danno vita a ricette dal sapore "endemico", come il pesto pantesco, ravioli ripieni di ricotta e menta, couscous di pesce accompagnato da verdure e legumi, oltre che alla caponata Sciakisciuka ed alla minestra Cuccurumma a base di zucchine. Non da meno l'assortimento di dolci, dal tipico bacio pantesco e Mustazzola, a ravioli dolci ripieni di ricotta

zuccherata e cannella, Sfinci (frittelle ricoperte di miele) i Cassateddri e i Pasticciotti: un dolce per ogni ricorrenza, anche la Pasqua, infatti, è celebrata con il tipico Cannateddro. Tra una tappa e l'altra del tour enogastronomico, siamo catturati dalle bellezze naturalistiche del posto: terrazzamenti di ulivi secolari e viti ad alberello, cappereti, dammusi e panorami spettacolari in cui il mare, che all'orizzonte sembra unirsi al cielo in un'unica meraviglia, è protagonista sempre e comunque. C'è da chiedersi come ci possa essere tanta ricchezza in uno spazio così confinato.

**Il cibo**  
Insalata pantasca  
minestra di zucchine caponata e dolci al miele

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La Marchesa®**

**ipercoop**  
Quarto

Nuova apertura caseificio con produzione giornaliera di Mozzarella di Latte di Bufala all'interno dell'**Ipercoop di Quarto**, nel centro commerciale Quarto Nuovo, Via Masullo 76 QUARTO (NA)