

Pantelleria, il giardino del Mediterraneo

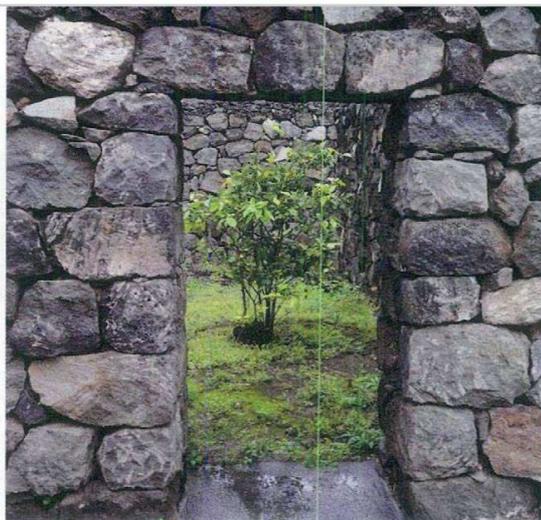
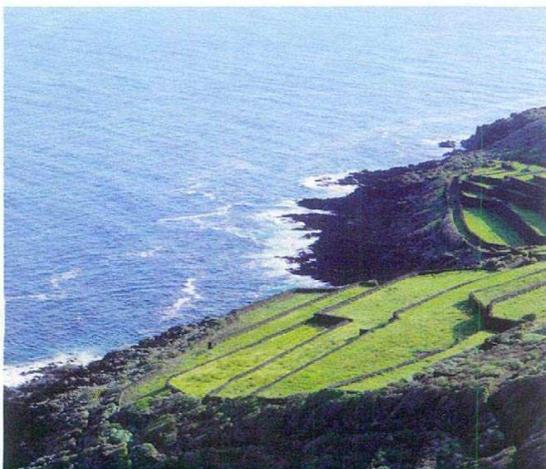
Giovanni Russo

“
*Un prodigio della Natura
in armonia con l'uomo.*”

È un giacimento eno-gastronomico che riflette le “diverse” culture di un'isola di confine tra due continenti. Meta di un turismo d'interesse tutto l'anno, regala ai suoi visitatori l'incanto di un territorio mozzafiato, ricco di storia e di civiltà. Lo Stato italiano, nel 2016, ha inserito l'isola di Pantelleria tra i Parchi italiani, riconoscendone valore e rango.



In queste terre vulcaniche il contadino ha disegnato il paesaggio, edificando un infinito reticolo di muretti a secco per terrazzare le sciere di lava e recuperare terra coltivabile. Se c'è un luogo in cui il caos di una Natura primordiale, forgiata col fuoco, riesce a condensarsi nel paesaggio contemporaneo, Pantelleria è sicuramente tra i più suggestivi. Eppure, allo stesso tempo, e con risultati sorprendenti - sulla stessa medesima isola, c'è la dimostrazione più incredibile e sorprendente di come l'uomo abbia forzato la natura - impervia ed ostile dei luoghi - per assicurarsi la sopravvivenza, praticando un'agricoltura difficile ed estrema. Generazioni su generazioni hanno modellato l'orografia dell'isola, definendone l'identità del Jardinu (Giardino) e il destino di un'intera comunità. Quanta fatica ed abnegazione ci sono volute per trasformare quel caos di rocce eruttate dalla pancia del vulcano in uno dei paesaggi agricoli più suggestivi ed armo-



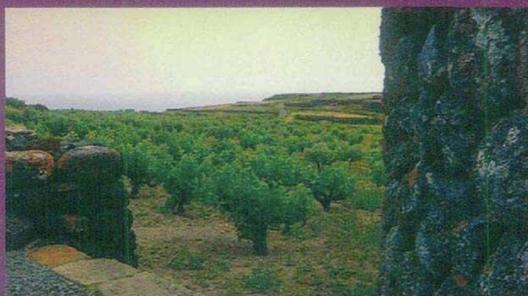
niosi del Mediterraneo. Se la terra e l'agricoltura sono nel DNA dei panteschi, non può dirsi, lo stesso, del mare: vissuto come elemento "estraneo" e foriero del pericolo. Dal mare, infatti, arrivavano le minacce di scorrerie e di invasioni di altri popoli. Dal mare sono giunti sull'isola, da sempre, con sbarchi imponenti e quasi sempre violenti. Una terra di mezzo, ambita per la sua posizione strategica, tra la Sicilia e il Nord Africa, su cui era possibile assicurare condizioni di auto sostentamento dei nuovi abitanti sopraggiunti. Alle popolazioni della Sicilia antica: fenici e romani, con la caduta dell'impero d'occidente, Pantelleria entra nella sfera di influenza bizantina. Sono tante le testimo-



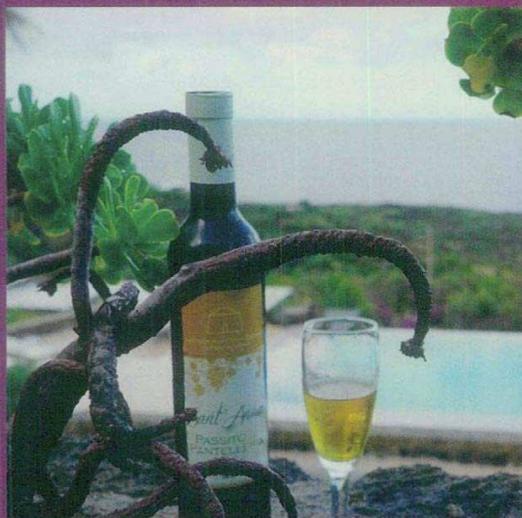
ITINERARI D'ITALIA - ESTATE 2017

CANTINE E DEGUSTAZIONI A PANTELLERIA

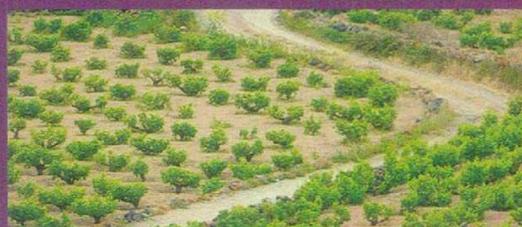
Pantelleria, isola dall'eccezionale ricchezza naturalistica, è anche uno straordinaria tavolozza di espressioni vitivinicole. Il Passito di Pantelleria, vino dolce ricavato dall'uva di Zibibbo (Moscato d'Alessandria) è un prodotto conosciuto e richiesto in tutto il mondo, e la coltivazione della vite ad alberello è stata riconosciuta patrimonio all'umanità dall'Unesco.



Ma i vini che quest'isola sa offrire vanno anche oltre il celebre Passito, e le cantine presenti sul territorio sono tutte organizzate affinché visitatori e wine lovers possano apprezzarli appieno. *Donnafugata* (Contrada Khamma Fuori 6; tel. +39 0923 915 649, +39 335 624 2563) offre nella propria cantina una degustazione di 4 vini, perfetti per l'aperitivo e accompagnati da stuzzichini siciliani; inoltre, dal 2008, dopo averlo recuperato e donato al FAI, l'azienda ha reso disponibile alla visita uno dei pochi esemplari restaurati e visitabili di giardino pantesco, inserendolo nel percorso di visita dei vigneti della cantina. *Coste Ghirlanda* (Piana di Ghirlanda; tel. +39 338 8244649, per prenotazioni all'officina +39 333 3913695) oltre alle degustazioni e al ricco gourmet del menù de L'Officina, dà la possibilità di visitare i suoi antichi Dammusi, le costruzio-



ni abitative più tipiche di Pantelleria. *De Bartoli* (Contrada Bukkuram; tel. +39 0923 918344) organizza diverse visite guidate delle proprie cantine e degustazioni dei suoi vini più rappresentativi, il tutto della durata di circa un'ora e mezza. Alle richieste di scoperta della nascita e sviluppo del vino e relative degustazioni non si sottraggono nemmeno la cantina *Pellegrino* (Contrada Cuddie Rosse; tel. +39 0923 912730), l'*Azienda Agricola D'Ancona* (Contrada Cimillia, tel. +39 0923 918350) e *Dietro l'Isola* (Vicolo del tufo 12, tel. +39 0923 916203, +39 339 3363200), mentre



Abraxas (Contrada Bukkuram; tel. +39 091 6116832) mette a disposizione di viaggiatori e amanti del vino anche il proprio agriturismo, dove è possibile pernottare. L'*Azienda Agricola Salvatore Murana* (Via Salita Mueggen, tel. +39 329 2227183, +39 339 1478607) accoglie i visitatori nella propria "foresteria" dove la sera, oltre alla semplice degustazione dei vini, è possibile provare in una vera e propria osteria i piatti della tradizione. Infine abbiamo *Vinisola* (Contrada Kazzen 11, tel. +39 0923 912078, +39 335 6042155), la quale realizza degustazioni delle proprie varietà di Zibibbo al ristorante *Due Palme* (Contrada Bukkuram, tel. +39 331 7081693), oltre a delle visite in cantina.

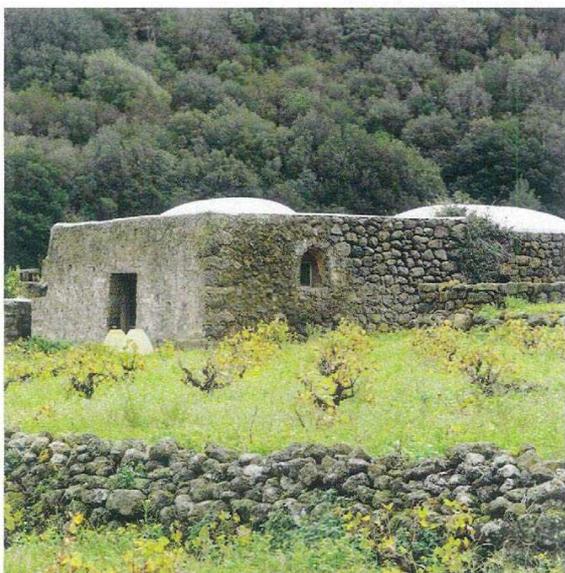


nianze che possiamo trovare perlustrando il territorio: a partire dalle chiesette rurali sino a complessi più importanti come quello del Santuario della Margana, ma sempre destinati a luogo di culto cristiano. Le tecniche costruttive e l'utilizzo della pietra cavata sul posto vengono migliorate. C'è più terra da coltivare ed aumenta la popolazione residente. Ma sono stati gli arabi - giunti nell'ottavo secolo - a sfruttare al meglio il territorio, sviluppando un'agricoltura intensiva e organizzata socialmente e diffusamente su tutto il territorio di Pantelleria. La maggior parte delle "contrade" in cui è suddivisa Pantelleria presenta un nome musulmano: Bukkuram, Khamma, Rekhale, Karuscia, Gadir, Kattibuale, Nicà e tanti altri ancora, a segnare l'identità ancora oggi, dopo la cacciata dei Musulmani e l'annessione di Pantelleria al regno Normanno, con Ruggero I, nel 1123. La testimonianza più evidente del lascito arabo all'isola è nel Dammuso, l'abitazione tipica di Pantelleria realizzata in pietra a secco - senza l'utilizzo di malte e leganti - perfettamente complementare al paesaggio rurale, diventandone persino un simbolo. Il sistema dei tetti a cupola dei Dammusi funzionale alla raccolta dell'acqua piovana nelle cisterne ha consentito un uso più razionale delle risorse idriche, tanto da garantirle tutto l'anno, anche nei mesi più secchi. Ancora oggi, anche se l'isola è

servita - nei centri più grandi - da una rete idrica che utilizza l'acqua prodotta dall'impianto di dissalazione, il sistema delle cisterne è ancora in uso e da secoli. Con l'arrivo degli spagnoli, il dammuso resta l'abitazione dominante ma diventa più grande, aggregando più dammusa in un unico corpo costruttivo. Le famiglie più potenti e con più terra a disposizione arrivavano ad erigere anche dei veri e propri palazzetti che, in pochi casi, sono giunti sino a noi.

PANTELLERIA: L'APICE DELLA CUCINA MEDITERRANEA

Pantelleria è un'isola unica, ricca di bellezze naturali così come di contraddizioni. L'uomo qui è un ospite che ha saputo sia innamorarsi delle meraviglie donate dalla natura che integrarsi con le asperità del territorio, e la cucina pantesca è una delle migliori espressioni di questa sintesi. La Favarotta, ristorante immerso nella campagna di Contrada Khamma Fuori (tel. +39 0923 915446), è uno dei luoghi più apprezzati per gustare la cucina locale come i ravioli



L'IDENTITÀ DELLA TAVOLA PANTESCA

Aspettatevi di più da una cucina che sposa integrità e consistenze di una materia prima che vive di una Natura così forte ed espressiva. L'intensità gusto-olfattiva di frutta, verdura e ortaggi non ha pari. La melanzana, il pomodoro, la zucchina, il basilico, coltivate a Pantelleria, hanno un altro sapore. È questo il segreto o c'è altro che possa spiegare questa incredibile sapienza (in termini di sapore) o pienezza di gusto che sembra originarsi ad ogni piatto della cucina pantesca. La risposta non può che aprirsi richiamando l'armonia dai sapori che riflette più culture e stili di vita riconducibili ai diversi popoli che l'hanno conquistata, ereditandone l'intero edificio. Fenici, Romani, Bizantini, Arabi, Normanni, Francesi, Spagnoli e, infine, gli Italiani. La cucina pantesca è essenzialmente di terra, con apporti di mare intervenuti successivamente. Gli elementi identitari sono legati alle colture principali impiantate: Capperi, vigna e ulivi. A cui si aggiunge grano, lenticchie, origano e, ovviamente, orto. Su queste basi si è sviluppata l'economia e la dieta degli abitanti di Pantelleria.

PANTELLERIA, IL PRIMATO DEL CAPPERO

Piccoli o grandi, boccioni o frutti, sotto sale o sotto aceto, i capperi sono uno dei tipici sapori mediterranei e della tradizione culinaria italiana. Le produzioni più famose arrivano da due isole siciliane, Pantelleria e Salina: la prima ha conquistato la denominazione Igp, la seconda è Presidio Slow Food. La scenografia delle due isole, con le piante di cappero che si arrampicano sulle rocce o sui muretti delle case, si disegna proprio perché la pianta predilige un simile habitat. Tra maggio e settembre inizia la fioritura ed è nel medesimo periodo che vengono raccolti i bottoni fiorali prima che si trasformino in fiori. Il passo dalla raccolta alla cucina è breve, e spesso il cappero diventa protagonista dei piatti più prelibati. Come il carciofo con capperi di Pantelleria dello chef Accursio Craparo, o il bacio pantesco con capperi al Themà del Sikelia di Pantelleria. Un'isola, Pantelleria, che è il vero paradiso del cappero: caldo e vento, boschi e terreno vulcanico contribuiscono a un prodotto unico. La coltivazione ha tradizioni secolari tramandate di padre in figlio e si fa su terreni terrazzati esposti al sole. Sull'isola, è presente una cooperativa di produttori di capperi fondata nel 1971. Si tratta di un'azienda di cui è facile comprendere l'importanza: di una produzione di soli 2500 quintali l'anno in tutta Italia a causa della concorrenza di nord Africa e Spagna, la cooperativa, da sola, ne mette sul mercato ben 1000.

di ricotta fresca e, soprattutto, il coniglio in agrodolce. Se invece, essendo su un'isola, si preferisce la più classica delle terrazze sul mare, come non prendere in considerazione La Vela (Contrada Scauri Scalo, tel. 0923 916566), bar-ristorante ottimo per il couscous di pesce e verdure e i tradizionali Baci Panteschi, dolce locale a base di ricotta. Altra splendida terrazza sul mare è quella di Alta Marea (Via Scauri Porto 5-6; tel. 0923 918115), dove sono imprescindibili la caponata di tonno e il purè al nero di seppia, accompagnati da un'accurata selezione di vini panteschi e siciliani. Chi invece non si definisce una terrazza ma una nicchia sul mare, è proprio La Nicchia (Contrada Scauri, tel. 0923 916342, 0923 912750). Sia ristorante che wine bar, qui il menù propone piatti come la braciola



alla pantasca e il sorbetto di passito, senza farsi mancare la possibilità di gustare un'ottima pizza. Se il desiderio invece è quello di respirare una delle più tipiche atmosfere di Pantelleria, come non suggerire il ristorante Zubebi (Contrada Zubebi, tel. +39 327 3663508), il quale sorge in un antico dammuso proponendo piatti come la classica insalata pantasca (un trionfo di verdure dell'orto con aggiunta di capperi) e i maccheroni fatti a mano e conditi con l'ammogliu, il pesto pantesco a base di pomodoro fresco, basilico ed altri aromi. Chi invece unisce le tradizioni dell'isola agli stilemi dell'alta cucina è Sikelia (Via Monastero, angolo Via Casineddra; tel. 0923 408120, +39 334 2660154), dove è possibile gustare combinazioni attraenti e singolari come gli spaghetti cacio e pepe ai ricci di mare o il soufflé al passito con gelato al cappero. Per concludere, entriamo all'interno dei Giardini dei Rodo (Via Bonomo Alto; tel. +39 327 3588078), ristorante immerso tra le mura e i colori di un giardino pantesco dove non potremo farci mancare i busiati con gambero rosso e pistacchio o la pasta fresca con ragù di tonno, mandorle e arance.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Pantelleria, the garden of the Mediterranean.

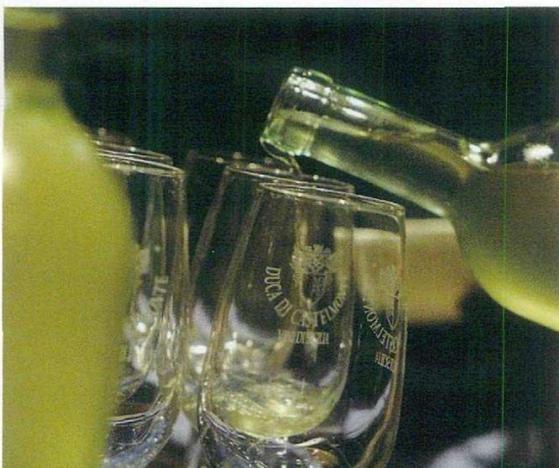


Pantelleria is a destination for the tourism all the year, it gives a territory full of history. In 2016 has been added into Italian Parks. Pantelleria is the place where chaos of nature blends with a contemporary landscape; to survive on the island man have managed to transform the chaos of nature in one of the most suggestive agricultural landscapes. Arabs settled in this territory on the VIII century, for this reason different villages have a muslim name, like Bukkuram, Khamma, Karuscia, Gadir and Nicà, but the most obvious left testimony is the Dammuso, typical residence of Pantelleria.

PANTELLERIA: THE TOP OF MEDITERRANEAN CUISINE

Pantelleria is a unique island, where cuisine is one of the best expressions of the synthesis between the generosity of nature and its contradictions.

There are many nice places where you can eat good local food, like Favarotta, or if you prefer a seafront terrace, you can choose the Vela or Alta Marea. If you want to dine in a Dammuso the perfect place is Zubebi. Other great choices could be Nicchia and Sikelia.



PANTELLERIA, THE PRIMACY OF THE CAPPER

Capers are a typical mediterranean flavor used in the traditional Italian cuisine. The most famous productions come from Pantelleria and Salina. The flowering and harvesting take place from May to September. Capers is the protagonist of delicious dishes.

DINING IN PANTELLERIA

Fruit and vegetables taste different in Pantelleria. The harmony of flavors reflects the multitude of cultures and lifestyles that can be traced back to the different peoples who have conquered it. The pantheon kitchen is essentially on the ground, with sea elements coming later.



WINE CELLARS AND TASTINGS IN PANTELLERIA

On the island we can find some excellent wines like the Passito of Pantelleria, a sweet wine obtained from the grape of Zibibbo, known and required all over the world. If you want to appreciate different wines you can visit wineries like Donnafugata, Coste Ghirlanda, De Bartoli, Pellegrino, Vinisola, companies D'Ancona, Dietro l'Isola and Salvatore Murana and Abraxas that offers its guests the chance to stay overnight.