



# LA Rivista

Anno 105 - n. 10 - Ottobre 2014

**PER LA SVIZZERA,  
PER L'ITALIA,  
PER IL TICINO**

**Aperto a Lugano il nuovo  
ufficio operativo della CCIS**

# Grande successo per "Passitaly" a Pantelleria

di Rocco Lettieri



Passiti in bella mostra

Si è felicemente conclusa la prima edizione di Passitaly, la rassegna interamente dedicata ai vini naturali dolci del Mediterraneo e alle bellezze naturalistiche, storiche e gastronomiche dell'isola di Pantelleria con manifestazioni congressuali e visite alle aziende produttrici di Passito DOC

Pantelleria, isola tra terra e mare, tra natura e cultura, ha accolto, per 5 giorni, oltre 50 giornalisti (30 italiani e 20 provenienti da Paesi esteri), 40 produttori di vino e istituzioni nazionali e regionali per mostrare e raccontare alcuni degli aspetti più belli dell'isola, da quelli più conosciuti, come le produzioni di vini passiti naturali e dei capperi panteschi, a quelli meno noti, come i siti archeologici di epoca fenicia e romana.

Una manifestazione che per la sua prima edizione ha potuto contare sulla presenza di Maurizio Martina, Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali, il quale ha iniziato ufficialmente la vendemmia 2014 a Pantelleria tagliando il primo grappolo d'uva zibibbo della stagione, in località Punta Karace nel terreno di Giovanni Maddalena, un giovane viticoltore e produttore di passito naturale. Il ministro era arrivato nell'isola due ore prima per aprire ufficialmente al castello medioevale la prima edizione di *Passitaly*, rassegna dei vini passiti naturali del Mediterraneo, promossa dall'Assessorato regionale dell'agricoltura dello sviluppo rurale e della pesca Mediterranea, dal Comune di Pantelleria, dall'Istituto regionale vini ed oli di Sicilia e dal GAL delle isole minori.

Molti i relatori partecipanti ai vari convegni a partire da Luca Bianchi, Pier Luigi Petrillo, Ezechia Paolo Reale, Nelli Scilabra, Pietro Alagna, Graziella Pavia, per arrivare, in altri momenti, a Rosaria Barresi, Antonio Rallo (presidente CdA DOC SICILIA e titolare dell'azienda Donnafugata di Marsala e in Pantelleria), Ornella Laneri, Cristian Del Bono, Ermanno Paladino, Peppe D'Aietti, Antonio Parrinello, Antonio Di Giacomo. A costoro si sono affiancati, per le degustazioni di Passito: Andrea Gabrielli, Giovanni Giardina e Donato Lanati (fondatore di Enosis Meraviglia di Cuccaro in Piemonte e considerato uno dei più grandi enologi a livello mondiale inserito nella rosa dei cinque per il premio *Wine Enthusiast's Star Award 2014* dal *Wine Enthusiast Magazine*).

## Cambiare le sorti dell'isola

*"Abbiamo accolto la stampa nazionale e internazionale - ha affermato Salvatore Gino Gabriele, Sindaco di Pantelleria - per raccontare la storia, lo stile di vita e le produzioni di questa isola situata tra l'Europa e l'Africa. Desideravamo far conoscere le reali e autentiche potenzialità di questo territorio che ha raggiunto la fama mondiale grazie alle produzioni di Passito e al turismo di alto livello. Ma Pantelleria è in grado di offrire ancora di più di quanto conosciuto fino ad oggi a livello internazionale; c'è, infatti, un patrimonio storico e culturale enorme e una varietà di produzioni agroalimentari assolutamente caratterizzanti e legate alle coltivazioni e alle varietà autoctone".*

Lo stesso sindaco aveva in precedenza illustrato il programma del *Passitaly*



Il lago di Venere



Visita al cappereto di Pietro Bonomo



Una cucina schietta

che prevedeva itinerari non solo nelle cantine, ma anche archeologici, architettonici e naturalistici. "Pantelleria ospita ambienti di eccezionale valore naturalistico-paesaggistico. Salvaguardare l'agricoltura pantesca equivale a salvaguardarne il paesaggio e la sua popolazione. Per cambiare le sorti dell'i-

sola e dell'agricoltura c'è bisogno di ripensare al ruolo di ogni singolo partecipante alla "filiera territoriale". Sono nati in questi anni tanti piccoli viticoltori che con le grandi ditte presenti nell'isola devono agire in sinergia per ampliare e migliorare l'offerta in un mercato che diventa sempre più globale".

## L'esclusiva qualità dei prodotti

La Rassegna dei Passiti dolci del Mediterraneo ha focalizzato in diversi momenti l'esclusiva qualità dei prodotti dell'isola. Giorni intensi, pieni di appuntamenti, di progetti e di aspettative, dove è stato messo in risalto che il futuro di Pantelleria sta nella sua agricoltura e nella sua economia. Più volte è stato detto che tutto è importante, ma che la differenza viene svolta dall'uomo e dalla sua tenacia nel fare, dalla sua capacità di mettersi gioco.

A riprova di ciò l'impegno e la fatica gratuita fatta con entusiasmo da chi ha potuto offrire gusti e delizie esclusive: caponata, insalata pantesca, couscous, insalata di polipo, olive, pomodori secchi, patè, formaggi, ambrosia d'uva, biscotti, cascatelle ripiene di ricotta e cioccolato, pane al sesamo ripieno di ogni ben di Dio e in abbinamento vini secchi da uve zibibbo, che volendo o no stanno aumentando in numero di bottiglie. Un vino che piace e che non fa guerra al Passito che tutti vorrebbero per fare da traino al settore.

Così pure per un futuro agricolo dell'isola, abbiamo sentito che si stanno approntando vini spumanti ottenuti dai racemi rimasti sulla pianta. Le prime bottiglie stappate hanno dato buoni segnali per proseguire. E non è una cosa da niente se si pensa che su ogni pianta si possono raccogliere circa 1,5-2 kg di uva che moltiplicati per 3000 piante ettaro si arriva ad avere ben 5-6.000 kg di uva per ogni ettaro che sarebbe stata dimenticata in pianta.

Due gli appunti da farsi ai panteschi. Il primo è quello di non credere nella bontà della loro frutta, infatti, mai che presentino in tavola un cesto di uva, di pere, o che offrano un bel piatto colmo di fette di melone giallo ben freddo o di



Uva Zibibbo

fichid'India già pronti per essere mangiati da chi non ha possibilità di farlo nei propri paesi. Il secondo è quello di continuare a credere anche nell'altro vino DOC: il Moscato di Pantelleria, meno caro, aromatico, profumato di fiori di arancio e di erbe mediterranee e gustoso di acidula freschezza e fragrante di frutti tropicali. Dal piacevole tenore alcolico è un perfetto vino da dessert e nei pomeriggi estivi è ottimo dissetante con frutta fresca tagliata e aggiunta nel bicchiere con una foglia di menta.

## La visita alle aziende

L'accoglienza delle aziende è stata a dir poco fantastica, sia a pranzo dove dire *light lunch* è un'eresia bella e buona, e sia a cena dove ha operato il fior fiore di chef locali, ma anche di brave "cuoche di casa". Ho ricordi entusiasti di: caponata tiepida di verdure; parmigiana di melanzane; insalata pantescia; ciaki-ciuka; gambero rosso crudo alla gelatina di passito; insalata di polpo alla pantescia; cous-cous di pesce alla pantescia; calamari ripieni; involtini di pesce spada; paccheri al pesto pantescio; ravioli di ricotta e menta; spaghetti con zucchine fritte, menta e mandorle; coniglio con pomodori secchi e capperi; polpettine al sugo rosso e, in chiusura, d'obbligo i dessert: mustazzuoli; baci di Pantelleria; gelati, sorbetti e granatine a piacere. Una cucina, quella pantescia, autentica espressione della dieta mediterranea tanto celebrata.

La prima sera di arrivo sull'isola tutti siamo stati ospiti a Kamma dalla famiglia Rallo, proprietaria dell'azienda Donnafugata. Ha cucinato piatti di assoluta tipicità pantescia lo chef Gianni Busetta del Ristorante La Nicchia di Scauri, con una serie impressionante di vini in abbinamento sia siciliani



Visita in azienda

che isolani panteschi di Donnafugata. Chiusura con il mitico Passito di Pantelleria DOC Ben Ryè delle vendemmie 2012 - 2011 e il superlativo 2008, edizione limitata a 6.465 bottiglie riportando in etichetta la firma del fondatore Giacomo Rallo, a siglare la ventesima vendemmia sull'isola, di questo "figlio del vento".

Nei quattro giorni a seguire, divisi in due gruppi, i giornalisti hanno potuto visitare alcune delle aziende che producono Passito di Pantelleria DOC. Per quanto riguarda le case vinicole assegnatemi ho potuto visitare e godere della loro ospitalità o diurna o serale di: Salvatore Murana ([www.vinimurana.it](http://www.vinimurana.it)), Abraxas ([www.abraxasvini.com](http://www.abraxasvini.com)), Vinicola Minardi ([www.viniminardi.it](http://www.viniminardi.it)), Cantina Basile ([www.cantinabasile.com](http://www.cantinabasile.com)), Bukkaram della

Famiglia De Bartoli ([www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com)), Salvino Gorgone ([www.passitodietrolisola.it](http://www.passitodietrolisola.it)), Carol Bouquet ([www.sanguedoro.it](http://www.sanguedoro.it)) e Coste Ghirlanda di Katherina Pazienza Gelmetti (ultima azienda arrivata sull'isola con cantina in costruzione e seguita come enologo da Lorenzo Landi) ([www.costeghirlanda.it](http://www.costeghirlanda.it)).

Inoltre si è potuto visitare il famoso cappereto ad anfiteatro di Pietro Bonomo, l'azienda di Bonomo&Figlio di Scauri Alto ([glas@bonomoegiglio.it](mailto:glas@bonomoegiglio.it)) e la Cooperativa Agricola Produttori Capperi di Scauri Basso ([www.capperipantelleria.com](http://www.capperipantelleria.com)). Una veloce visita mattutina anche al Vivaio Paulsen di Ghirlanda per degustare vini sperimentali non ancora in commercio: novità di cui sentiremo parlare tra qualche anno. Infine, da citare, l'accogliente serata of-



Uve di Zibibbo stese al sole da Basile

ferta da La Scuola di cucina - L'Arte di cucinare ([www.artedelcucinare.it](http://www.artedelcucinare.it)) con Maria Rita Barracco e Manila Foresti Sancinelli, che oltre ai gustosi antipasti hanno mostrato tutta la preparazione del cous cous pantesco, naturalmente a base di pesce, poi degustato con vino Grillo Mothia Biancomaggiore 2013 dell'azienda Rallo Vesco di Marsala.

## Una cucina schietta senza fronzoli

La fortuna della cucina siciliana deve molto all'impiego di aromi, condimenti e spezie. A Pantelleria tutte le erbe, dal prezzemolo al rosmarino, dalla nepitella al basilico, hanno un profumo intenso che la magia del clima e la virtù del terreno esaltano in misura maggiore che altrove. Quindi possiamo affermare senza ombra di dubbio che la cucina di Pantelleria è una cucina schietta, diretta, senza fronzoli e senza sofisticerie. Si mangia quello che offre l'isola e quello che "regala" il mare. Prodotti che vengono preparati nella maniera più semplice e con risultati sorprendentemente mediterranei: gustosi piatti dove l'olio, il pomodoro, i capperi, l'origano sono onnipresenti. Coltivate nella dura roccia lavica frantumata, sono famose le lenticchie, piccolissime e saporitissime, che non hanno bisogno di essere messe a mollo. Il mare offre cernie, canocchie, dentici, polpi, seppie, ricciole, aragoste e spigole che vengono servite nel modo più semplice e naturale con un condensato di profumi, colori e sapori che sono un'esaltazione delle tradizioni. Di chiara derivazione araba è il cous cous: granelli di semola cotti al vapore conditi con sugo di pesce e serviti con verdure quali patate, melanzane, peperoni, carote, piselli insaporiti tutti insieme e ravrivati all'ultimo momento con

l'aggiunta di alcuni spicchi d'aglio crudi e peperoncino.

Una citazione a parte merita il capperone (*Capparis rupestris*) che è una pianta di origine africana che ha trovato il suo habitat naturale sull'isola. Pianta a piccolo cespuglio fornisce i frutti che altro non sono se non gemme, cioè i boccioni ancora chiusi, che dopo la raccolta vengono conservati sotto sale marino. La coltivazione del capperone permette a molti abitanti di poter sbarcare il lunario degnamente e la richiesta è sempre più crescente, in quanto il capperone viene considerato dai cuochi una vera sorta di "caviale vegetale". Acquista importanza fondamentale in alcune salse, in particolare per quella da usarsi per il vitello tonnato, ma non può mancare in piatti, dove entra già l'acciuga. Molti chef emergenti hanno pure scoperto i "frutti del capperone", molto più grossi, con un peduncolo quasi fossero cetriolini, che danno alle pietanze un gusto ancora più determinato.

## Pantelleria è anche arte

Nel corso delle quattro giornate di *Passitaly*, giornalisti e turisti sbarcati sull'isola per l'occasione, (avevano a disposizione tre itinerari studiati appositamente per loro) hanno avuto modo di partecipare ad un calendario fittissimo di appuntamenti senza dimenticare anche spazi per l'arte. Tre interessanti mostre in contemporanea, di cui le ultime due al Castello Barbacane. La prima, *Universi II* di Michele Cossyro è stata allestita nei locali della Mediateca Comunale, recentemente consegnata e restituita alla comunità, fortemente voluta dal Comitato Preziosa Pantelleria che ha inteso inaugurare la propria attività sull'isola rimarcando le finalità legate alla promozione dell'arte e della cultura, per il rilancio e la valorizzazione dell'isola

verso percorsi oltre confine. La mostra coniuga un fantastico approfondimento delle tematiche che il maestro Cossyro ha realizzato a Pantelleria, sua inesauribile fonte ispiratrice. Molte delle opere ricomposte sulle pareti e valorizzate singolarmente da una luce appositamente studiata, affasciano per la centralità del colore che attira lo sguardo, quasi a prenderti per mano per portarti poi lungo sfumature che si spengono là dove iniziano le emozioni. La seconda: *Elogio dell'Imperfezione - La complessità della semplicità* di Giovanna Lentini che ha esposto lavori dove "...stoffe e fili imbastiscono un racconto poetico fatto di linee e tasselli di colore in apparenza vaganti come guidati dal caso ma in realtà assemblati secondo una logica che il tempo paziente dell'intervento scopre nella sua manipolazione geometrica, quasi geografie congettuali...I fili delle cuciture sono frasi misteriose in un racconto aperto di controllata imperfezione che coinvolge l'osservatore". [www.giovanalentini.it](http://www.giovanalentini.it).

Infine, interessantissima, *Nero Pantelleria - Il linguaggio della pietra* mostra di sculture di Maria Teresa Illuminato, catanese di nascita, artista e docente di Ecodisegn presso l'Accademia delle Belle Arti di Brera. Della sua mostra il prof. Thomas Schaefer dice che "... il vero nero non esiste in Pantelleria. L'isola offre tanti neri, dal nero lucido dell'ossidiana della Balata de li Turchi, al condensato di basalto di Kharusia, fino e al leggero e poroso tufo nero-verde di San Marco. E tutte queste pietre mostrano delle caratteristiche forme e strutture molte diverse tra loro pur essendo tutte di origine vulcanica. Sotto la mano dell'artista le pietre irregolari diventano un modo nuovo per capire veramente cos'è il "nero pantesco" in tutta la sua varietà".



L'isola vista dall'areo

## Figlia del mare e del fuoco

Pantelleria, figlia del mare e del fuoco, nasce negli abissi marini del Canale di Sicilia, a due mila metri di profondità, da un magma sommerso. Un'isola, a detta dei geologi, giovane, che non supera i duecentomila anni. Adagiata al centro del Mediterraneo, tra due continenti, l'Africa e l'Europa, dista dalla Tunisia 75 Km. e dalla Sicilia 105 Km. La sua superficie è di 83 Km<sup>2</sup> e la sua altezza massima è data dalla Montagna Grande (836 m. s.l.m), residuo di un antico cratere vulcanico spento, attorno alla quale si irradiano altri 24 crateri e sbocchi minori, detti "cuddie".

Il nome, Pantelleria, dal latino panthera (tenda), sembra dovuto al profilo capriccioso delle colline intorno alla Montagna Grande che si "tendono" come reti per catturare gli uccelli e l'isola, in effetti, si trova sulla rotta di molti pennuti migratori. Per i Fenici fu Hiranim, per gli Arabi fu Bent el Rhia, "l'isola del vento", Cossyra per i Romani.

Bellissima, unica, esclusiva, sta soffrendo il malcostume, il menefreghismo e l'abusivismo edilizio. Ma Pantelleria conserva

un cuore verde intatto: eriche giganti dalle fioriture spettacolari, ginepri, corbezzoli, gialle ginestre spinose, rosmarini e mirti profumati formano quella che è ritenuta dai naturalisti la vera macchia mediterranea.

Le case coloniche, autosufficienti, chiamati "dammusi", intonacate di bianco e rosa, sono una specie di parallelepipedo dal tetto piatto o leggermente a cupola per convogliare l'acqua piovana nelle cisterne interrato, con forno e talvolta con mulino, accostati l'un l'altro in modo casuale in un armonico alternarsi di linee e angoli retti, che sopravvivono alla trasformazione moderna dell'agricoltura.

Una terra coltivata col sudore, perché è così accidentata, terra lavica e durissima, che nella maggior parte dei casi esclude l'aiuto di qualsiasi mezzo meccanico. Un'agricoltura che è dovuta venire a patto con i venti, con l'acqua che non c'è, col sole che brucia. Ma nessun problema: i panteschi hanno insospettite virtù innate ed hanno negli anni sviluppato un'agricoltura specializzata particolarissima, unica nel suo genere, con colture basse o striscianti, che ricordano un po' l'arte del bonsai. Viti nane, capperi striscianti, olive potati bassi, dove ciascuno dei prodotti finali racchiude in sé un vero concentrato di sapori, gusti e aromi mediterranei. Non a caso i vini, le uve, i capperi e l'olio di

Pantelleria sono particolarmente pregiati e lo zibibbo e il moscato godono di rispettabilissima fama. Tutta la vita a Pantelleria è una conquista. Persino l'accesso al mare. Tranne le vie naturali di Cala Levante, Gadir, Sataria e Scauri, le altre bisogna comunque inventarsele: scendere e risalire lungo ripidi sentieri di sassi e di roccia per potersi alla fine tuffarsi nel colore straordinario di questo mare, godere delle sue fiabesche trasparenze, avere la visione del vento che ti parla, di continuo, perennemente.

L'isola è piena di spigoli della sua lava più dura ed è fatta pertanto per quei turisti, convinti, decisi, che la vogliono capire. Una vacanza tra maggio e giugno o tra settembre e ottobre è un'esperienza indimenticabile. 14 Km. di lunghezza, 8 Km. di larghezza, 51 Km. di circonferenza, 200 Km. di strade permettono di scoprire villaggi di dammusi, le famose coste di Mueggen, i resti preistorici di Mursia, le tombe di Monastero e Piano della Ghirlanda, i sepolcri di Gibbiuna e lo specchio di Venere, (incantevole laghetto nascosto da un giro di colline nelle cui calde acque vi sono fanghi solforosi e "caldarelle" in continua ebollizione). Scopriamo Pantelleria ma non sciupiamola. Pantelleria è un museo marino aperto come pochi al mondo. Avviciniamola ma con il dovuto rispetto.