

PANTELLERIA DA MANGIARE E DA BERE

di Arturo Di Casola

◀◀ un giro
dell'isola siciliana
tra muri a secco,
capperi, dammusi
e vigneti ▶▶

66 Vie del gusto

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



Una volta atterrati sulla piccola pista dell'aeroporto di Pantelleria, o sbarcati al porto, poco ci vuole a rendersi conto di essere approdati su una terra diversa: dall'Italia sì, ma anche dalla Sicilia, cui Pantelleria pur appartiene. E dall'Africa, le cui coste si scorgono distintamente al tramonto in una serata limpida.

Pantelleria è Pantelleria. Ritratto mediterraneo a tinte forti, ma anche inno alla semplicità dello stile di vita che però, d'estate e in modo gratuito, diventa chic. Il modo migliore per apprezzarla è con una Fiat Panda, neanche la 4x4, ma proprio quella di una volta, così a suo agio nell'arrampicarsi sui pendii e a non cedere alle buche.

Le geometrie isolane sono naturali, con le vie a farsi strada tra i muretti in pietra ritagliati nella vegetazione, e i dammusi, case con muri a secco realizzati con pietre vulcaniche, così ben integrati nel paesaggio. Quest'ultimo racconta, qui a Pantelleria, una delle sue pagine più intense del Mediterraneo: rocce scure di lava a far da sfondo a verdi vigneti, bassi cespugli di capperi e fumarole che esalano vapore qua e là.

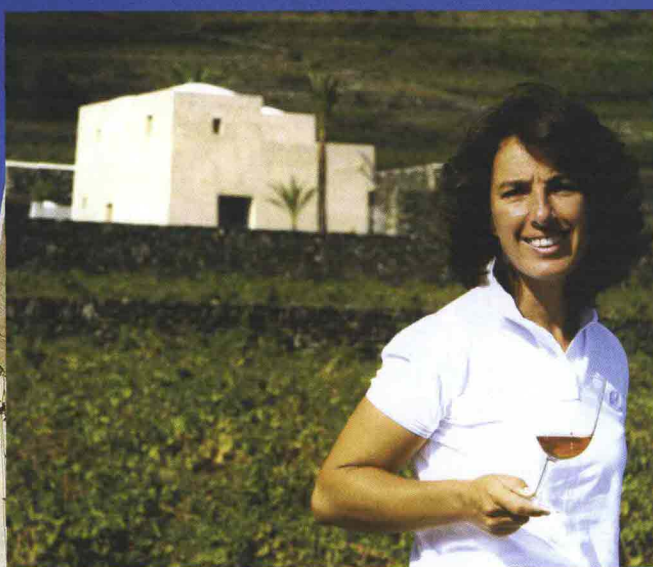


FOTO IN ALTO: José Rallo a Khamma foto Anna Pakula

FOTO SOTTO: Rocce scure di lava, foto Arturo Di Casola

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

SAPORI PANTESCHI PROFUMATI DI CAPPERI E ORIGANO

La gastronomia, poi, è tutt'uno con l'isola, quasi ad essere una conseguenza dell'altra. Scorrendo il menu in uno dei pochi ristoranti dell'isola - Pantelleria non è luogo di massa -, si fa conoscenza con l'aggettivo pantesco, cioè di Pantelleria, così autentico e descrittivo dei piatti isolani. È pantesco il **pesto**, fatto con pomodoro crudo, olio d'oliva, aglio, basilico e peperoncino, utilizzato anche per guarnire pesci; e pantasca è l'insalata, a base di patate bollite, capperi, olive, pomodoro, cipolla e basilico. I capperi connotano non solo il paesaggio, con i loro caratteristici arbusti dall'altezza media di 30-50 centimetri, e la cui raccolta si fa, ginocchia a terra, tra la fine di maggio e l'inizio di settembre, ma anche i piatti isolani, così come il profumato origano. Uno dei migliori interpreti della gastronomia pantasca è il ristorante

La Nicchia (www.lanicchia.it) nella contrada Scauri.

Il suo patron, **Gianni Busetta**, lo ha creato ristrutturando un dammuso, in cui alla sala interna, intima, fa da contraltare quella esterna, pensata come un giardino intorno all'arancio centrale. Nella cucina, tra grandi materie prime, spazio a qualche intuizione: la caponata di melanzane, tiepida, accoglie le mandorle tostate, e negli spaghetti saporiti, pomodori secchi, paté di capperi e pan grattato si sposano alla perfezione. E una rara gelatina di uva zibibbo, in un piatto bello quanto buono, rendono unici i gamberoni. Da pochi anni La Nicchia è anche sul Mare, sul porto di Pantelleria in un ambiente più moderno: un buon posto anche per acquistare paté di capperi, formaggi siciliani con gelatina di uva Zibibbo, e vini passiti di produttori locali.



PAGINA SINISTRA

FOTO: La Nicchia, sala interna del ristorante, foto Grazia Cucci

PAGINA DESTRA FOTO IN COLONNA di Grazia Cucci

DALL'ALTO A SINISTRA: Linguine pesce spada e menta / ricciola panata / bacio pantesco

A DESTRA: La Nicchia, interno del ristorante





Ed anche se per acquistare vini e capperi si possono semplicemente seguire le insegne, spuntate magari all'improvviso dopo una curva su un muretto a secco, che li propongono, un indirizzo sicuro, in fatto di vini, è **Donnafugata** (www.donnaufugata.it).

Nome carico di storia e atmosfera che fa riferimento a Maria Carolina moglie del re Ferdinando IV di Borbone che, ai primi dell'800, fuggì da Napoli e riparò nella provincia di Trapani dove oggi si stendono le vigne **Donnafugata**. Vigneti e cantina **Donnafugata** a Pantelleria, raccontano un territorio e la sua viticoltura, definita eroica per la grande fatica spesa dai contadini per misurarsi con il clima arido, la bassa statura delle vigne (per resistere al vento), i terrazzamenti e la manutenzione dei muretti a secco. E nel caso delle viti centenarie di Khamma, da cui si produce il passito Ben Ryé, è necessario anche l'appassimento delle uve sui graticci e la sgrappolatura manuale dell'uva passa. Un contributo al gusto e al patrimonio di biodiversità, così come le Valli di Monastero e Ghirlanda, ben visibili dall'alto ammantate da vigneti. ✓

LA NICCHIA Contrada Scauri (aperto di sera)
Tel. +39 0923 916342 Cell. +39 345 9616763

LA NICCHIA SUL MARE Porto di Pantelleria
Tel. +39 0923 912750

DONNAFUGATA A PANTELLERIA Contrada Khamma
Tel. 0923 915649

Anche visita al giardino pantesco donato al FAI
(necessaria la prenotazione)

FOTO SINISTRA: Viti zibibbo foto Pucci Scafidi **FOTO DESTRA:** Paesaggio tipico foto Arturo Di Casola