

PANTELLERIA (Tp) e SALINA (Me)

## LE ISOLE DEL VINO

Preziosi e profumatissimi, il Passito di Pantelleria e la Malvasia prodotta alle Eolie sono una ragione in più per visitare le isole intorno alla Sicilia, tra spiagge nere, giardini arabi, mare profondo di color blu cobalto

TESTI Massimiliano Rella

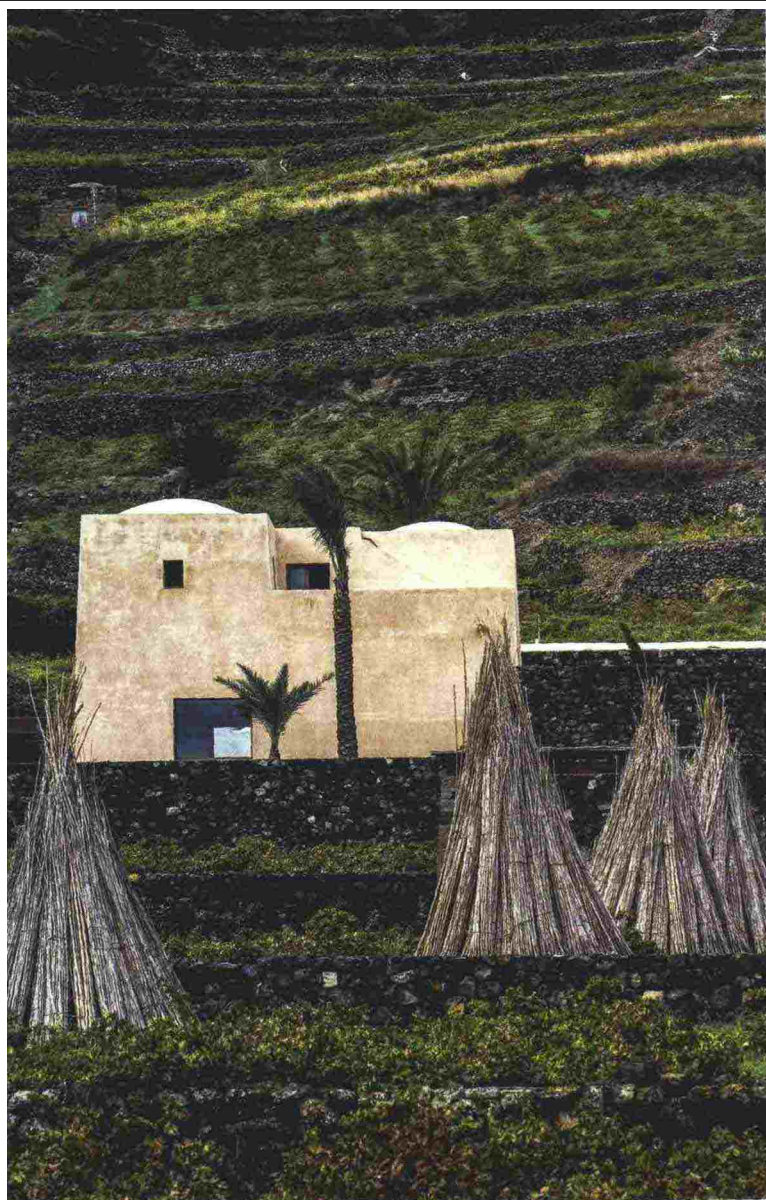




In questa foto: sulle fertili terrazze vista mare di Malfa, sull'isola di Salina; si coltiva la Malvasia delle Lipari.

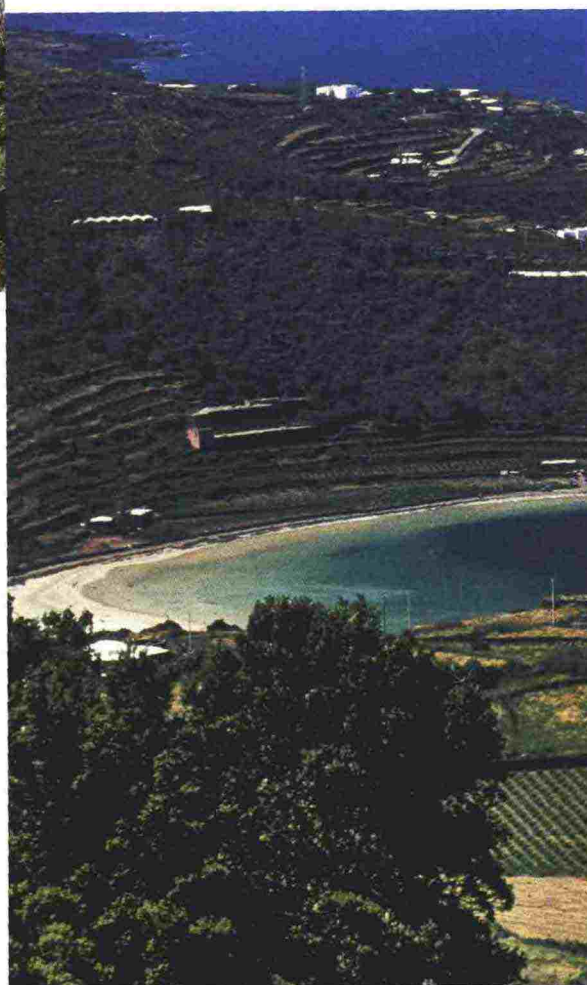
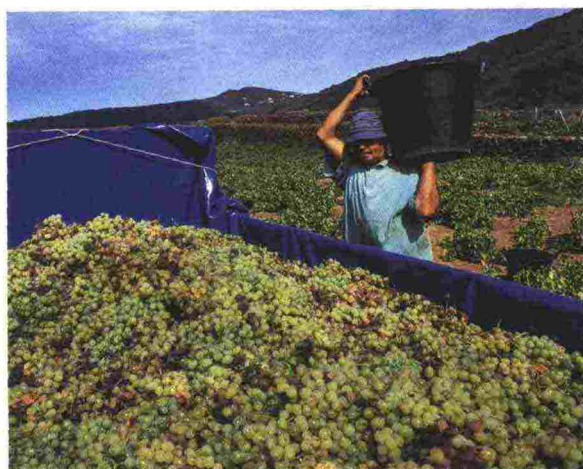
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



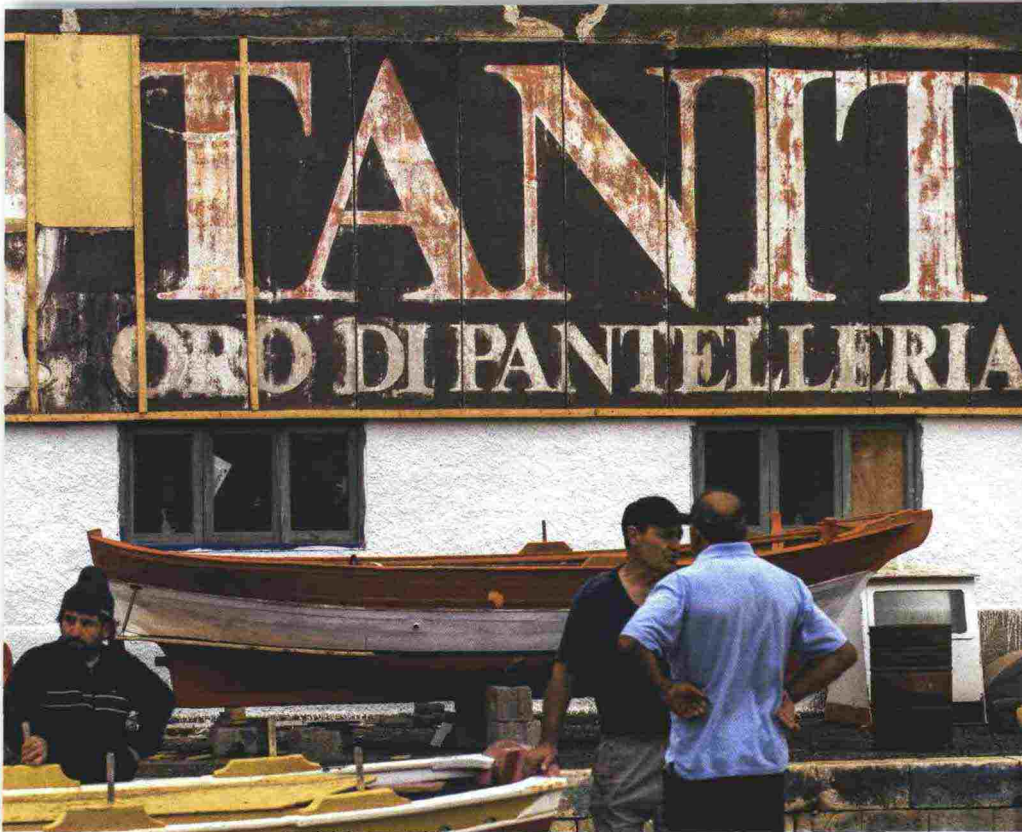


**S**ulle isole "satelliti" della Sicilia, tra scorci da cartolina, rocce vulcaniche e terrazzamenti sul mare, nascono i più pregiati passiti italiani. Nettare che profumano di albicocca, frutta secca e miele arricchiscono, di vigna in vigna, di cantina in cantina, la già ricca proposta offerta da Pantelleria e dalle isole Eolie.

**Pantelleria, la "perla nera del Mediterraneo"** al largo delle coste trapanesi e tunisine, vanta un paesaggio agrario punteggiato di piccole vigne ad alberello, con 12mila km di muretti a secco che delimitano i campi, 2mila giardini arabi e 8mila dammusi, le tipiche case rivestite di roccia lavica dal tetto bianco a cupola. Elementi che accompagnano da un capo all'altro dell'isola: dal porticciolo di Gadir, con le sue vasche d'acqua calda dove immergersi prima di un tuffo in mare, fino al laghetto vulcanico Specchio di Venere: una tavolozza azzurra che vira gradualmente verso il blu →







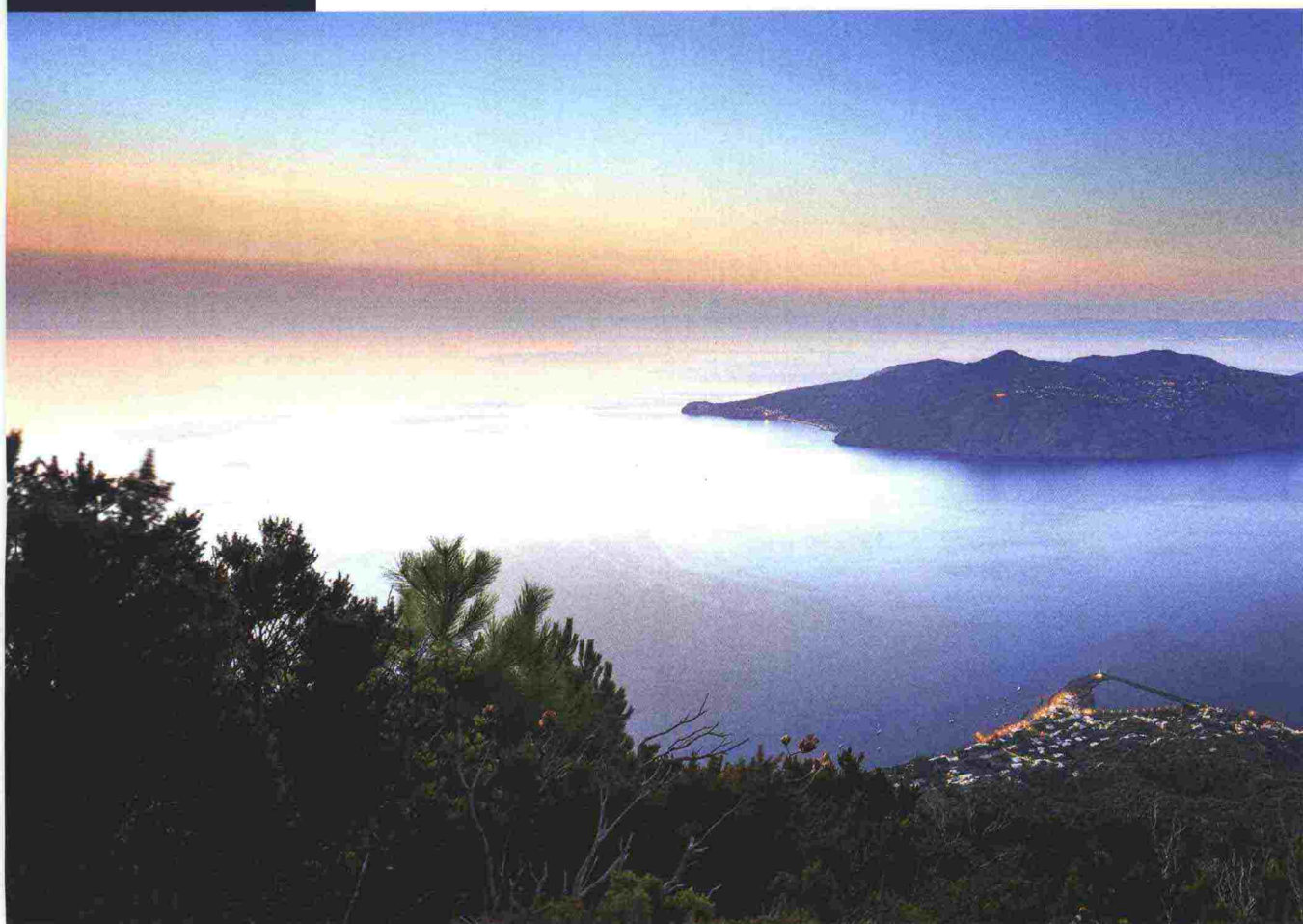
A sinistra: il porto di Pantelleria con una vecchia insegna che pubblicizza il moscato liquoroso Tanit. Sotto: lo Specchio di Venere, piccolo lago di Pantelleria alimentato da sorgenti termali. Nella pagina precedente, in alto: i vigneti delle cantine **Donnafugata** in contrada **Khamma**, sempre sull'isola "nera"; in basso: un momento della vendemmia.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



A destra: dammusi restaurati a Pantelleria. Sotto: dal monte Fossa delle Felci di Salina, vista sulla frazione di Lingua e sulle isole di Lipari e Vulcano. Nella pagina seguente, in alto: un ape tra i vicoli del Capofaro Malvasia & Resort, boutique hotel delle cantine Tasca d'Almerita a Salina; in basso: Giacomo Rallo, fondatore delle cantine **Donnafugata**, nella tenuta di Pantelleria.

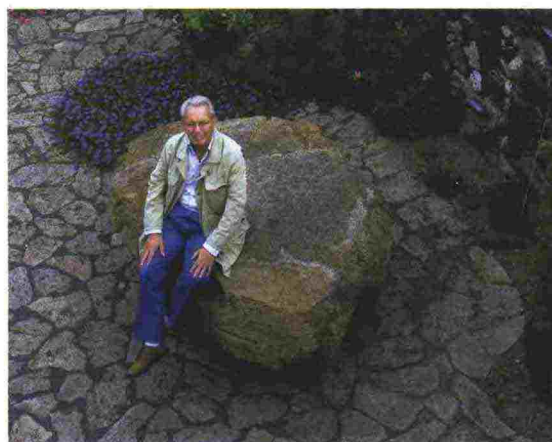
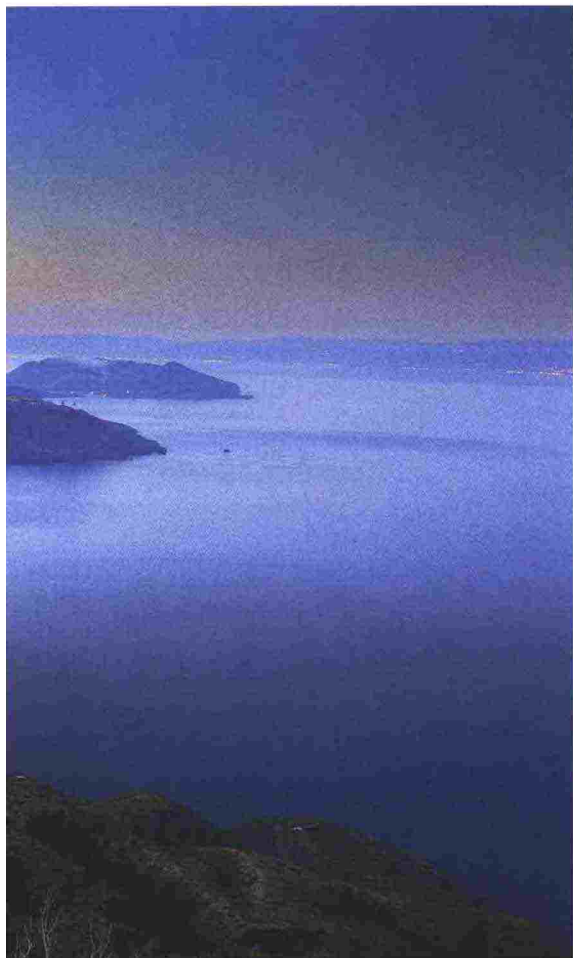
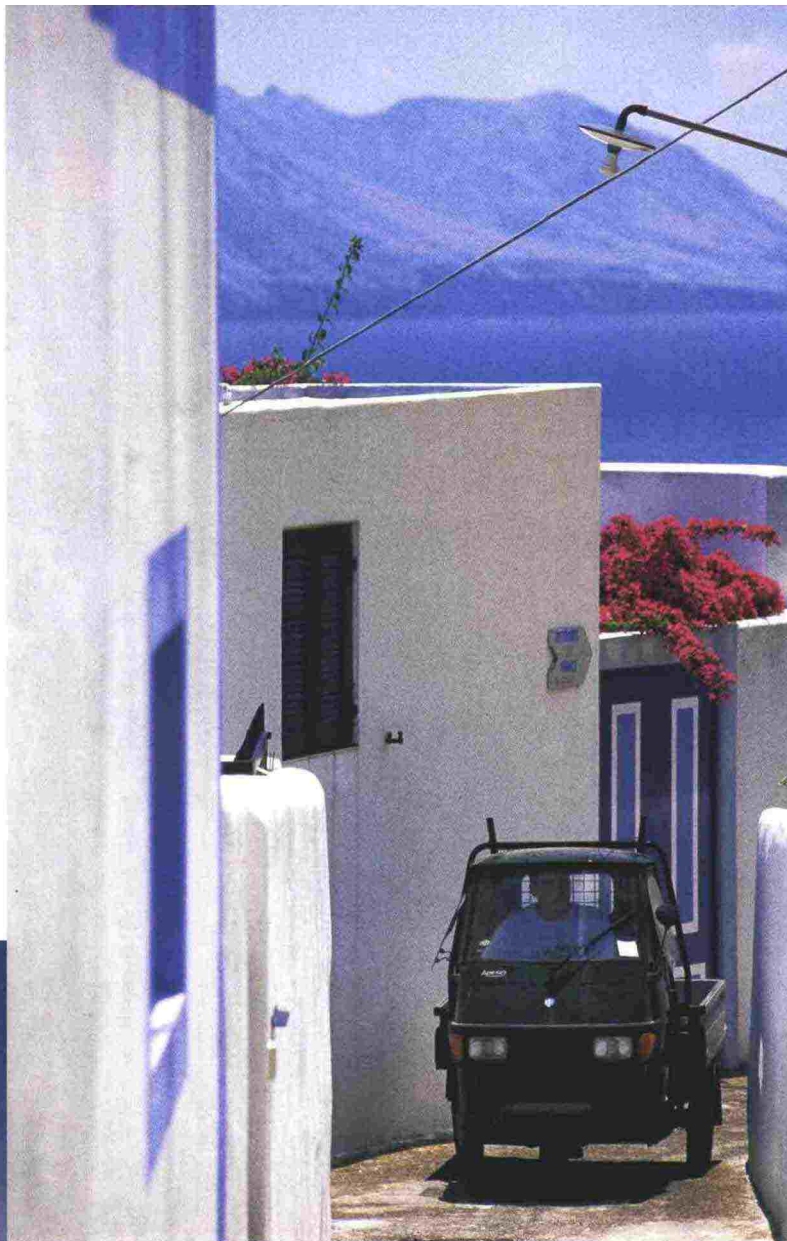


Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

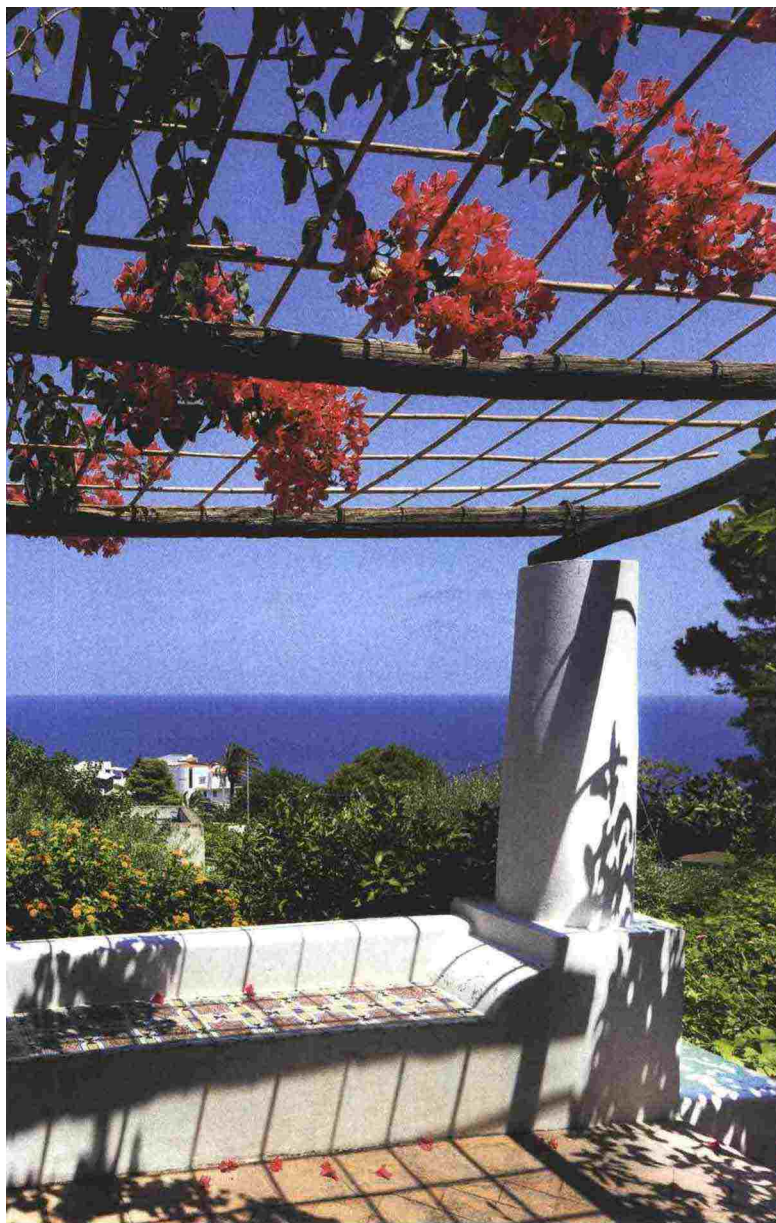


dove immergersi per una fangoterapia a cielo aperto. Sull'isola si produce il Passito di Pantelleria, squisito vino ambrato prodotto con uve di varietà moscato d'Alessandria (localmente Zibibbo) appassite al sole sui graticci dopo la vendemmia. **Tra i migliori produttori c'è Salvatore Murana, con 15 ettari di vigne** sparse in varie località: Coste, Martingana, Gadir e contrada Mueggen, che in arabo significa luogo protetto, perché nascosto da "montagna grande", una delle mete escursionistiche più belle, anche per le grotte di saune naturali. Come da tradizione le vigne sono basse e ad alberello: «Così riparano i grappoli dalla luce intensa, protettive come la chioccia coi pulcini», racconta Murana.

Da qui si può proseguire fino a Scauri, località balneare nota per i getti d'acqua calda che affiorano da una parete rocciosa direttamente in mare, regalando ai bagnanti contrastanti sensazioni di caldo-freddo. A breve distanza, ➔

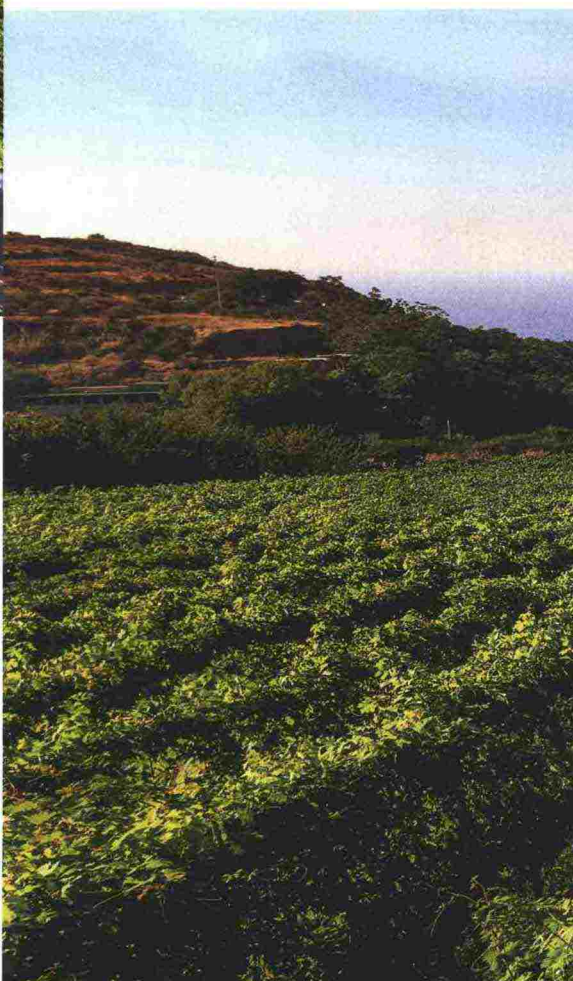






in contrada Khamma, un'altra cantina d'eccellenza è quella di **Donnafugata**, che a **Pantelleria produce un ottimo Passito**, in un mirabile incastro di terrazze ben curate. Merita di essere visto il giardino pantesco delle tenuta: una struttura circolare scoperta, in pietra lavica, che fa da barriera al vento proteggendo le piante. Da qui si possono raggiungere in breve i punti più suggestivi dell'isola, come l'Arco dell'Elefante, un'immensa "proboscide" di roccia nuda che sprofonda nel mare, e la piccola baia Balata dei Turchi, con una colata lavica che degrada tra alte scogliere.

**Spostandosi alle Eolie, Lipari e Salina sono un altro paradiso per gli enoturisti.** Nelle due isole si produce la Malvasia delle Lipari, passito dalle note agrumate e di frutta esotica. A Lipari, la più grande dell'arcipelago, assaggiamo questo biondo nettare alla **Tenuta di Castellaro**. Il momento migliore per la degustazione tra le vigne è il tramonto, quando il paesaggio mozzafiato su Salina, Alicudi →







A sinistra: dal resort Capofaro, sulla costa est di Salina, vista su Panarea. Sotto: i vigneti di Malvasia a Malfa, uno dei tre Comuni di Salina. Nella pagina precedente, in alto: scorcio della terrazza dell'hotel Signum, a Salina, ricavato da un gruppo di case eoliane; in basso: un "giardino arabo" di Pantelleria, struttura circolare in pietra che protegge dal vento gli alberi di agrumi.



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



## LE CANTINE

**Bukkuram** (Pantelleria, Tp, contrada Bukkuram 9, 0923/91.83.44; [www.marcodebartoli.com](http://www.marcodebartoli.com)). In un

dammuso del '700, tra vigneti di zibibbo. Visite e degustazioni su prenotazione; da 10 €.

**Donnafugata** (Pantelleria, Tp, contrada Khamma Fuori 6, 0923/91.56.49; [www.donnafugata.it](http://www.donnafugata.it)).

Esempio di architettura sostenibile e tecnologia avanzata tra i vigneti terrazzati. Orario punto vendita: 9-13 e 16,30-20; visite e degustazioni su prenotazione da lun. a ven; 7 €.

**Salvatore Murana** (Pantelleria, Tp, contrada Khamma, 0923/91.52.31 e 339/1.47.86.07). Una delle migliori cantine per il Passito. Visite guidate e degustazioni su prenotazione; da 8 a 20 €.

**Zinedi** (Pantelleria, Tp, contrada Zinedi, 0923/91.40.23 e 328/4.8709.17; [www.agriturismozinedi.com](http://www.agriturismozinedi.com)). Passito, vini bianchi e rossi. Visite e assaggi gratuiti, degustazioni a pagamento; solo su prenotazione.

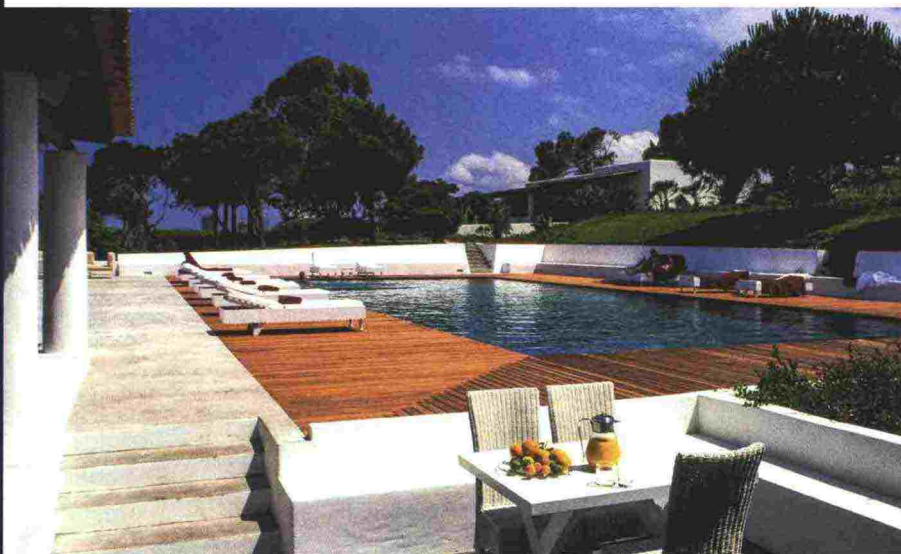
**Caravaglio** (Salina, Me, Malfa, via Provinciale 32, 090/9.84.43.68). Malvasia delle Lipari, vini bianchi e rossi. Percorsi enogastronomici, degustazioni gratuite e visite ai vigneti; solo su prenotazione, da lunedì a sabato.

**Carlo Hauner** (Salina, Me, Lingua, loc. Santa Marina, 090/9.84.31.41; [www.hauner.it](http://www.hauner.it)). Il più noto produttore di Malvasia; rinomata la sua coltivazione di capperi. Visite e degustazioni su prenotazione; 15 €.

**Fenech** (Salina, Me, Malfa, via Elli Mirabito 41, 090/9.84.40.41; [www.fenech.it](http://www.fenech.it)). Cantina familiare; visite e degustazioni gratuite con preavviso settimanale (almeno 5 persone), orario 11-13 e 18,30-20; 5 €.

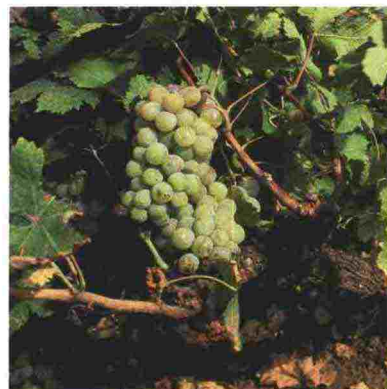
**Virgona** (Salina, Me, Malfa, via Bandiera 2, 090/9.84.45.70 e 338/745.59.12; [www.malvasiadellelipari.it](http://www.malvasiadellelipari.it)). Visite su prenotazione; assaggi gratuiti, degustazioni rinforzate da 5 a 15 €.

**Tenuta di Castellaro** (Lipari, Me, via Caolino, 340/8.41.99.07 e 335/24.53.49; [www.tenutadicastellaro.it](http://www.tenutadicastellaro.it)). Visite e degustazioni, anche al tramonto in vigna, su prenotazione; da 5 a 8 €.



e Filicudi si tinge di rosa e rosso. L'origine vulcanica dei terreni – ideale per vini di qualità – diventa evidente a valle Muria, con i colori rossi delle rocce, e lungo la costa nord-orientale rivestita di pietra pomice. Qui c'è la famosa spiaggia bianca, con il fondale ricco di sedimenti di pomice e la forma allungata tra i due promontori rocciosi che la delimitano. Il panorama è su Vulcano e i faraglioni di Pietra Lunga e Pietra Menalda che si stagliano nel mare.

Si cambia isola (ma non si cambia vino) a Salina, dove il nero delle rocce vulcaniche lascia posto a un paesaggio dalla vegetazione lussureggiante anche d'estate. A differenza delle "consorelle", che dipendono da Lipari, Salina mantiene la sua autonomia con tre piccoli Comuni: Malfa, Leni e Santa Marina dove si trova il porto commerciale e turistico. Già in antico sull'isola si coltivava l'uva e si produceva il vino, ma a fine '800 la fillossera distrusse tutti i vigneti. Di quel paesaggio agrario ricamato di terrazze



**Sopra:** la piscina del Capofaro Malvasia & Resort a Salina. **Sotto:** uve Zibibbo pronte per la vendemmia a Pantelleria.

**Nella pagina seguente, dall'alto:** la sala degustazioni della

cantina **Donnafugata** a Pantelleria; la Malvasia delle Lipari di Hauner; un angolo living del resort Capofaro; specialità del ristorante 'Nni Lausta di Salina, famoso per i piatti di pesce.

oggi rimangono appena una sessantina d'ettari di vigne. La maggior parte sono concentrate a Malfa, come quelle di **Carlo Hauner, il più noto produttore di Malvasia delle Lipari**, la cui cantina si trova in località Lingua, a due passi dal mare e dalle caratteristiche spiaggette di ciottoli.

A Malfa troviamo inoltre **Capofaro, il wine resort della cantina siciliana Tasca d'Almerita**, il cui ristorante collabora con il laboratorio d'alta formazione di Niko Romito, chef di un locale tristellato nell'abruzzese Val di Sangro. In zona, ad attrarre è soprattutto la frazione di Pollara, per le sue maestose pareti a strapiombo sul mare, divenuta famosa per essere stata lo scenario del film *Il Postino* di Massimo Troisi. Rimangono indimenticabili gli scorcii sulla spiaggia di sassi con il costone roccioso, purtroppo nel frattempo soggetta ad erosione, da dove si ammirano splendidi tramonti su Alicudi e Filicudi. Ma c'è una vista ancora più bella: per goderla occorre salire, con un'escursione di circa due ore, da Lingua fino sulla cima del monte Fossa delle Felci, il più alto delle Eolie (982 metri). È un itinerario impegnativo, ma il premio è un'impagabile cartolina. ©©





## INFORMAZIONI

Gli alberghi

**PANTELLERIA (Trapani)**  
**Yacht Marina Hotel ★★★**  
(via Borgo Italia,

0923/91.36.49). Costruito nel 2006, sorge vicino al porto. Doppia con colazione da 85 €.

**Agriturismo Zinedi**  
(contrada Zinedi,

0923/91.40.23). Accogliente agriturismo dell'omonima cantina, a 800 metri di quota, immerso nella macchia mediterranea.

Ristorante di cucina pantesca. Mezza pensione da 100 € a persona.

**Dammusi Sciuvechi** (loc. Sciuvechi, 338/9.70.74.29 e 338/7.70.78.08). Confortevole soggiorno nelle tradizionali costruzioni pantesche,

arredate con gusto. Dammuso con camera doppia da 450 € a settimana.

**SALINA (Messina)**  
**Capofaro Malvasia & Resort**  
★★★★★ (Malfa, via Faro 3,

090/9.84.43.30). Resort enoturistico della cantina Tasca d'Almerita. Ospitalità raffinata in uno splendido ambiente naturale; 18 camere con terrazza vista mare, piscina, solarium, degustazioni guidate.

Ristorante in collaborazione con la scuola dello chef Niko Romito. Doppia con colazione da 210 €.

**Hotel Signum ★★★★★** (Malfa, via Scalo 15, 090/9.84.42.22). Boutique hotel ricavato dalla ristrutturazione di case in stile eoliano vicino al mare, con terrazze panoramiche e arredi di tradizione isolana. Doppia con colazione da 150 €.

**Santaisabel Lounge ★★★★★** (Malfa, via Scalo 12, 090/9.84.40.18). In stile contemporaneo, sul promontorio sulla baia dello Scario, offre 10 suite di una o due camere. Doppia con colazione da 130 €.

**Hotel Ravesi ★★★** (Malfa, via Roma 66, 090/9.84.43.85). In un complesso storico restaurato, 14 camere arredate con semplicità. Doppia e colazione da 95 €.

**I Cinque Balconi ★★★** (Santa Marina di Salina, via Risorgimento 36, 090/9.84.35.08). Al centro del borgo e a pochi passi dal mare, una tradizionale dimora eoliana rivisitata in stile contemporaneo. Doppia con colazione da 90 €.

I ristoranti

**PANTELLERIA**  
**Al Tramonto** (contrada Scauri Basso, loc. Penna 12a, 349/5.37.20.65).

Moderna cucina pantesca su una romantica terrazza panoramica. Conto medio 45 €.

**La Nicchia** (Scauri, via Sotto Kuddia 7, 0923/91.63.42 e 345/9.61.67.63). Buona cucina pantesca di terra e mare; aperto solo a cena. In media 40 €.

**SALINA E LIPARI**  
**Portobello** (Santa Marina di Salina, via Bianchi 1, 090/9.84.31.25). La cucina di pesce della famiglia Cataffo è una garanzia. Conto medio 50 €.

**'Nni Lausta** (Santa Marina di Salina, via Risorgimento 188, 090/9.84.34.86). Cucina eoliana, con ottimi piatti di pesce. Conto sui 45 €.

**Filippino** (Lipari, piazza Mazzini, 090/9.81.10.02). Tra i ristoranti più rinomati dell'arcipelago per la sua cucina eoliana e i piatti di pesce. Conto medio 35 €.

• Per i collegamenti tra le isole, la Sicilia e il resto d'Italia vedere a pag. 72

