

Pantelleria di gusto e passito

L'isola mediterranea è il luogo ideale per trascorrere gli ultimi scampoli d'estate. E approfittare di Passitaly, la rassegna enogastronomica che incorona il vino pantese

Ascolta | Stampa | Email Argomenti WEEKEND (Altri 4) v



Rocce e acqua blu: il mare di Pantelleria a cala Cinque Denti

1/13



CI SONO STATO

CI VOGLIO ANDARE!

DA GUARDARE

0

0

23

IL PIÙ COMMENTATO DEL MOMENTO
CRISTALLO PURO, ECCO LE ACQUE PIÙ
TRASPARENTI DEL MONDO

ACCEDI

REGISTRATI

gola, coniugando la scoperta di una delle isole più misteriose e affascinanti del Mediterraneo a quella del suo vino e delle sue produzioni tipiche.

Perché non fare rotta verso Pantelleria, allora, che a fine stagione regala ancora giornate di sole, mare caldo, ottimi prezzi e, da quest'anno, una kermesse gourmande interamente dedicata al suo vino più celebre e apprezzato, il passito.

Conosciuta soprattutto per la sua bellezza selvaggia, la natura aspra, il mare splendido ma impervio e quasi privo di spiagge, che ne hanno fatto da anni il buen retiro di stilisti e artisti, da Giorgio Armani a Carole Bouquet, Pantelleria ha anche un'altra anima, meno elitaria e più godereccia, che affonda le radici nel suo interno sorprendentemente verde e scolpito da un'infinita teoria di muretti a secco che delimitano coltivazioni terrazzate di capperi e zibibbo, l'uva dolce e ricca di sole da cui si ottengono il Passito e il Moscato. L'oro ambrato, da sempre prodotto artigianalmente in casa, si è negli anni evoluto e affinato, grazie al paziente lavoro di cantine locali che ne hanno esaltato qualità e gusto.

Ma l'isola è un piccolo giacimento di prelibatezze, dai capperi alle olive, ai formaggi, da scoprire con un itinerario ad hoc organizzato nei giorni di Passitaly, dal 31 agosto al 4 settembre e che si snoda fra aziende agricole, cantine e laboratori, durante i quali vengono svelati

i segreti dei piatti tipici della cucina pantasca.

E, ancora, degustazioni e aperitivi, ogni giorno nella piazza sottostante il Castello Barabacane, passeggiate nei vigneti e visite alle cantine che per l'occasione aprono le loro porte: nomi di tradizione come [Donnafugata](#), e [Cantina Minardi](#) e marchi più recenti, come [Cantina Basile](#).

Per un assaggio della vera cucina dell'isola, d'obbligo una sosta ai tavoli de La Vela (contrada Scauri Scalo), una bella trattoria con terrazza a mare, per un piatto di **cous cous di pesce** o di **spaghetti al pesto di Pantelleria**. A fine pasto, impossibile non lasciarsi tentare dal "bacio pantesco", frittelle di pasta farcite con ricotta dolce. Altro indirizzo doc, La Nicchia (contrada Scauri Basso), che propone cucina tradizionale con un tocco di creatività: fra le specialità, i **gamberoni con gelatina di uva zibibbo**. Il locale è anche una **boutique gastronomica** con offerta di prodotti tipici, dal paté e pesto di capperi alle verdure sottolio, alle conserve di ortaggi preparate secondo le antiche ricette.

Si soggiorna al [Pantelleria Dream Resort](#), un hotel costruito come i tradizionali **dammusi** e con terrazze per ogni camera (doppia in b&b da 149 euro a notte). Oppure al [Mursia hotel](#), una candida costruzione in stile mediterraneo direttamente sul mare, con spa e centro benessere (camera doppia da 40 euro a notte).

Leggi anche...

Scopri tante altre idee per un viaggio in [Sicilia](#)

**A Lampedusa, nel
dammuso del
Cupola Bianca...**

Ultima fuga settembrina
al mare: una settimana...

**Pantelleria di gusto
e passito**

L'isola mediterranea è il
luogo ideale per...