

MADE IN ITALY

La vite di Pantelleria sale sul podio dell'Unesco - Foto

E' la prima volta che il riconoscimento viene attribuito a una pratica agricola, tra i beni italiani "immateriali" ci sono l'Opera dei Pupi siciliani (nel 2008), la Dieta mediterranea (2010) e i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe Roero e Monferrato (2014)

Federico De Cesare Viola



Viene allevata su piccoli terrazzamenti, in larghe conche, al di sotto del livello del suolo. Cresce bassa e si espande orizzontalmente per proteggersi dai violenti venti che scuotono l'isola. Ha bisogno di tre volte il monte ore di lavoro, e rigorosamente a mano, di una vigna sulla terra ferma. La pratica agricola della vite ad alberello di Pantelleria rappresenta un esempio straordinario di viticoltura eroica e, a Parigi, è stato riconosciuto il suo valore culturale: l'Assemblea generale dell'Unesco l'ha iscritta tra i Beni immateriali dell'umanità. Un grande orgoglio per la tradizione enologica siciliana e per il made in Italy in genere, ma anche un risultato storico: è infatti la prima volta che l'Alto organismo internazionale attribuisce questo riconoscimento a una pratica agricola, che diventa così il sesto bene italiano di questo tipo, dopo l'Opera dei Pupi siciliani (nel 2008), la Dieta mediterranea (2010) e i Paesaggi vitivinicoli delle Langhe Roero e Monferrato (2014), tra gli altri.

«Questo importante traguardo per l'Italia - ha commentato Vincenza Lo Monaco, rappresentante permanente per l'Italia all'Unesco - deve essere un ulteriore stimolo e un invito, soprattutto in vista dell'Expo, a credere di più nelle potenzialità delle nostre tradizioni per dare vita a uno sviluppo sostenibile, facendo leva sulla cultura produttiva dei nostri territori». Soddisfatto anche il ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina: «Questa iscrizione rappresenta una svolta a livello internazionale, perché finalmente anche i valori connessi all'agricoltura e al patrimonio rurale sono riconosciuti come parte integrante del più vasto patrimonio culturale dei popoli». Nella delegazione italiana presente all'Unesco c'era anche Pier Luigi Petrillo, responsabile ufficio Unesco del ministero delle Politiche Agricole e curatore della candidatura: «Si tratta di un percorso molto complesso, iniziato cinque anni fa su proposta del Ministero e che ha trovato il consenso di oltre 180 stati partner dell'Unesco».

Nonostante oggi si coltivino circa 500 ettari contro i 4mila degli anni Cinquanta (dati della Camera di commercio di Trapani), i vigneti di Zibibbo rappresentano il simbolo dell'identità di Pantelleria, così come i capperi. La coltivazione e i terrazzamenti hanno disegnato il paesaggio e sono l'emblema dell'unione e dell'equilibrio tra l'uomo e la natura. È grazie alla cultura della lavorazione della pietra che sono nati il giardino pantesco e i dammusi, le tipiche case in pietra lavica con il tetto a cupola bianca, entrambe strutture necessarie per praticare l'agricoltura in un contesto poco docile. «È un grande elogio alla comunità di Pantelleria - ha commentato il Sindaco Salvatore Gabriele - che nei secoli ha saputo trasformare luoghi impervi in terrazzamenti dove si produce un prodotto straordinario. Ora dobbiamo lavorare con il Ministero e la Regione Siciliana a un piano di gestione sull'alberello per tutelare e valorizzare la pratica agricola».

Tra le aziende presenti sull'isola c'è anche [Donnafugata](#) che da quando arrivò qui, oltre vent'anni fa, è passata da 7 a 68 ettari (tra proprietà e conduzione) in 12 diverse contrade, diverse per suolo, altitudine, esposizione ed età delle piante (alcune superano i 100 anni). Dalle uve Zibibbo (o Moscato d'Alessandria, introdotto dalle coste del Nord Africa) nasce il Ben Ryé, un Passito di Pantelleria Doc, prodotto per la prima volta nel 1989, il cui nome viene dall'arabo e significa "figlio del vento". È stata appena presentata l'edizione limitata dell'annata 2008, la 20ma vendemmia, prodotta in sole 6.465 bottiglie, lasciate affinare più a lungo in cantina. Un passito ricchissimo, che rende onore al patrimonio agricolo di Pantelleria e che è capace di evocare nel bicchiere il sole e la vegetazione dell'isola: dal consueto color ambra, al naso è esplosivo ma netto, con note di datteri, albicocca secca, zafferano e origano. In bocca è complesso e sapido, con una bella acidità e freschezza nel finale e sentori di miele e agrumi, tanto da sorprendere anche negli abbinamenti a tutto pasto.

27 novembre 2014