



Jose' Rallo Diventa fan

Imprenditrice, volto e voce di [Donnafugata](#)

Unesco, la vite ad alberello di Pantelleria diventa Patrimonio dell'umanità

Pubblicato: 09/12/2014 17:57 CET Aggiornato: 09/12/2014 17:57 CET

Un nuovo simbolo dell'Italia bella e che vale, la vite ad alberello di Pantelleria, viene iscritto il 26 novembre, a Parigi, nella [lista dei beni Patrimonio dell'umanità](#). Per la prima volta una pratica agricola viene considerata bene immateriale e culturale: un riconoscimento meraviglioso per la sua valenza e per il suo significato.

La vite ad alberello di Pantelleria, per le sue caratteristiche, viene consacrata un modello di allevamento da salvaguardare, promuovere, studiare. Un tipo di coltivazione, introdotto dai fenici, perfezionato e tramandato nei secoli, capace di produrre splendidi frutti in condizioni estreme. [L'isola di Pantelleria](#) è infatti caratterizzata da una costante ventosità (Bent-el-Rhia, appunto "figlia del vento" in arabo), da una scarsa piovosità compensata da una grande umidità, per i suoi terreni impervi sui quali sono stati realizzati magistrali terrazzamenti.

Qui nasce l'**alberello pantesco**, una pratica agricola definita dal professor Petrillo, nella sua relazione di presentazione all'Unesco, una pratica 'creativa e sostenibile' e per questo degna di un tale riconoscimento internazionale. Creativa perché fondata sulla 'conca', la culla scavata nel terreno per accogliere la vite, proteggerla dal vento, nutrirla con l'umidità della notte che vi si raccoglie e non si disperde. Creativa perché il sistema potatura, fa sviluppare la pianta con un andamento orizzontale e quasi strisciante sul terreno, e quindi in grado di sopravvivere al vento costante che soffia sull'isola. Sostenibile perché la sua coltivazione è interamente manuale, perché le terrazze sorrette dai muretti a secco delineano il paesaggio di Pantelleria e lo difendono dall'erosione.

Una viticoltura eroica che sopravvive grazie anche al lavoro di tanti produttori, come noi di [Donnafugata](#), orientati alla qualità, che da anni si impegnano sull'isola. Lo Zibibbo è l'uva del Passito di Pantelleria. Un vino dolce unico per le sue caratteristiche organolettiche, un vino prezioso che consente di ripagare la fatica e i costi (3 volte quelli di un vigneto in Siciliana) di questa viticoltura che si fonda sull'alberello pantesco.

[L'ingresso dell'Alberello Pantesco](#) nella lista del Patrimonio mondiale dell'umanità è per il mondo del vino di qualità, un omaggio allo Zibibbo ed alla vite coltivata con tanto amore e tanta fatica, ma soprattutto al prodotto di punta dell'isola del sole e del vento: il Passito di Pantelleria.

