

Nella terza giornata del Cluster Biomediterraneo

Condividi questo articolo su

Un viaggio polisensoriale tra cibo e immagini dedicato a Pantelleria

Partecipa al forum



Ieri, la terza giornata di **Expo 2015** ha visto il **Cluster Biomediterraneo** impegnato nella realizzazione e gestione di numerosi eventi. La giornata é iniziata con la presentazione dell'**isola di Pantelleria** da parte dello chef siciliano **Peppe Giuffré** e della produttrice **Giulia Pazienza** dell'azienda "*Costa Ghirlanda*" che hanno raccontato l'autenticità dell'*"Isola Nera"* con i suoi muretti a secco, il suo vento, il silenzio e i cieli stellati. **Al centro del dibattito i temi della biodiversità, del paesaggio e della sostenibilità: dalla vite ad alberello, diventato Patrimonio Unesco nel novembre 2014, ai giardini arabi pieni di arance, sapientemente riproposti.**



A far da protagonisti di questo suggestivo scenario sono stati: **la vite ad alberello, i capperi, lo zibibbo, il passito e i vini di Pantelleria, frutto di una viticoltura eroica realizzata su terreni impervi ma ricchi della sapidità portata dal vento, della mineralità che deriva dai terreni vulcanici e dalla sapienza dell'uomo che ha saputo coltivarli.**

La giornata é proseguita con lo show cooking affidato agli chef panteschi **Michele Liuzza** e **Gian Claudio** di Malta che hanno preparato due piatti tipici della tradizione dell'Isola realizzati esclusivamente con prodotti locali: **le busiate col "pesto pantesco e capperi"** e i noti **"baci di Pantelleria", un dolce a base di ricotta vaccina.**



Aglio rosso di Nubia, olio extravergine di oliva, basilico a foglia larga, prezzemolo, mandorle e pomodoro siccagno, sono gli ingredienti principali del pesto pantesco. Questi sono stati sapientemente pestati col mortaio in legno d'olivo, un fine lavoro manuale in cui la tradizione si mescola con l'innovazione.

Accanto a queste prelibatezze, il "*principe delle tavole italiane*", il **pane**, realizzato con antichi grani siciliani moliti a pietra, che per l'occasione ha assunto la forma della bandiera dell'Albania, un'aquila a due teste, a testimonianza dell'importante ruolo di integrazione svolto dal Mediterraneo.

Agli eventi della mattina sono intervenuti, tra gli altri, **Rosario Cappadona** per la cooperativa dei capperi di Pantelleria, **Benedetto Renda** amministratore delegato della storica cantina *Carlo Pellegrino* e **Ketty D'Ancona**, l'azienda produttrice di passito di Pantelleria piú antica dell'Isola.



La giornata è proseguita con il **Forum Mediterraneo**, un momento di incontro e di confronto al calar della sera su tematiche culturali, ambientali e agroalimentari rilevanti per la Sicilia e il Mediterraneo.

Il Forum - promosso dal Sindaco di Pantelleria **Salvatore Gino Gabriele** - è stato incentrato sulla *viticoltura eroica*, che perfettamente si addice alle piccole isole che restano distanti dalle logiche operanti nel resto del mondo, salvaguardando in modo particolare la diversità biologica e culturale e dando massimo rilievo ai temi della qualità ecologica, sfide ambientali e dello sviluppo.

All'incontro - moderato dalla giornalista tedesca **Constanze Reuscher** della testata *Die Welt* - hanno preso parte: **Donato Lanati**, enologo di fama internazionale e direttore scientifico del centro di sviluppo applicato di ricerca enologica Enosis, **Giuseppe Barbera**, professore di colture arboree presso l'università degli studi di Palermo, **Mauro Agnoletti**, rappresentante del Ministero dell'Agricoltura, **Benedetto Renda**, amministratore delegato dell'azienda Pellegrino e **Roberto Gaudio**, presidente del centro internazionale di viticoltura di montagna CERVIM.



José Rallo di Donnafugata, madrina del Cluster, intervenendo a fine giornata, ha affermato: *"In questo primo giorno di educazione alimentare, è stata davvero molto appassionata la lezione dei ragazzi di Pantelleria e dei giovani universitari intervenuti; nel pomeriggio Pantelleria è stata la protagonista di un incontro sul paesaggio, sulla viticoltura sostenibile e sull'eccellenza dei prodotti dell'isola. Un esempio per il futuro della Sicilia e del Mediterraneo."*



Il programma di oggi è interamente dedicato alle isole Egadi dove la cultura del tonno e della tonnara, consentirà di ripercorrere le tappe del glorioso passato di queste isole, che devono la loro fortuna alla tradizione della pesca e della trasformazione del tonno.

Tra gli appuntamenti di rilievo: lo show cooking affidato agli chef **Roberto Canino** e **Michele Ritunno** che si cimentano nella preparazione del tonno nelle sue più svariate versioni e nel pomeriggio lo speak easy dedicato all'**azienda Firriato** che, dopo cento anni di assenza, ha reintrodotta la vite nell'Isola di Favignana.