

Pantelleria, il passito e una cucina fatta di capperi, baci e tramonti

04/10/2016 *Salvatore Spatafora*



Donnafugata e il suo mitico Ben Ryé, il capperificio Bonomo&Giglio e tutti gli altri indirizzi dove assaggiare l'isola

Un'isola e i **suoi colori**. Pantelleria è nera come l'ossidiana, gialla come lo zolfo, blu e indaco come il mare, verde come i vigneti e oro come lo Zibibbo, l'uva che altrove chiamano Moscato di Alessandria. Pantelleria non è come le altre isole del Mediterraneo. Qui non ci sono spiagge. Lei è **superba**, il mare se lo lascia alle spalle. **E' introspettiva**, guarda se stessa.

Il tesoro di Pantelleria: lo Zibibbo

Il suo tesoro è lo **Zibibbo**. Il 26 novembre 2014 la vite ad alberello di Pantelleria è stata inserita, con voto all'unanimità, **nella lista dell'Unesco** dei patrimoni culturali immateriali mondiali. Nessun paese, prima dell'Italia, era mai riuscito a inserire nella lista una pratica agricola. Una **tecnica durissima**, perché non c'è macchina né altro strumento adatto ai terrazzamenti di Pantelleria. I contadini panteschi sono riusciti a fare sopravvivere vigne ultracentenarie, datate e certificate dalla Facoltà di Agraria di Palermo, così antiche che sono **sopravvissute alla catastrofe della fillossera** della seconda metà dell'Ottocento, quando l'Europa intera, a partire dalla Francia, perse quasi tutti i suoi vigneti.

Negli anni Ottanta si contavano 4.000 ettari coltivati a vite. **Oggi ne sono rimasti 540**, frammentati tra piccole e piccolissime aziende. La fatica ha spezzato la schiena dei contadini e l'isola si è inventata meta turistica, mentre il mercato dell'uva passita di Zibibbo, trionfo della cultura pantesca, crollava inesorabilmente. Ma se la tradizione, testarda e anacronistica, ha continuato a esistere, si deve invece a **Donnafugata**, storica cantina siciliana che produce il Ben Ryè, il merito di avere fatto conoscere al mondo Pantelleria e il suo vino.

Donnafugata, esempio di viticoltura eroica

I **vigneti e la cantina** di Donnafugata a Pantelleria si integrano armoniosamente nel particolare contesto agricolo. Il paesaggio trasuda la fatica del contadino nel costruire terrazzamenti, muretti a secco (Donnafugata ha ripristinato ben 25

chilometri) e nel coltivare la vigna plasmata dal vento. I vigneti, dove Donnafugata coltiva lo Zibibbo, sono **dislocati in 12 contrade diverse** per suolo, altitudine, esposizione ed età delle piante, superiore anche ai 100 anni. Nella cantina di Khamma, esempio di architettura sostenibile, le singole partite di Zibibbo sono lavorate separatamente valorizzando la pluralità dei contesti viticoli. Qui è custodito anche un **antico jardinu**(giardino) donato da Donnafugata al FAI, il Fondo per l'Ambiente Italiano. Al suo interno, prigioniera ma in salvo, **una secolare pianta di arancio** che cresce circondata da un muro di pietra lavica da cui traspira l'umidità della rugiada notturna, che la mantiene in vita.

Come nasce il Ben Ryé

Il Ben Ryé è il frutto di un lavoro unico, di un lavoro faticoso e attento da parte della squadra di vendemmiatori che coinvolge ogni anno molti giovanissimi siciliani. L'intero processo produttivo dura almeno **3-4 mesi**. La raccolta delle uve di Zibibbo inizia dopo il 15 agosto. Il processo di appassimento naturale al sole e al vento, su graticci, dura 3-4 settimane e ha come obiettivo la concentrazione di zuccheri e di aromi. A settembre, in seguito a una seconda raccolta, viene prodotto del mosto da uva fresca al quale viene aggiunta, durante la fermentazione, l'**uva passa sgrappolata a mano**(circa 70 kg ogni 100 litri di mosto). Durante la macerazione l'uva passa cede gli zuccheri, la freschezza e tutti gli aromi al mosto. La fermentazione si conclude verso metà novembre, quando il Ben Ryé raggiunge il suo proverbiale equilibrio. Segue l'**affinamento in vasca e poi in bottiglia** che complessivamente dura 10-12 mesi.

I capperi, le perle verdi dell'isola

Non si può parlare di Pantelleria senza evocare un'altra eccellenza: il **cappero**. Dal 1949 il capperificio **Bonomo&Giglio** raccoglie e lavora queste piccole perle verdi per trasformarle in antiche preparazioni, che racchiudono il gusto autentico

dell'isola e della sua storia. E' una pianta perenne che, da maggio a settembre, dispensa fino a 3 raccolti al mese che richiedono estenuanti sessioni sotto il sole. Un prodotto dal sapore intenso e persistente, consacrato dal **marchio di qualità IGP**, che trova applicazione anche nell'erboristeria e nella cosmesi per il suo alto concentrato di principi bioattivi.

Sfogliate ora la gallery per scoprire **tutti gli indirizzi** dove mangiare, dormire, assaggiare i baci, guardare il tramonto e ammirare l'arco dell'elefante da una piscina... infinita.

TOPICS: CAPPERI, MARE, PASSITO, SICILIA