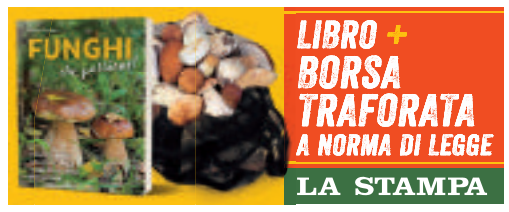
Consigli ai Viaggiatori



Pantelleria

L' isola limite bella da far paura

L'autunno è perfetto per visitarla durante la vendemmia dello Zibibbo

ROBERTO FIORI

Calamita o respingente, Pantelleria non ama le mezze misure. Sospesa tra noi e l'Africa (70 miglia dalla Sicilia, 40 dalla Tunisia), con più di 50 chilometri di costa e nemmeno una spiaggia, è un'«isola limite», come la definisce lo scrittore Giosuè Calaciura nella bella guida letteraria pubblicata un anno fa da Laterza. «Drammatica e soave, inquietante e dolcissima, nera di lava e d'ossidiana, verde di uva di Zibibbo, di capperi e ulivi, azzurra di lago, indaco di mare, Pantelleria è un confine non solo geografico, è una frontiera che accoglie, è un luogo che ci ricorda quanto sia fragile e al tempo stesso eccezionale la condizione umana».

Una cosa è certa: Pantelleria non sarà mai preda del turismo di massa, dei grandi numeri della villeggiatura mordi e fuggi, degli sbarchi per un tuffo, un pranzo a base di prodotti tipici e un souvenir. E non sarà mai l'isola dei famosi, anche se di vip ne ospita tanti, nascosti nei dammusi resi sfavillanti da architetti alla moda. Visitarla a febbraio, a maggio o a settembre non vi lascerà quel senso di abbandono tipico di certi luoghi condannati a un perpetuo agosto. Anzi, se avrete la fortuna di scendere in questi giorni all'aeroporto di Margana - lo volle Mussolini negli Anni 30 -, potrete assistere a uno dei momenti più emblematici dell'agricoltura pantesca, con i contadini impegnati nella vendemmia dello Zibibbo sui terrazzamenti, nell'appassimento al sole e nella sgrappolatura delle uve passite, tutte fasi di una tradizione agricola millenaria condivise e vissute da un'intera comunità.

Muretti a secco

Isola dove tutto è naturale e tutto è artificiale - come annotava Cesare Brandi -, Pantelleria è ovunque tracciata, sostenuta, cucita da centinaia di chilometri di muretti a secco in pietra lavica che lottano contro il caos del vulcano: la vigna è coltivata ad alberello molto basso, plasmata dal vento, su terrazze di piccole dimensioni, in un contesto di viticoltura eroica che richiede un impiego molto elevato di manodopera e che è stata inserita dall'Unesco tra i beni patrimonio dell'umanità in quanto «pratica agricola altamente sostenibile e creativa». Basta un sorso di Ben Ryé, il Passito di Pantelleria icona di Donnafugata che qui coltiva 68 ettari di vigneto tenendo in piedi il territorio quasi in solitaria, o di Bukkuram di De Bartoli, per scoprire tutto il fascino della viticoltura pantesca.

Se un tempo la coltivazione primaria sull'isola - oltre il grano - era quella del cotone, oggi la seconda coltura più importante dopo la vite è costituita dal cappero Igp, mentre un'altra produzione di nicchia molto prestigiosa è costituita dall'origano. Ingredienti che costituiscono la base (insieme con patate, olive, pomodoro e cipolle) dell'insalata pantesca, un piatto semplice e gustoso che racchiude tutti i sapori terreni di un popolo antico - è stata fenicia, romana, bizantina, araba, normanna, spagnola - e mai dedito alla pesca.

Architettura *In alto i terrazzamenti di muretti a secco in pietra lavica, qui sopra un dammuso*

Giardini panteschi

Altro esempio straordinario d'ingegno agronomico di cui l'isola è costellata - ce ne sono più di 400, la maggior parte dei quali in rovina - è il giardino pantesco, un edificio scoperchiato in pietra lavica e a pianta circolare al cui interno è conservato, chiuso da una porta, un solo albero di agrume. Come quello in località Khamma donato al Fai da Donnafugata, che conserva un rigogliosissimo albero carico di arance. Il vento caldo che sferza l'isola è carico di umidità. A contatto con la pietra lavica, che di notte si raffredda, l'umidità si condensa in tante piccole goccioline d'acqua. La pietra porosa la raccoglie come una spugna e la rilascia lentamente al terreno, consentendo alla pianta di crescere rigogliosa pur in assenza di pioggia e di qualunque sorgente in tutta Pantelleria. Se siete pronti per la sua «bellezza agghiacciante», come scriveva Truman Capote dopo averla visitata, affittate un dammuso per trascorrervi qualche giorno d'inverno. «Pantelleria è nata per l'inverno - assicurano i contadini chini sulla terra -. Con il suo misterioso silenzio, la sua energia positiva, il cielo stellato e il profumo del mare ti rendi conto che non hai bisogno di niente altro».

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Last minute

Parma nel nome di Verdi

FRANCESCO RIGATELLI

Lo stereotipo vuole le città emiliane ricche e vivaci. In parte è ancora vero, e similmente ad altri posti sono in corso cambiamenti positivi, ma è innegabile che abbiano anche accusato crisi e problemi di integrazione. Parma, Reggio Emilia, Modena, Ferrara e Bologna, per andare in ordine di via Emilia, sono dunque mete consigliate per un itinerario d'insieme, ma è meglio coglierle durante eventi speciali, quando sono particolarmente colorate.

Castello di Torrechiara

Questo weekend l'occasione è triplice. Se Internazionale a Ferrara racconta il mondo, a Bologna si tiene la Design week. La Galleria Cavour, Palazzo Isolani, Palazzo Pepoli Campogrande, Santa Maria della neve e l'ex Ospedale dei bastardini sono la cornice di 145 eventi tra conversazioni, workshop e premiazioni.

E se a Modena si è appena tenuto il Festival Filosofia a Parma l'associazione «Parma, io ci sto!», nata proprio per vivacizzare e valorizzare la città, promuove fino al 22 ottobre accanto al Festival Verdi l'iniziativa Verdi Off, che porta le note verdiane pure in luoghi insoliti come l'Oltretorrente, il Lungoparma, la Pilotta, il carcere, l'Abbazia di Valserena, il Castello di Torrechiara e il Labirinto della Masone per farli scoprire attraverso la musica.

francesco.rigatelli@mailbox.lastampa.it

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

Dal pistacchio ai fichi d'India, che dolce la Sicilia

Appuntamenti di fine estate: a Bronte e Militello le sagre dei prodotti Dop

ROCCO MOLITERNI

Non ero mai stato a Bronte in vita mia. Conoscevo di nome questa località siciliana alle falde dell'Etna per due motivi: il cult-movie Anni 70 di Florestano Vancini «Bronte, cronaca di un massacro» ambientato in queste campagne e dedicate a una rivolta contadina repressa nel sangue da Nino Bixio nel 1860 e perché non c'è quasi gelateria in Italia che non sostenga di fare il gelato con i pistacchi di questa località. Così ho accettato ben volentieri di passare una giornata nei pistacchieti di Bronte. Sulla vicenda di Bixio non ho saputo più di quanto non sapessi dal film, sul pistacchio ho imparato molte cose. La prima è che probabilmente molti gelatai «ciurlano nel manico», perché per quanto sia grande l'agro di Bronte non può produrre una quantità infinita di pistacchi. Però val la pena di andarci e girare per un pistacchieto, vedere le piante lungo le pendici delle colline e i pistacchi che prima di essere raccolti (il raccolto si fa ogni due anni tra fine agosto e i primi di settembre) e asciugati sono rosa e non verdi, provare a raccoglierle con tecniche che possono essere più o meno antiche ma richiedono comunque la fatica umana e non le macchine.

La raccolta dei pistacchi a Bronte

Oggi a tutelare il pistacchio di Bronte ci sono una Dop e anche un presidio Slow Food. Io sono stato in un'azienda storica, la Fernandez, che porta il nome di un ambasciatore del re di Spagna arrivato in Sicilia nel XVI secolo. Duecento anni dopo un discendente venne mandato a Bronte come pretore e scoprì la coltivazione di questa pianta che arrivava dall'Oriente, ma che solo qui, grazie al terreno lavico assume quelle caratteristiche di gusto che la fanno unica al mondo. Vicino a un vecchio monastero, che ancora oggi si chiama Castello Fernandez, i discendenti proseguono l'attività. Oltre a seguire tutte la fasi del pistacchio, dalla raccolta alla commercializzazione, la sorpresa è stato scoprire «in trasferta» la cucina (dai maccaruni con il pesto di pistacchi alle fillette, sorta di grossi morbidi biscotti che si fanno sul braciere con un impasto di uova, zucchero e farina) delle donne dell'associazione Mamme del Borgo, che a Motta di Camastra, un piccolo paesino in provincia di Messina, ogni domenica aprono le loro case per accogliere chiunque voglia conoscere i sapori di questo angolo di Sicilia.

Per chi vuole assaggiare di persona da domani a domenica a Bronte è in programma l'Expo Sagra del pistacchio: ci si può anche arrivare con la ferrovia Circumetnea che garantisce panorami inaspettati. Peraltro se siete in zona e avete voglia di fermarvi, a Militello in Val di Catania (dista da Bronte una manciata di chilometri), c'è dal 6 all'8 ottobre (e il weekend successivo) la sagra della mostarda e del fico d'India, appuntamento da non perdere per chi ama questo frutto.

Tra una sagra e l'altra ci si può fermare a Taormina, magari per fare l'ultimo bagno di stagione, per bere un cocktail al Morgana o gustare la cucina di Pino Cuttaia (il 2 ottobre) o Davide Scabin (il 9 ottobre) ospiti delle cene stellate sulla terrazza del Grand Hotel Timeo. Senza dimenticare, se siete appassionati di cibo e di Sicilia, che dal 22 al 24 ottobre si svolge l'edizione 2017 di Taormina Gourmet organizzata da Cronache di gusto.

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI