

News dall'Isola Pantelleria Internet

lunedì 27 agosto 2018



(Baldo Palermo)

Nostra intervista a Baldo Palermo, Direttore Marketing e Comunicazione di Donnafugata

PANTELLERIA HA UN PAESAGGIO NATURALE FORTEMENTE PLASMATO DALL'AGRICOLTURA

News 22628, Pantelleria 27/08/2018 (Mascia Maluta)

Cogliendo l'occasione di una meravigliosa serata organizzata nella cantina di Kamma abbiamo intervistato Baldo Palermo, direttore marketing e comunicazione di Donnafugata.

Donnafugata è stata protagonista con uno degli eventi della settimana "Quarantennale" del tennis a Pantelleria. Come si è svolta la serata che avete organizzato negli spazi della vostra cantina di Khamma?

"I tennisti che hanno partecipato alla serata, anche se non sono esperti di vino in senso stretto, hanno scelto quest'isola come meta delle loro vacanze perché la amano. Noi abbiamo cercato di presentare dei motivi ancora più profondi, per apprezzare di più quest'isola e far comprendere che Pantelleria ha un paesaggio naturale fortemente plasmato dall'agricoltura, in quanto isola di contadini e non di pescatori. Un paesaggio agrario che noi come produttori vitivinicoli sentiamo la necessità di proteggere in tutta la sua bellezza. Quando ci si aggira nell'isola più che un paesaggio agricolo si ammira un'opera di giardinaggio, tutto è così rifinito e

curato, dagli ulivi ai capperi e alla vigna, con questi terrazzamenti infiniti che rappresentano una celebrazione del lavoro dell'uomo. Ogni pianta trasuda la fatica che il contadino pantesco ha dovuto profondere per trarre sostentamento da una terra così dura, per il vento, per lo scarseggiare di acqua dolce e anche per l'isolamento geografico. È sufficiente richiamare uno di questi temi, come ad esempio il riconoscimento UNESCO alla pratica agricola della vite ad alberello, per far innamorare qualsiasi appassionato di vino pur non esperto. Abbiamo presentato il Giardino Pantesco Donnafugata, che è stato donato al Fai, e che rappresenta una piccola opera d'arte dell'ingegno e del sacrificio del contadino, per permettere la coltivazione degli agrumi in un territorio molto ventoso e dove c'è poca acqua. Una soluzione di una pianta circolare di quattro metri, con mura alte dieci, che serve a proteggere dal vento e a catturare la rugiada del mattino dando così sollievo alla pianta. Un'opera straordinaria che ci ricorda l'importanza della sostenibilità ambientale e alla scarsità dell'acqua con cui l'agricoltore si è sempre dovuto confrontare su quest'isola. Oltre a parlare di viticoltura eroica e del giardino pantesco, abbiamo presentato i nostri vini, coronamento di un percorso che siamo stati felici di offrire ai partecipanti di questo tradizionale torneo che anima l'isola".

Quali sono i vini che produce a Pantelleria?

"Qui coltiviamo lo Zibibbo, un vitigno da cui produciamo un bianco secco che si chiama Lighea, nome di una Sirena protagonista di una novella di Tomasi di Lampedusa, e produciamo anche due vini dolci, il moscato Kabir e il Ben Rye' (in arabo figlia del vento) passito di Pantelleria, che si produce dal lontano 1989 e che presenta una straordinaria ricchezza data proprio dall'appassimento delle uve. Un'esaltazione in termini di gusto e di patrimonio zuccherino, ma anche di grande finezza ed eleganza, perché riesce ad avere un equilibrio e una freschezza che rende la sua dolcezza non stucchevole ma estremamente ammaliante. È un vino che emoziona e che esporta in tutto il mondo il nome di Pantelleria".

Qual è il riscontro all'estero dei vostri vini creati a Pantelleria?

"I vini dolci rappresentano una nicchia del mercato e nel mondo si producono molte tipologie di vini da dessert e di grande pregio, pensiamo al Sauterne in Francia o al Tocai in Ungheria, al Trockenbeerenauslese in Germania o all'Eiswein in Austria e in Canada, senza dimenticare le altre realtà italiane come il Vin Santo. Sicuramente anche per un vino di pregio come il Passito di

Pantelleria le chance ci sono, ma bisogna confrontarsi con delle denominazioni e delle tipologie molto importanti all'interno di un mercato che è molto piccolo. Bisogna lavorare ancora molto per far comprendere l'unicità di questi prodotti e il pregio e l'importanza paesaggistica, oltre a quella enologica, della viticoltura eroica di un'isola come Pantelleria. Il Consorzio (Consorzio del vino di Pantelleria DOC) facendo squadra ha lo scopo di promuovere queste tipicità e i valori di queste produzioni di grandissimo pregio, che poi diventano l'elemento su cui un paesaggio agrario come quello di quest'isola può valorizzarsi nel tempo. Come azienda riteniamo che il consorzio sia una modalità intelligente di collaborare fra produttori, perché la competizione del mercato internazionale è così accesa che nessun produttore da solo oggi è in grado di trainare nel mercato una tipologia così di nicchia. Se vogliamo che il passito di Pantelleria possa essere conosciuto e apprezzato a livello internazionale serve che delle attività consortili di promozione collettiva possano essere utili a tutti preservando così la bellezza di quest'isola".

Quali altri eventi avete in programma?

"Quest'estate il Consorzio Pantelleria DOC, in collaborazione con il Consorzio turistico Pantelleria Island, ha ideato un calendario di manifestazioni, che abbiamo chiamato Pantelleria DOC Festival, che dal 31 agosto al 9 settembre animeranno l'isola. Si tratta di eventi che hanno l'obiettivo di valorizzare le cose più interessanti che offre l'isola, come le escursioni naturalistiche e le produzioni artigianali agroalimentari tipiche. Partiremo dai prodotti del capperone e da tutte le conserve delle trasformazioni degli ortaggi, per arrivare alle visite in cantina, alle degustazioni, ai seminari e i laboratori. Un avvicinarsi di appuntamenti che in dieci giorni animeranno l'isola in tutti i suoi angoli più belli. Il visitatore potrà così conoscere e degustare i vini del Consorzio di Pantelleria DOC negli aperitivi, nelle cene laboratorio e dopo cena nei wine party. Un calendario così ricco per far capire ai turisti e agli appassionati del vino e del cibo di qualità che in quei giorni succederà qualcosa di straordinario, unendo gli artigiani del gusto ai produttori vitivinicoli, al turismo e agli operatori della ristorazione. Pantelleria è un'isola che potrebbe vivere di turismo tutto l'anno, il periodo della vendemmia è forse uno dei più belli e noi siamo felici di offrire da quest'anno agli amanti dell'isola un qualcosa in più per premiarli della loro fiducia".

Copyright © 2001 Riproduzione Riservata