

UN MONDO DI IDEE ORIGINALI PER VIAGGIARE

**lonely planet**  
MAGAZINE  
ITALIA

16-18 AGO 2019

**ISOLE VERGIN  
BRITANNICHE**

**GREAT ESCAPE  
UGANDA**

**SPECIAL  
CICLOTURISMO**

lonely planet  
**BEST  
EUROPE**

# Ustica e Pantelleria Gemelle diverse

**LA SICILIA IN DUE ISOLE  
SEPARATE DALLA GEOGRAFIA  
VICINE PER DESTINI E IDENTITÀ**

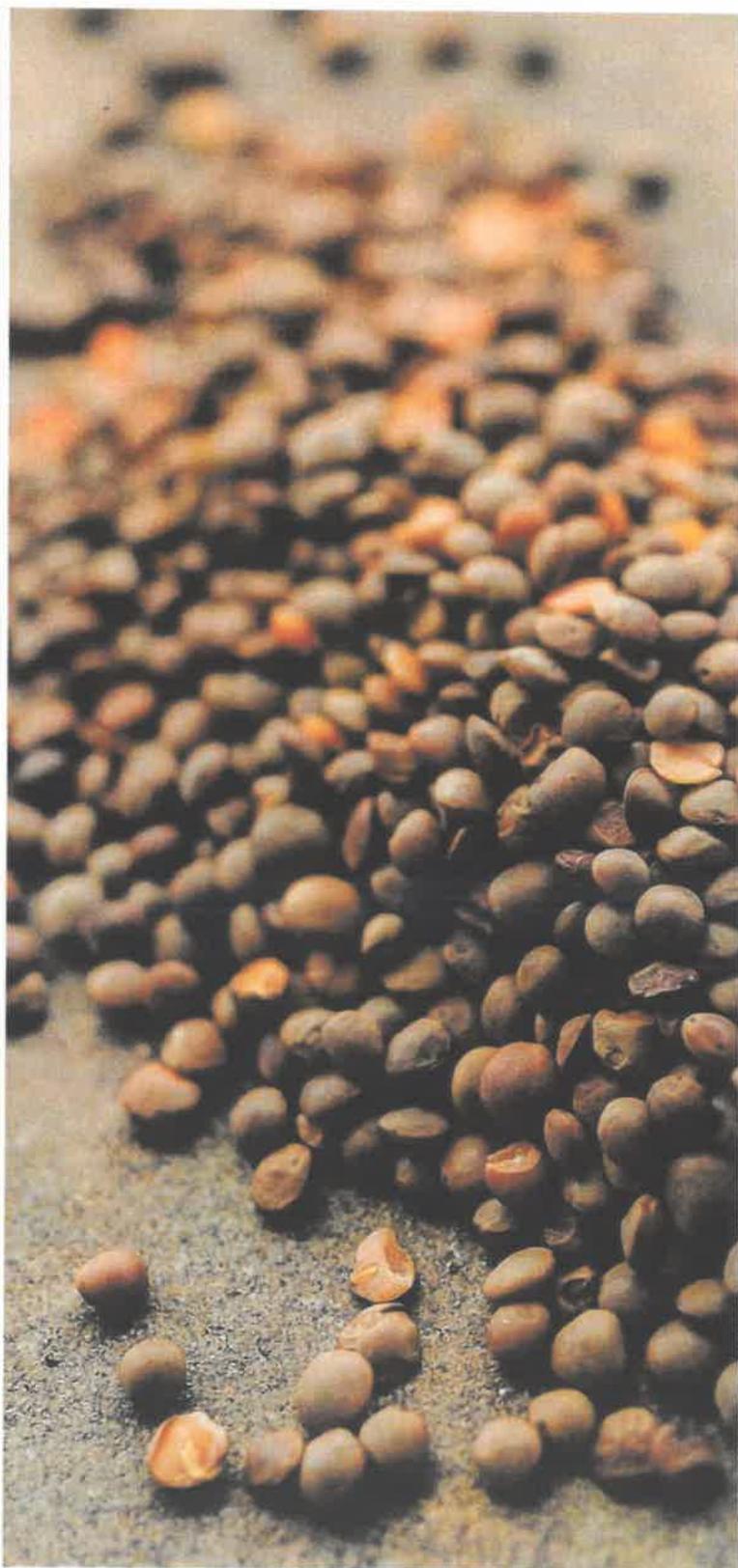
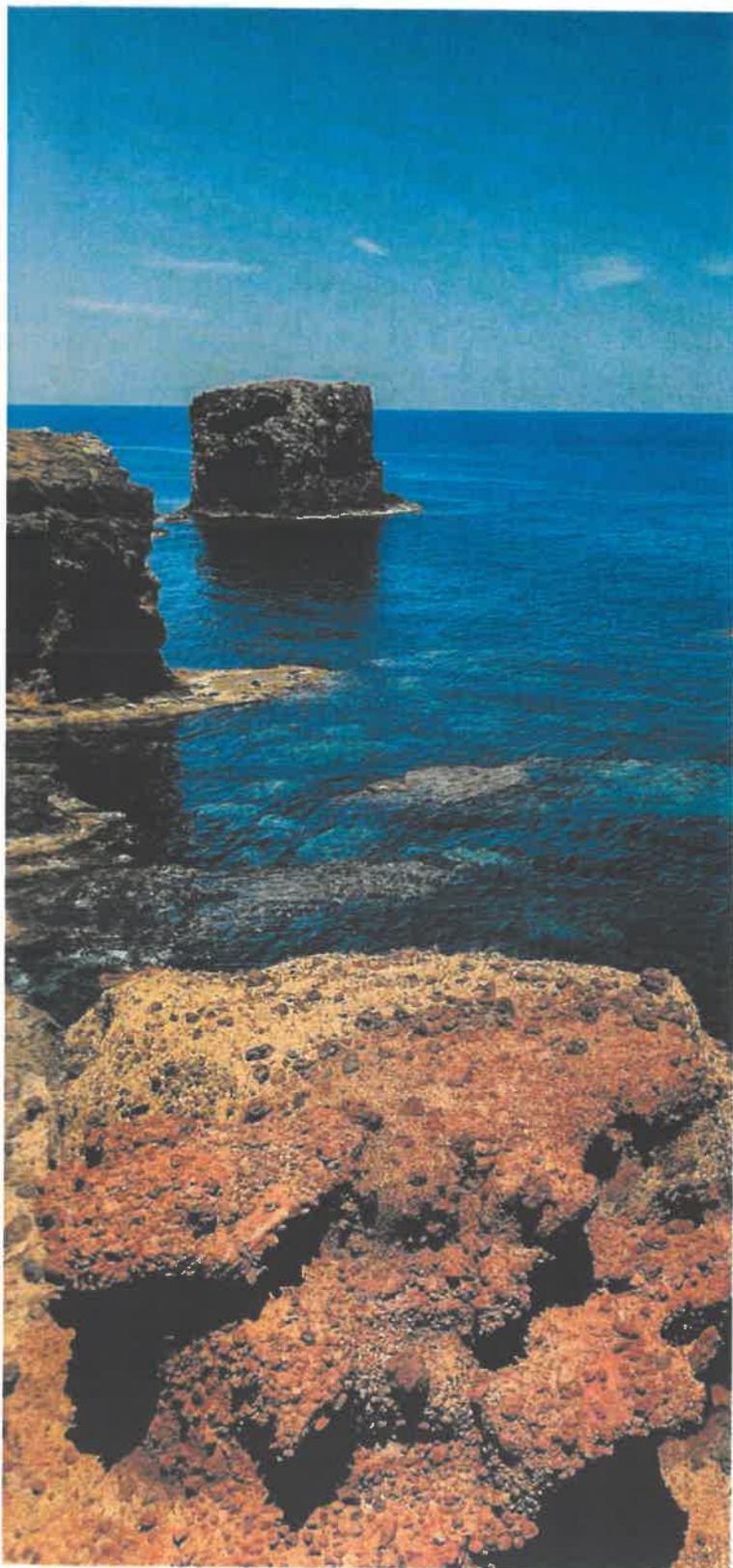


MESTRALE • NUMERO 2 • ANNO 1 • ITALIA 4,90 €  
SVEVICA ITALIANA CN € 12,00 CHF  
ALGERIA MARITIME E SVIZZERA TEDESCA CH 12,50 CHF

**PLUS TASHKENT • GRAN PARADISO • L'AUSTRALIA DI NED KELLY**

Da sinistra: visto del mare nella zona del Villaggio Preistorico di Ustica in contrada Tramontano, lenticchie di Ustica, Capperi panteschi e faro marittimo nella zona di Punta Spadillo a Pantelleria

# USTICA E

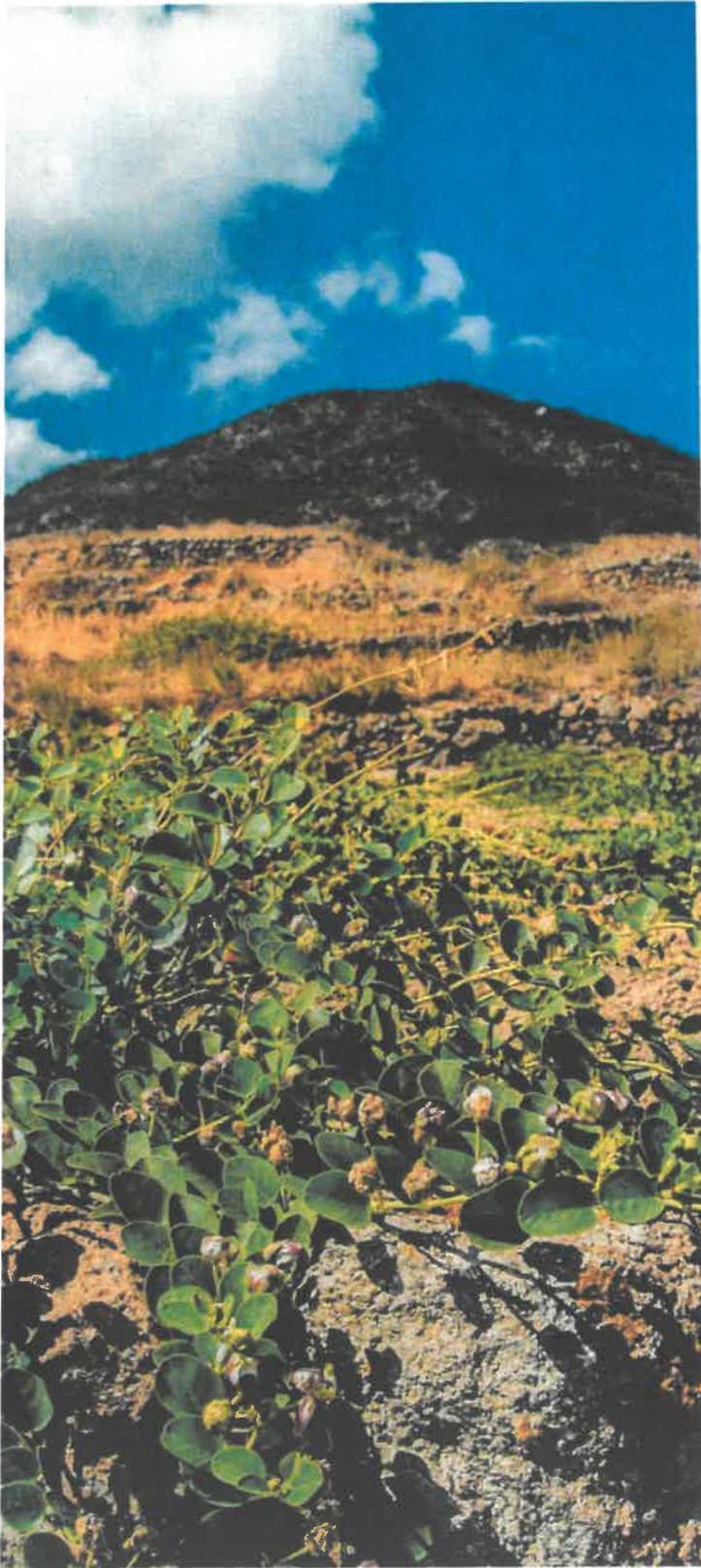


## Gemelle diverse

Parole di **FEDERICO GEREMI** e **MASSIMILIANO RELLA**

# PANTELLERIA

---



---

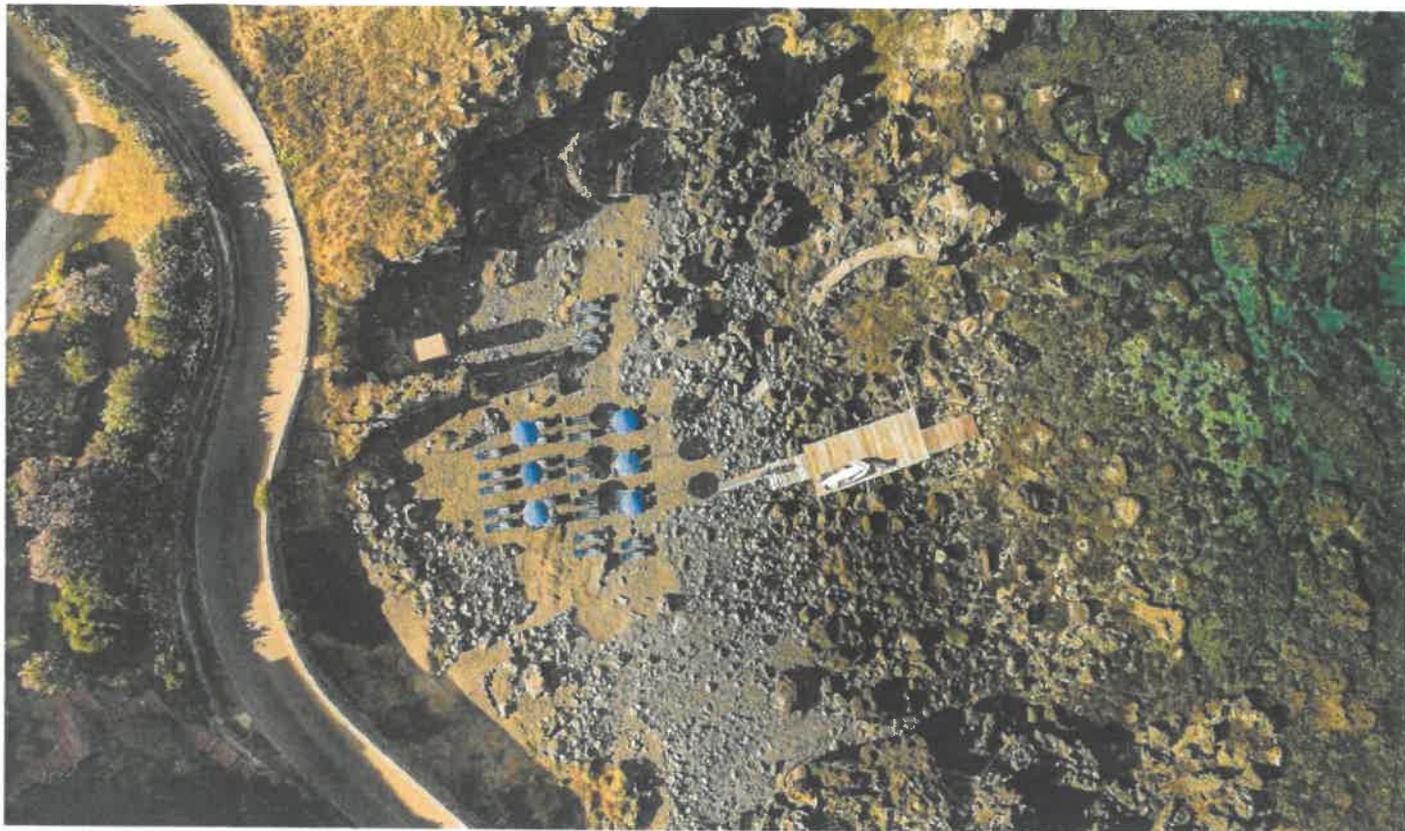
Ustica e Pantelleria, le uniche due isole di Sicilia senza altre terre emerse intorno  
Separate dalla geografia, vicine per destini e identità  
Terre di confino e di tenacia contadina, sono un doppio eden. Per foodie, sub, viaggiatori esigenti  
E per tutti gli altri, una scoperta dopo l'altra



A destra una vista nei pressi di Contrada Cimitero. In alto: la fiore del coppers. In basso lo scorcio di uno stradino vicino al porto di caia Santa Maria.

**S**iamo abituati a considerare le piccole isole solitarie come compendi compatti di cui crediamo facile tratteggiare il profilo e srotolare narrazioni a ritroso. Poca terra con tutta quell'acqua intorno, cosa ci vorrà mai a raccontare un puntino? Edwin Abbott Abbott alzerebbe un sopracciglio, le dimensioni sono però quelle del verosimile: tante storie, quasi troppe. Col picaresco che tracima nel folk, l'aneddoto a farsi Storia e le storie a ribadire stanche vulgate oleografiche: un paragrafo (troppo breve) si fa così romanzo d'appendice (troppo largo). Vale per **Ustica** e **Pantelleria**? Non tanto, non proprio. Non più. Scopriamole allora nella ricerca di un nuovo senso di autentico. Un viaggio tra rocce sott'acqua e terre asciutte, eccellenze gastronomiche ed ospitalità. Coi tanti nomi a puntellare - punteggiandola, con puntiglio - l'esplorazione di due montagne siciliane in mezzo al mare





**C**HI EDETE AD UNA GUIDA naturalistica (siciliana), ad un operatore turistico (usticese), ad un sub (da qualsiasi parte del pianeta) quale sia la ricchezza di Ustica. Ci girerà intorno qualche secondo – giusto il tempo di schivare la retorica della “Perla Nera”, della gemma intatta a misura d'uomo, etc – e poi calerà l'asso: la prima area marina protetta d'Italia. È un dato e non di poco conto che sono passati più di trent'anni da quando è stata istituita, era il 1986. Aggiungerà poi che la metà di tutte le specie marine del Mediterraneo si trova qui: più plausibile che verificabile ma poco importa, basta una maschera per sbirciare nel paradiso sommerso e ci si convince in fretta. Lasciamo l'ossigeno nelle bombole, riempiamoci di quelle brezze che spettinano le chiome nei selfie sulle falesie. E “appropriamoci” di Ustica da dentro.

Molti dei pochi cognomi ricorrenti qui sono di origine eoliana, come alcuni termini della parlata isolana: certi termini ricordano più il siciliano di quell'arcipelago che quello udito sulla costa di rimpetto. Due esempi: *caruso* invece di *picciriddu* e *la i* al posto della *e* in (*facimu* invece di *facemu*). Alicudi è del resto ad un centinaio di chilometri, appena una quindicina di miglia nautiche in più di quelle che separano Ustica da Palermo. Un legame di lemme e segni che ribadisce ciò che i sussidiari sanciscono: i primi usticesi venivano dalle Lipari. I vulcanologi ammoniscono tuttavia che non si tratta di un'ottava landa di Eolo, la sua origine è altra. Quelle sette si sono formate per la frizione incessante tra faglie e placche, Ustica è invece il risultato di un primo sbuffo solitario improvviso, tremendo e stravolgente: un assolo da una fessura nel mantello profondo. Niente bis, poi di nuovo silenzio (si fa per dire), ed un'incessante risalita di materiali: una vera *singularity* ribollente. E di boato in boato, tanto vale allora immaginarla come un mini-Etna sommerso di cui emergono solo 264 metri.

## NON PERDETE LA TRAMONTANA

Partiamo dal faro, a pochi minuti dal centro cittadino e subito oltre la Rocca della Falconiera. I fondali lì sotto miscelano i toni – turchese smagliante, smeraldo da cartolina, tutta la palette dei blu,

qualche tocco di giada – esagerando con la luminanza e moltiplicando l'incanto. Sono tuttavia ben distinti per grado di tutela: la zona C (parziale) da una parte, la B (generale) dall'altra. Optiamo per la seconda ed esploriamo la porzione di Ustica che tiene insieme tutti gli atout dell'isola – cultura, colture, contesti e contrasti – al meglio: contrada Tramontana.

Cala Giaconi è un bel tetris di grandi sassi, dirupi ed acque calme. Il nome deriverebbe da “ciacuni” (ciottoloni) ed evoca la cala Giachi vicino Erice, a rammentare che i pescatori trapanesi di corallo, attivi parecchio tempo fa, sono stati una delle tante presenze delle “altre Sicilie” qui. La baia è tuttavia soltanto un teaser per quello che sta per arrivare: il tratto fino alla punta della Colombaia squaderna un catalogo di geologia in cinemascope che stordisce, cerniera prodigiosa tra flutti e terrazze in alto. I nomi sulle lastre del cimitero ricordano le diverse provenienze più o meno locali – istruttivo e struggente, è letteralmente immerso nel tratto più bello del litorale – mentre il molo sottostante ammonisce che coi venti non si scherza: è a quello che barche e traghetti attraccano quando lo scirocco spinge aria e marosi, squassando gli ormeggi di cala Santa Maria. Doppia Punticedda – il punto più settentrionale di tutti, coi resti dell'insediamento preistorico – camminate fino alla cappella Passo della Madonna, passando vicino al mini-canyon Curruggiu e fermandovi a fare il bagno alle cale Tri Petrie Sotto il Lino. Avrete nel frattempo incontrato la prima delle tante suggestioni fantasy del lessico locale, i Gorghì – vasche per la raccolta di acqua piovana, se ne contano sei sull'isola: il Maltese prima, poi il Salato (l'unico completamente

*Nella foto in alto una veduta aerea del litorale di Punta Spalmatore*

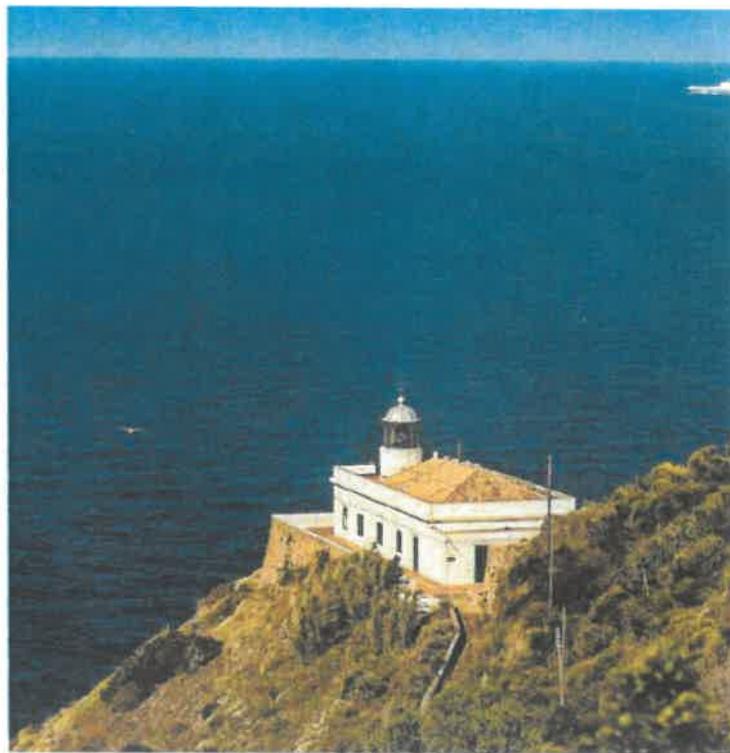
naturale). Ustica non ha infatti sorgenti ma da tempo fa ormai da sé: da oltre vent'anni ha smesso di aspettare navi-cisterna a cadenze regolari, succhia il mare e lo tratta con l'osmosi inversa. Rientrate quindi in città, fermandovi a Case Vecchie, sul rettilineo che fende la piana di Tramontana, due chilometri d'asfalto dritto dritto. Oppure sui sentieri lungo le pendici di Guardia del Turco e Guardia di Mezzo. Con quell'enorme palla da golf della stazione meteo a presidiare il punto più alto – ed il “nuovo” verde (molti pini di Aleppo, alcuni eucalipti) in mezzo a quello originario (rari lecci, in lenta espansione) – il colpo d'occhio sulla conca è notevole. Il cuore di Ustica è qui: un'ex caldera, fertile e rocciosa, spianata da acque e venti. Pochi ulivi – nei secoli i coloni si sono sempre ostinati a piantarne pochi, meglio puntare su legumi e soda – e qualche vite da ottimi vini. E soprattutto orti che ancora oggi regalano capolavori di gusto e tenacia. La lenticchia, presidio Slow Food da una ventina d'anni, è la più piccola d'Italia e non ha nulla da invidiare alle sorelle sulla terraferma sicula con la stessa certificazione (quelle nere delle colline ennesi e quelle di Villalba). Il pomodoro è più saporito di quelli più buoni. E poi le fave, altro presidio lento e quasi eroico. Fino a non molto tempo fa l'unico macello era qui, da quando non c'è più è di fatto un'isola senza carne. In attesa di coniare un nuovo termine per lo straordinario panorama gastronomico usticense – Metavegetariano? Postvegano? Fish & Seeds? – e prima che la patina glam e posh se ne accorga, spalmandosi su questo tesoro, godetevolo come si deve. A tavola: pesce fresco – gamberetti e barracuda (poco tonno e poco pesce spada), macco, confetture e conserve.

## MEZZOGIORNO DI FUORI

Anche il versante opposto, tra torre Santa Maria – una delle prime strutture erette dai Borboni, nuovi padroni di Ustica dal 1762 – e Punta Cavazzi, va esplorato in un anello combinando il sentiero

costiero con la strada che taglia l'interno. Mentre si cercano i rari approdi di questo tratto di litorale – un eden frattale di scogli, faraglioni ed insenature – si studia la mappa. Non per orientarsi, impossibile perdersi. Ma per chiedersi chi abbia scelto i nomi delle grotte: alcuni paiono quelli di un mazzo di tarocchi pop (dei Gamberi, del Cornuto, dell'Arpa, del Tuono), altri omaggiano il debole dei siciliani per i vezzeggiativi: Ferlicchio, Pastizza, Sicchitello, Munsedda. Anche qui un altro gorgo speciale. San Bartolichio è all'incrocio tra tre contrade, un totem concavo che col nomignolo omaggia la devozione-bis di Ustica all'apostolo, patrono anche di Lipari. La festa principale si tiene il 24 agosto, quella per il “santino” (absitiniuria, per carità) poche settimane dopo.

Se la piana a nord è la serra di Ustica e la sua vigna, in quella meridionale prevale la vegetazione spontanea e fa da dispensa di spezie, piante e bacche, fiori & co. Qualche esempio? I tre ginestrini (delle scogliere, commestibile e comune), il finocchietto marino e quello comune, col suo “imitatore” (ferla) poi la camomilla costiera, l'artemisia



arborescens (cugina dell'assenzio), il “tè siciliano”. Fatte le provviste virtuali per il palato, con occhi e narici in t mare di lentisco, tocca ora al wild – anzi, wide – West usticense: l'area marina protetta A (integrale).

## TUTELA TOTALE

Il poligono offlimits va da Punta Spalmatore agli Scogli piatti di Punta di Megna. È preceduto da tre calette: guardato a vista da due sentieri – il faro ottocentesco (che pare ciminiera di una tonnara) e la

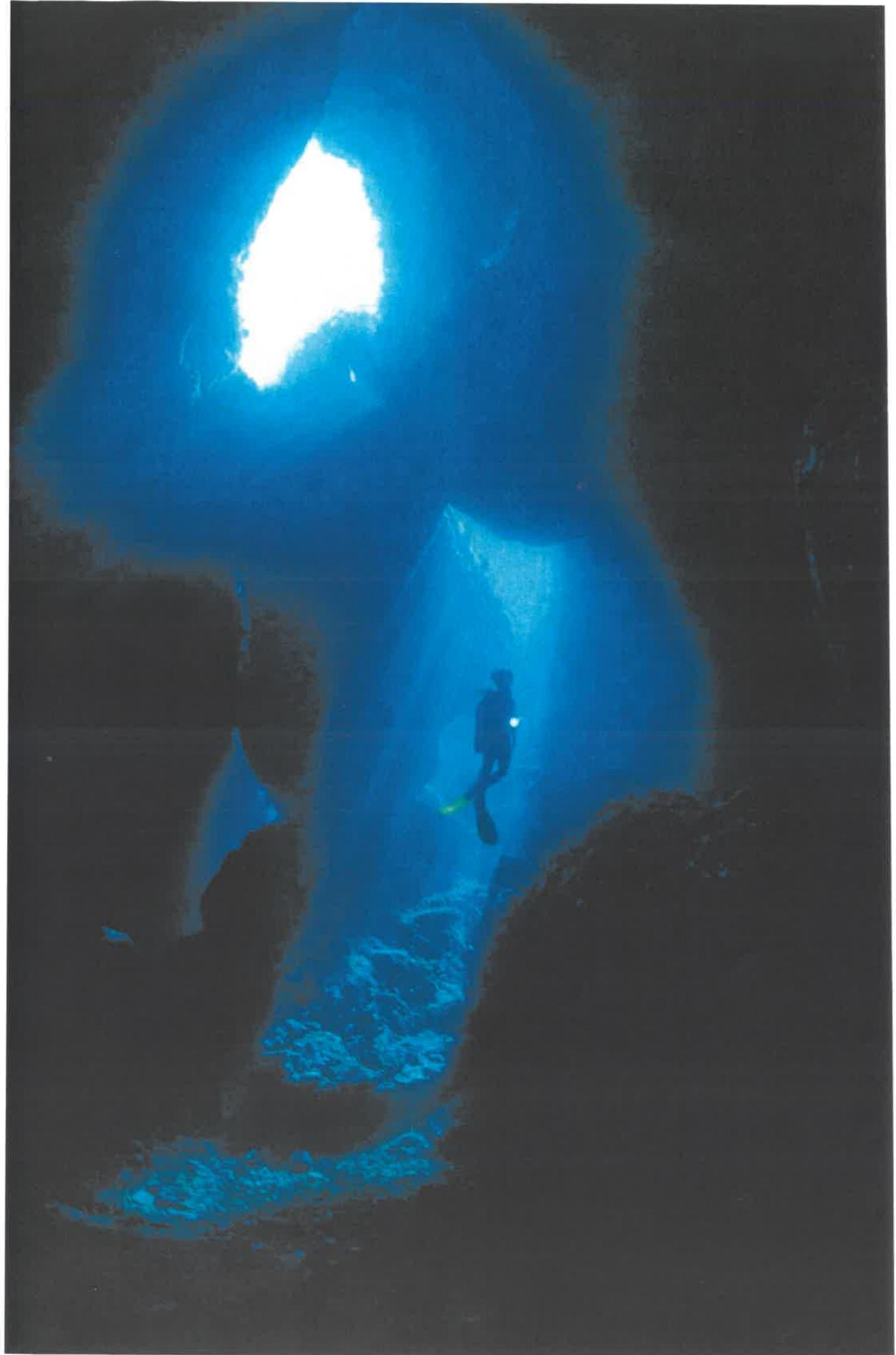
torre (di Castilla y Aragon pure questa) – il tris Anfiteatro Matrisanta e Patricuonu è un bel preludio alla meraviglia: oltre il promontorio. La strada ne asseconda la geometria: sulla destra la distesa bruciata dal sole sale lungo un piano inclinato quasi impercettibile verso il centro dell'isola. Il bello di questa zona – a tutela massima, dunque quintessenza del meglio del meglio usticense sommerso – è che lo snorkeling è consentito ed al bagnasciuga si arriva in un baleno. I pesci aumentano di taglia e numero (è l'effetto riserva, vale soprattutto per saraghi e salpe) ma le condizioni favorevoli consentono a parecchie specie di passarsela bene in queste acque. La cernia bruna (rara altrove e qui presente in abbondanza), le forme allungate di barracuda murene, i gamberetti e le cicale di mare. E poi madrepora stelle marine, praterie di preziosissime posidonie.

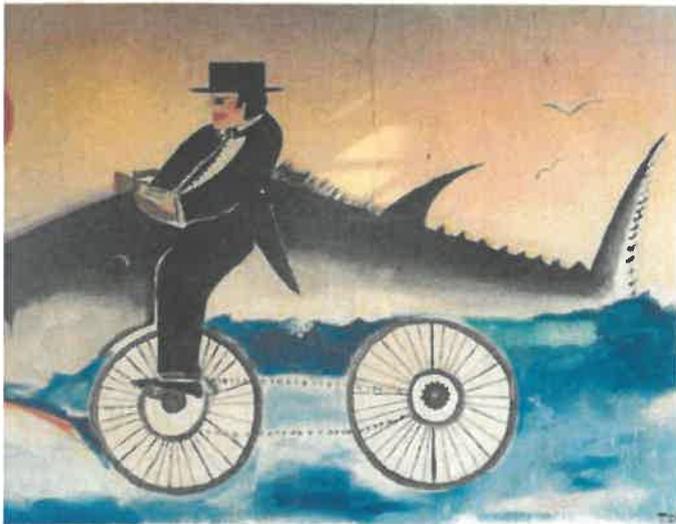
Quante volte è nata Ustica? Quanti stratisi sono sovrapposti tra materiale lavico, umanità, tradizioni e riti agricoli? Un salto quantico dalla civiltà eoliana ai Borboni, con passaggi di monaci e pirati. Poi il confino, le costruzioni e costruzione di una nuova, ennesima identità di nuovo bonaccia, fino al boom delle immersioni. Oggi galleggia, riverberando quei fasti ma senza scomporsi, forse suo malgrado. Oppure no, si prepara con molta pazienza e senza civetteria.

In questa pagina: il faro di Punta Omo Morto. A destra un tub all'entrata della grotta di Piccina Naturale sotto al faro di Punta Cavazzi.

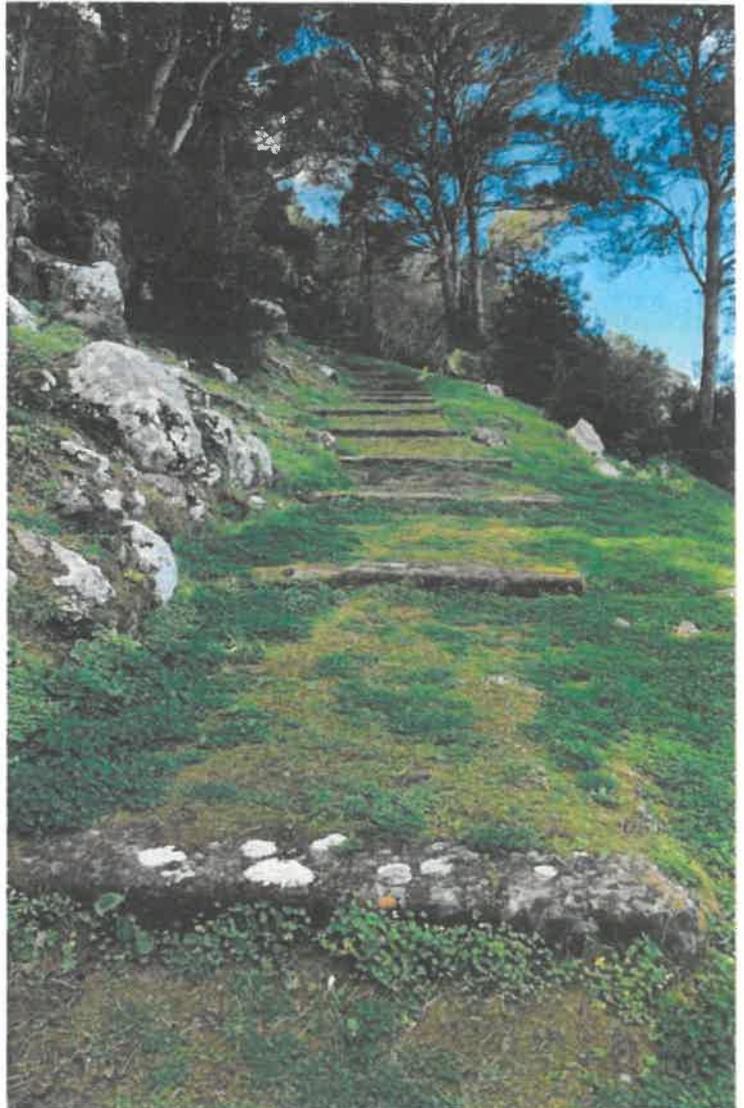


**FEDERICO GEREMEI**, per anni travel writer freelance ed ora alla guida del magazine, è stato autore e producer di documentari. E, prima ancora, un demografo (con la valigia sempre pronta)





A destra, il disegno sulla parete di un edificio, nella piazza principale di Ustica  
In basso a sinistra, vecchi utensili di lavoro conservati presso un agriturismo dell'isola. In basso a destra l'antico sentiero del Boschello che conduce in cima al monte da cui si assiste ad un panorama mozzafiato.



## Terre di confino terre di accoglienza

Sovrapponendo un atlante di storia moderna alle mappe nautiche si trovano parecchi esempi di terre di confino in mezzo ai mari. Il regno ha, infatti, sempre individuato nelle isole i luoghi "migliori" per allontanare i sudditi più scomodi, tenendoli ai margini dell'area civile ed imprigionandoli spesso, come manovalanza forzata. Ustica e Pantelleria non fanno eccezione, tutt'altra. Gli isolati si sono fatti però isolani: i viaggi di sola andata con approdo su quelle lande scure ed aspre raccontano anche storie di integrazione. Ad Ustica hanno

iniziato i Borboni, inviando una quarantina di "sterrati" - da « terra, relegati » secondo lo storico Vito Ailano - da destinare alla costruzione di fortificazioni. Erano gli anni Sessanta del Settecento e si potrebbe dire che quella prima costruzione sia andata avanti per due secoli, fino al 1961. È lo stesso Ailano ad annotare che la terminologia si arricchiva nel tempo (coatti, confinati, saggromanti obbligati) ma la sostanza rimaneva la stessa: una condizione che, radicata di sé, era tuttavia anche una fonte di reddito per i locali (i

confinati disponevano di un sussidio). Il perimetro geografico di questa prigione di mare non è ovviamente mai cambiato, appena una quindicina di chilometri, va ricordato, separa il profilo della costa dalle acque. Le linee che delimitavano le zone da non attraversare si sono invece modificate: lo sciando comunque pochissimo spazio di movimento. Non di pensiero ed interazione, però. Soprattutto coi nuovi arrivi (deconfinati politici (patrioti marginali, dissidenti, anticolonialisti) e coi politici antifascisti alla fine degli anni Venti

Gramsci, Scialoja, Bordiga, i fratelli Rosselli, Tucci, Coniolo e molti altri) la convivenza forzata, da tanto tempo quasi normale e scontata, è diventato scambio di idee e pratiche, un'ibridazione che ha inciso sul profilo culturale dell'isola, ancora più ospitale, ancora più contemporanea. A Pantelleria le cose sono andate diversamente, è vero: lì ha prevalso la funzione detentiva. Gli enzimi di coscienza e convivenza hanno tuttavia contribuito a definire l'identità dell'isola Gemella, ma diversa, anche in questo. - T.g.



LA TUNISIA a sessantacinque chilometri a ovest, la Sicilia centodieci a nord est. E in un attimo ci si ritrova in una saga nordica, in un bosco di lecci e corbezzoli in cima a Montagna Grande che coi suoi 836 metri incombe sull'isola più nordafricana d'Italia. Tutto, o quasi, è possibile: lave multicolori e spuntoni di roccia nera, saune naturali in grotta e fanghi di bellezza sulle rive di un lago alimentato da sorgenti termali e ribattezzato "Specchio di Venere". E poi ulivi nani, ortaggi che crescono abbeverati solo dall'umidità e dalle scarse piogge. E grandi vini, naturalmente. Soffia il vento tra le nuvole che fendono le fronde degli alberi: appena il cielo si apre il sole brilla sul muschio che ne foderà tronchi e rami. La sensazione che le braccia delle piante stiano per avvinghiarci è dura l'istante di un brivido ancestrale in questo bosco in pieno Mediterraneo. Quassù, in vetta alla montagna più alta di Pantelleria, nel punto d'Italia più vicino all'Africa: ottantatré chilometri quadrati - otto volte Capri (o un terzo

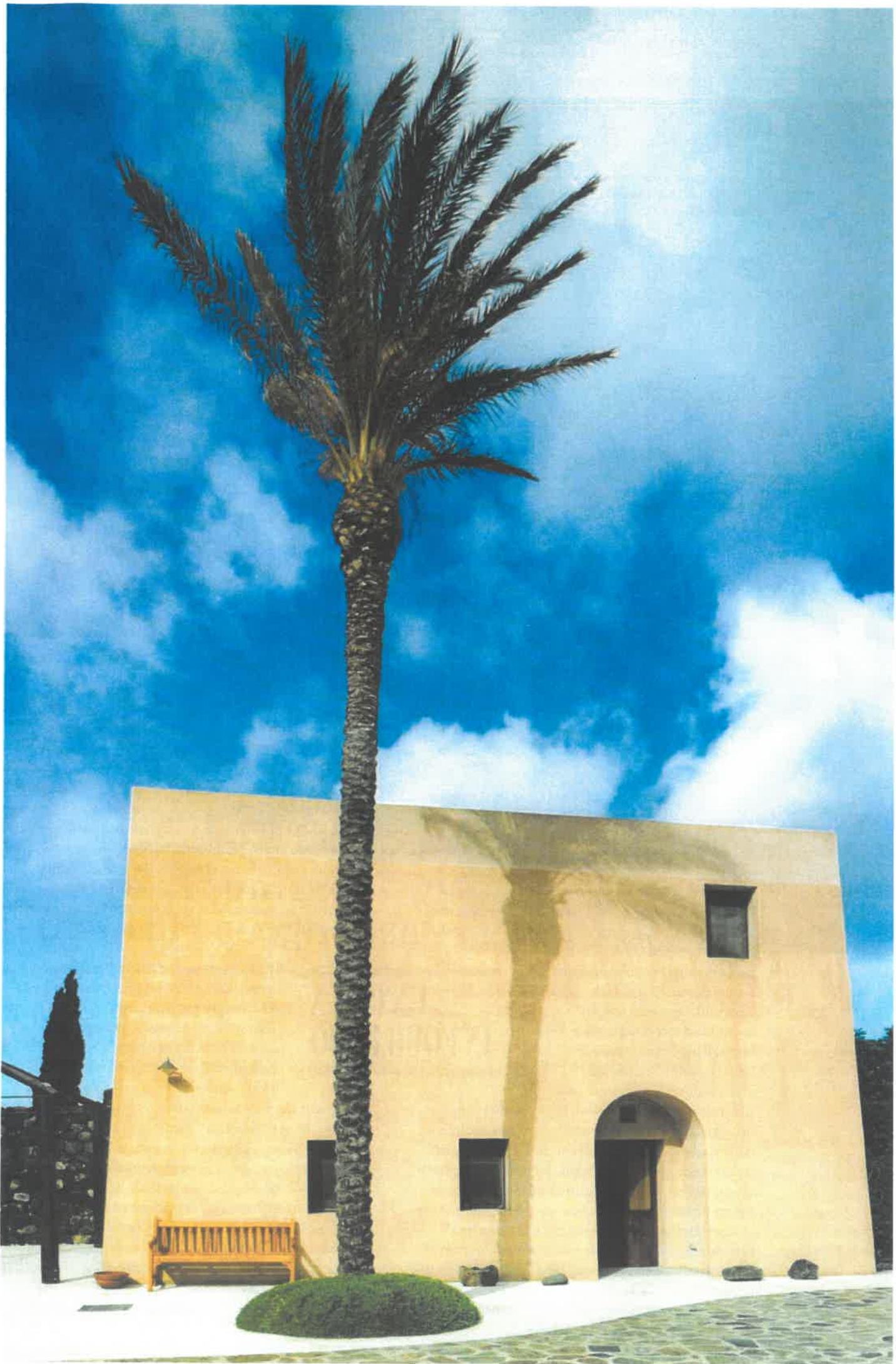
dell'Elba), per capirci - ostici e tormentati. Dalla sommità si scorgono i profili a cocuzzolo delle kùddhie (i crateri "secondari") e il monte Gibele, il vulcano che ha partorito Montagna Grande. Il campionario per vulcanologi Pantelleria lo squaderna con fumarole, sorgenti geotermiche marine (Nikà), vasche d'acqua calda (al porticciolo di Gadir), grotte di sauna naturale (a Sibà). E poi una costa frastagliata con pochi e impervi accessi al mare, faraglioni e falesie e scogliere nella zona a sud, chiamata Dietro Isola. Zero granelli di sabbia. Su tutto questo si spalma una macchia mediterranea bassa e cespugliosa con arbusti e fiori di cisto. E lecci e pini, marittimi e di Aleppo.

## UN'ISOLA IN EQUILIBRIO

Il Parco Nazionale di Pantelleria nasce esattamente tre anni fa. "C'è finalmente consapevolezza che questa è una risorsa", racconta Salvatore, il presidente. Sogna una "isola bio", una sfida difficile che in oltre mezzo secolo centinaia di ettari di terra coltivata, su terrazze in forte pendenza, sono state abbandonate.

Quelle che restano sono quasi completamente coltivate a vite di uve zibibbo con la tecnica dell'alberello pantesco: la vite bassa, in piccole conche di terra, per raccogliere acqua piovana, proteggere la pianta dal vento e i grappoli dal sole. Una tecnica da un lustro ormai Patrimonio Unesco, come pratica agricola, da cui nasce il Pantelleria Doc, vino in nove tipologie: dal bianco secco o frizzante al Moscato (anche liquoroso) e al Passito, il nettare di punta dai profumi d'albicocca, frutta candita e fichi secchi. Torniamo dal liquido al solido che l'isola è solcata, si stima, da ben sette chilometri di muretti a secco.

o veduto di Balata  
rchi, sul versante  
zionale di  
ilietic  
sto un vignato  
> o Capo Levante



A proteggere gli agrumi dal vento pensano invece i giardini panteschi, d'origine bizantino-araba. Sono grandi recinti cilindrici di pietre laviche incastrate l'una sull'altra, alti più di quattro metri e costruiti per contenere un albero soltanto: un agrume. La struttura trattiene umidità e condensa notturna, tenendo in ombra il terreno mentre il sole irraggia costantemente le foglie. A Pantelleria pare ce ne siano almeno quattrocento (tutti privati) ma l'unico inserito in un percorso visitabile è il Giardino Pantesco Donnafugata: ristrutturato e donato al FAI una decina d'anni fa, si trova tra le vigne di Khamma.

Abitata da oltre 7.500 persone, per alcuni è il posto sperduto da cui scappare, per altri Pantelleria è l'oasi di fuga dal caos delle città. Come *Peppè*, guida turistica e scrittore che si divide tra l'isola e Napoli, o *Francesco* (un pantesco di ritorno da Varese che si è messo a fare vino) oppure *Michela*: milanese doc, qui stabile da oltre trent'anni, prima come istruttrice d'equitazione oggi come dog sitter per i tanti che vengono a svernare nei loro dammusa al primo sole di primavera. Qualche volto da rotocalco e molti professionisti, tanta gente comune ed una comunità d'immigrati arrivati per portare braccia a un'agricoltura sempre più anziana e a corto di giovani.

Per una interessante collisione di Storia e storie i toponimi arabofoni delle contrade - *Bukkuram*, *Karuscia*, *Sibà* - convivono coi cognomi per lo più spagnoleggianti della popolazione: *Errera*, *Ferrandes*, *Gutierrez*, *Ramirez*, *Garsia*, *Valenza*. Gli arabi la conquistarono nell'835, popolandola di berberi e magrebini, ma durò poco: un secolo e mezzo dopo diventò presidio cristiano della Sicilia normanna, conservando tuttavia la fede islamica. Solo nel 1492 - esatto, l'anno dell'approdo delle Caravelle sul Nuovo Mondo - *Ferdinando II d'Aragona* impose la cristianizzazione mentre la lingua resistette a lungo: "fino all'Ottocento il pantesco parlava un dialetto arabofono, poi sicilianizzato con l'arrivo dei mercanti", sintetizza *Peppè*. Ma sopravvivono qualche parola ed espressioni arcaiche, qualche esempio? *milakhimilakhi* per dire che si è stanchi o *sciakisciuka*, una gustosa caponata di verdure che deriva da *chakchouka* (miscuglio).



A sinistra un dammusa adibito a spazio degustazioni della cantina Donnafugata. A destra in alto il lago conosciuto come Specchio di Venere. Sotto in senso orario dall'alto: rivisitazione dello sciakisciuka con tuorlo croccante, salsa di pane allo bottargo di tanno e uova essiccate, al ristorante I Giardini di Rado. Catamaro alla pantesca ripieno di mellica, mandorle, pinoli, calemara, pomodorino. Zucchine "cucuzze" pantesche di menta, sennorio e uova di lime, piatti del ristorante Le 2 Palme.

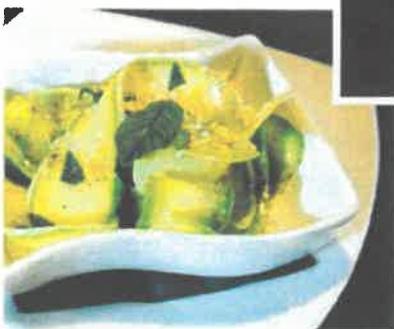
Dopo l'incursione turca che nel 1556 fece un migliaio di schiavi la vita rimase tranquilla fino al 1943. Mussolini impose poi la costruzione della strada perimetrale (un nastro d'asfalto lungo quaranta chilometri), l'aeroporto nel '37 e l'hangar progettato dall'architetto *Pier Luigi Nervi*. La propaganda fascista vergò per Pantelleria l'etichetta di "portaerei inaffondabile del Mediterraneo". Nel 1942 i fatti gli diedero ragione: con la "battaglia di mezzo giugno" la flotta italiana sbaragliò gli inglesi a sud dell'isola. Ma l'8 maggio dell'anno dopo gli Alleati distrussero quasi interamente Pantelleria-paese. La ricostruzione ci ha lasciato una delle "bellezze controverse" isolane, a eccezione del Castello e della più recente chiesa Matrice a forma d'enorme dammusa, disegnata dall'architetto milanese *Gabriella Giuntoli*, qui trasferita da tempo e artefice di vari recuperi: su tutti la villa-dammusa tra le palme di *Giorgio Armani*, con vista sul porticciolo di *Gadir*. Composte da spessi muri di pietra vulcanica a secco, coperte da una volta tondeggianti che "cattura" la pioggia, le tipiche abitazioni dei panteschi sono il risultato di lenta evoluzione e adattamento all'isola: alla sua morfologia, ai materiali naturali, al vento, alla mancanza d'acqua.

L'isola-giardino e l'isola degli opposti: delle lave ocre e verdi e delle rocce nere, dei cespugli ispidi di macchia e dei tronchi rivestiti di muschio, lassù nel boschetto "nordico" che non t'aspetti, sopravvissuto nel 2016 all'incendio doloso di *Montagna Grande* e all'imbecillità piromane. Come tutte le fiabe, anche questa a lieto fine. 🍷



**MASSIMILIANO RELLA** scrive di turismo ed enogastronomia. Appassionato di cultura mediterranea, tradizioni agricole e vita di comunità, è tornato a Pantelleria dopo anni. Trovandola ancora incantata, come quando viveva sull'isola.

Questo reportage è stato realizzato anche con il supporto di *VisitUstica* e del *Consorzio Vini Doc Pantelleria*.



# Ustica

## DOVE MANGIARE

### Il faraglione

Un ristorante-terrazza su più livelli, a pochi metri dalla spiaggia del porto. Presenza ormai radicata sull'isola, propone i classici della cucina usticese e parecchie gustose variazioni per i palati contemporanei.  
Cala Santa Maria  
366.3751213

### Il Terrazzino

Al centro del centro, nella piazzetta principale si

Ustica, omaggia al meglio la tradizione isolana: quella dell'ospitalità schietta e quella gastronomica (com'è naturale)  
piazza Umberto I  
388.8990301

### Carruba

Piccolo ristorante a conduzione familiare, presidia un grazioso vicolo nella zona abitata più antica del borgo. Prodotti bio, coltivati secondo la tradizione, ed impeccabile cura nelle

preparazioni  
via Tre Mulini  
389.6306378

## DOVE DORMIRE

### Hibiscus

Agriturismo immerso tra i sapori ed i profumi di un orto-giardino mediterraneo, sul versante nord dell'isola. Gli ospiti dispongono di alloggi dotati di cucine attrezzate e possono degustare - in prima persona, a "metri zero" - i prodotti dall'azienda agricola:

passito di zibibbo e lenticchie (da pratiche biologiche certificate)

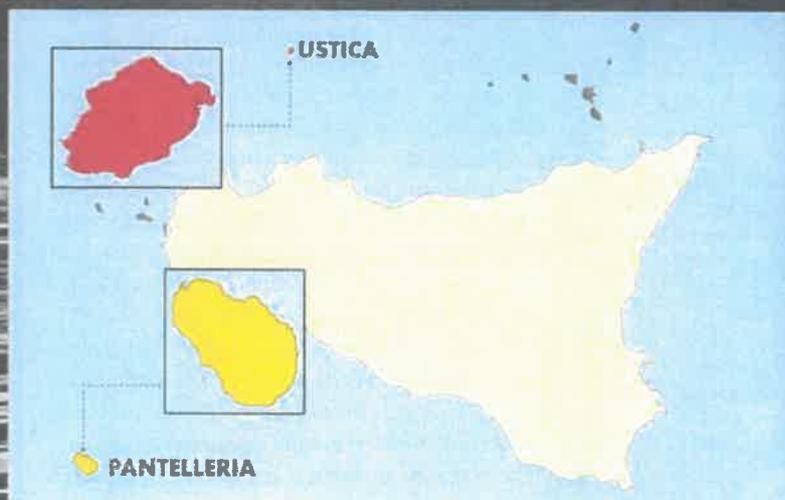
### Casa vacanze

Diverse soluzioni di case vacanze nel paesino sopra il porticciolo di Cala Santa Maria e villette nelle campagne dell'entroterra. Un'offerta molto varia dal buon rapporto medio qualità-prezzo, con disponibilità più ridotta d'estate e nei weekend.  
Portale VisitUstica.it  
(328.3633776 info@vistustica.it)

## IN AGENDA

### San Bartolomeo

Il patrono di Ustica e di Lipari (e uno dei dodici apostoli) viene festeggiato con tutti gli onori dalla comunità isolana: un appuntamento speciale anima il porto ed il centro storico. Si uniscono anche le contrade che quel giorno (e solo in quell'occasione mettono "da parte" le proprie figure religiose di riferimento cui sono devotamente affezionate) il 24 agosto



## USTICA

### COME ARRIVARE

#### Via mare

Frequenti collegamenti tutto l'anno tra il porto di Palermo e Cala Santa Maria in aliscafo (Liberty Lines) e traghetto (Siremar)

## PANTELLERIA

### COME ARRIVARE

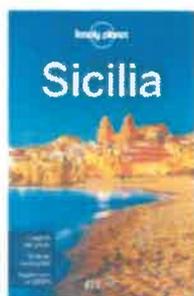
#### In aereo

Da Palermo, Trapani e Catania con Dat. Dai principali aeroporti italiani con Alitalia

#### Via mare

Da Trapani con Siremar e con Traghetti delle Isole

## PERSAPERNE DI PIÙ



## Pantelleria

### IN ALTO I CALICI

#### Donnafugata

Visite al Giardino Pantesco ed alle vigne centenarie, degustazioni con varie formule di abbinamento  
Contrada Khamma  
0923.915649

#### Carlo Pellegrino

Visite con aperitivo in terrazza  
Contrada Cuddie Rosse  
0923.912730

### Salvatore Murano

Vini di qualità da uno degli storici produttori di Pantelleria. Pasti a base di specialità dell'orto e degustazioni in un dammuso tra i filari Mueggen c/o L'isola nell'Isola  
0923.915231

### Vinisola

Visite e degustazione su prenotazione, con assaggi di specialità locali  
Contrada Kazzen 11  
0923.912078

### DOVE DORMIRE

#### Dammusi Amigdala

Si alloggia in dammusi curati dal viticoltore e contornare della cantina Pellegrino, tra terrazze di ulivi, capperi e viti  
Contrada S. Vito 33  
320.4617103

#### Tenuta Borgia

Una tenuta in posizione panoramica con vari dammusi restaurati e piscina all'aperto, giardini, pinete e palmeti  
Rekale  
3471516294

### IN AGENDA

#### Pantelleria Doc Festival

L'evento dedicato all'eno-turismo e ai vini di qualità prodotti sull'isola da uve zibibbo nelle nove tipologie del Pantelleria Doc. Percorsi guidati e trekking tra le vigne, aperitivi al tramonto, visite archeologiche e degustazioni nelle cantine che aderiscono al Consorzio Pantelleria Doc ([consorziodipantelleria.it](http://consorziodipantelleria.it)), in collaborazione con Pantelleria Island  
5-8 settembre

VEDUTA DELLA BAIA DI SCARI, SULLA COSTA SUD-OVEST DI PANTELLERIA

