



## 5 cose da fare al Pantelleria Doc Festival

Fuga di settembre a **Pantelleria in occasione della vendemmia**, quando l'isola rivela la sua anima più autentica: il nero intenso della pietra lavica e il giallo oro dello Zibibbo sono i colori simbolo di quella che gli Arabi soprannominarono *la figlia del vento*. Ed è proprio il vento che soffia incessante dal mare a plasmare e a conferire – insieme all'azione del sole – unicità al **Passito**, la cui pratica agricola della vite ad alberello è stata iscritta tra i Patrimoni Immateriali dell'Umanità. Dal **5 all'8 settembre** torna il **Pantelleria DOC Festival**, giunto alla sua seconda edizione. La manifestazione è organizzata e promossa dal **Consorzio Pantelleria Doc**, presieduto da Benedetto Renda. Un'intera isola in festa per **quattro giorni** da dedicare alla scoperta del *Giardino del Mediterraneo*, scrigno di biodiversità con il suo paesaggio disegnato dalla fatica del contadino pantesco. Turisti, famiglie con bambini, appassionati di vita all'aria aperta e winelover avranno a disposizione un **ricco programma di eventi**: aperitivi, cene, degustazioni e percorsi di approfondimento dedicati al vino, all'agricoltura pantasca, all'archeologia e alle bellezze naturalistiche della piccola isola vulcanica. **Ecco 5 cose da non perdere:**

LA MODALITÀ DI COLTIVAZIONE DELLA VITE AD ALBERELLO FA PARTE DEI PATRIMONI IMMATERIALI DELL'UMANITÀ

1



**Vendemmia.** Durante la kermesse si potrà vivere in presa diretta uno dei momenti più suggestivi di Pantelleria: la **vendemmia dello Zibibbo** con i contadini impegnati nella raccolta degli ultimi grappoli prima dell'appassimento al sole e della sgrappolatura dell'uva passa. Il calendario di appuntamenti si apre **giovedì 5 settembre** alle ore 18:30 con le **visite in cantina** per assistere alla vinificazione delle uve Zibibbo e conoscere le tecniche di una viticoltura il cui valore è stato riconosciuto anche dall'Unesco. Ogni giorno le aziende vinicole del Consorzio (**Salvatore Murana, Pellegrino, Vinisola, Donnafugata, De Bartoli, Fabrizio Basile, Coste Ghirlanda ed Emanuela Bonomo**) racconteranno la propria specifica filosofia produttiva e la viticoltura eroica praticata dai loro contadini impegnati nella raccolta dei preziosi grappoli sui terrazzamenti, per un'esperienza multisensoriale che culminerà con la degustazione dei vini.

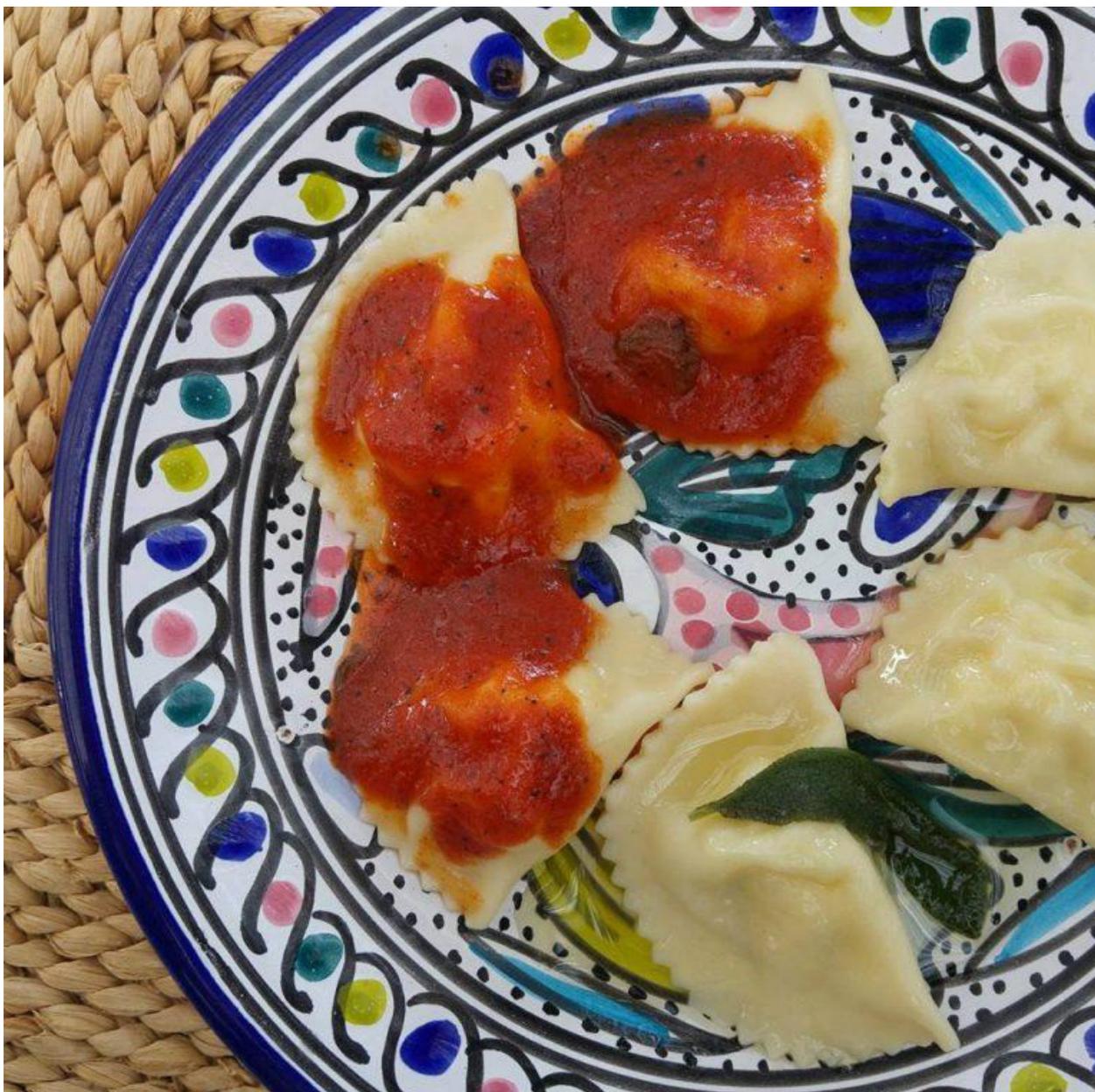
2



**Degustazioni.** Numerose le occasioni per degustare i vini in alcuni dei luoghi più belli dell'isola. Da non perdere gli **aperitivi al tramonto** (dalle 19 alle 21) e le **degustazioni** (dalle 20 alle 22.30) a cui seguiranno i **dopocena** (dalle 23) accompagnati dalle note di musica dal vivo e **visite notturne nei giardini panteschi**. Primo appuntamento *Dopocena* è quello organizzato giovedì 5 settembre da Cantine Pellegrino (inizio ore 23) dal nome **Passiti e Cioccolato**: un'imperdibile e originale incontro per provare il Passito di Pantelleria in abbinamento al cioccolato. La dolcezza del vino, infatti, ben si sposa con le note amare, speziate e aromatiche del cioccolato della storica

azienda Majani. Oltre alle etichette di Pellegrino, verranno proposti in degustazione anche gli altri vini passito delle aziende consorziate di Pantelleria, ognuno abbinato a una diversa tipologia di cioccolato.

3



**Cucina pantesca.** Isola nel cuore del Mediterraneo, anche Pantelleria come il resto della Sicilia, ha visto assecondarsi diverse dominazioni che hanno lasciato tracce nella cultura e nella cucina. La contaminazione più forte è stata sicuramente quella araba. Seguendo il *fil rouge* dell'accostamento cibo-vino, i foodies non potranno lasciarsi sfuggire il **ricco programma di cene-degustazioni** pantesche (dalle 21 alle 23). Si parte giovedì con un doppio appuntamento: nel giardino del ristorante **La Nicchia** (contrada Scauri), il tema sarà l'eccellenza del **cappero pantesco**, mentre ruoterà attorno allo speciale rapporto tra il mare e la terra la cena firmata dall'azienda Vinisola – Le Due Palme. Venerdì 6 settembre ci si sposta ad est, in contrada Khamma, col focus del ristorante **La Favaretta** sui prodotti della campagna pantesca (capperi); sabato 7 settembre invece saranno **le diverse sfumature di Zibibbo e i suoi possibili accostamenti** a caratterizzare la serata al ristorante **Al Tramonto**, in contrada Penna. Lo stesso giorno, presso il ristorante **I Giardini dei Rodo**, per tutti coloro che volessero approfondire i segreti dei sapori panteschi è prevista infine una **scuola di cucina** con il laboratorio dedicato ad uno dei piatti icona di Pantelleria: i **ravioli amari** con ricotta e menta (dalle 10 del mattino fino alle 12.30, prenotazione obbligatoria).

4



**Il Giardino del FAI.** Il paesaggio di Pantelleria presenta un unicum speciale: esso è formato dalla **fusione fra l'ambiente naturale e l'ambiente antropico, agricolo e tradizionale**. Entrambi nascono e si sviluppano dal connubio fra elementi meridionali (africani) e settentrionali (europei), con la decisa dominanza dei primi. L'elemento dominante è il paesaggio agricolo, modellato da secoli di lavoro laborioso del contadino/allevatore pantesco i cui elementi architettonici tipici sono il **dammuso**, i **terrazzamenti** e il **giardino pantesco**. Straordinario esempio di tecnologia e architettura agricola, il giardino è capace di far crescere e fruttificare un albero di agrumi, spesso innestato con tre diverse varietà, in un contesto *estremo* dove l'uomo ha sempre dovuto contrastare il vento e la siccità. L'azienda **Donnafugata** – impegnata da oltre vent'anni in un progetto produttivo d'eccellenza che vede nel **Ben Ryé** Passito di Pantelleria il suo orgoglio – ha donato il giardino custodito all'interno della propria tenuta di Khamma al **Fondo Italiano per l'Ambiente (FAI)**. Il giardino è inserito in un percorso integrato che consente al visitatore di conoscere anche l'intero processo produttivo del Ben Ryé, dalla vigna alla cantina. Le visite possono essere effettuate ogni giorno contattando il numero 0923 915649.

5



**Bacio pantesco.** Sono i **dolci più buoni di Pantelleria**: si tratta dei Baci panteschi, ovvero delle frittelle farcite con un morbido cuore di ricotta e gocce di cioccolato. E anche se l'origine di questa golosità si perde indietro nel tempo, una cosa è certa, non si può lasciare l'isola senza avere assaggiato un Bacio. Ideali in qualsiasi momento della giornata – a colazione, dopo un tuffo a mare o a conclusione di una cena – è facile trovarli nei tanti bar, ristoranti e pasticcerie dell'isola a cui potrete chiedere la ricetta per quando tornerete a casa.