



Tra vigne, muretti a secco e vento, Pantelleria riscrive il suo futuro



Muretti a secco, tra i capolavori di Pantelleria

Dal riconoscimento Unesco per la vite ad alberello alla riscossa del passito: comunicazione moderna e salvaguardia di tradizioni antiche per essere vincenti. [Seguici anche su Facebook](#)

di GIULIA MANCINI

vino eventi sicilia

Stampa



13 settembre 2017

Isola di contadini-architetti che, dando valore alla parola resilienza, hanno sapientemente trasformato, nel tempo, le difficoltà in opportunità, gli ostacoli in occasioni; un'isola dura nel lavoro e nella roccia, vigorosa di intenti e sferzata dal vento, **Pantelleria**. Una perla nera di tufo, ossidiana e rocce vulcaniche sulle quali gli agricoltori hanno realizzato **dammusi e giardini panteschi, terrazzamenti scoscesi e muretti a secco**, per impiantare le **viti ad alberello**, frutto di ingegno rurale che da secoli contraddistingue l'isola, prima pratica agricola a essere iscritta dal 2014 nel registro dell'Unesco dei Beni immateriali dell'Umanità. Dopo i primi tre anni di studio della attuale situazione agricola e produttiva, a due dalla presentazione della prima relazione quinquennale all'Unesco, la manifestazione **Passitaly, giunta alla quarta edizione, ha voluto imprimere una sferzata di energia risolutiva per tutela e valorizzazione**, celebrando i vini passiti del Mediterraneo e avviando i lavori del Comitato di gestione del riconoscimento Unesco.



Muretti a secco

Condividi

Quanto influisce il riconoscimento dell'Unesco della vite ad alberello come patrimonio immateriale dell'umanità nel futuro? E in che modo il valore conferito al lavoro, fatica e dedizione può premiare il territorio e la sua produzione? Queste le domande che si sono poste le autorità, guidate dal sindaco di Pantelleria Salvatore Gabriele, presenti alla **prima riunione del Comitato di gestione**, Luca Bianchi e Pierluigi Petrillo, rispettivamente capo dipartimento e responsabile ufficio Unesco del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, insieme al presidente della Doc Sicilia, Antonio Rallo, e al presidente del Consorzio volontario per la tutela e valorizzazione dei vini Doc dell'isola di Pantelleria, Benedetto Renda.



Pulitura dell'uva

Condividi

La vera sfida da affrontare è recuperare produttività dalle potenzialità, soprattutto dalla coltivazione della vite ad alberello e dal connubio Pantelleria-passito, rendendo omaggio ai padri che hanno saputo antropizzare il territorio mescolando sudore e sangue, passione e fatica, contadini che sono i veri artefici e custodi dell'isola e della sua pratica agricola, che potrebbe diventare un **modello da esportare in epoca di cambiamenti climatici**, giacchè qui le sfide a intemperie, scarse precipitazioni e venti sferzanti sono già state affrontate e risolte. **Sfida volta anche al recupero di territori coltivati**: gli ottomila ettari coltivati mezzo secolo fa, di cui la metà vitati, si sono ridotti a seicento ettari, con l'età media di agricoltori che si innalza continuamente, senza apporto di giovani che si dedichino alla terra. "L'obiettivo è quello di offrire alle nuove generazioni una prospettiva in una agricoltura di pregio da vivere con entusiasmo e redditività." ha sottolineato il sindaco Gabriele.



Istruire i giovani alla viticoltura è tra le priorità per il futuro di Pantelleria

Condividi

Il tema dell'abbandono passa anche nelle parole del **presidente Doc Sicilia, Antonio Rallo**, come centro delle attenzioni future, auspicandosi una sinergia di tutti i produttori: "la promozione, che mette insieme tutte le energie dei produttori di Pantelleria, ci potrà consentire di valorizzare le nostre produzioni contribuendo così a dare maggiore reddito ai contadini e quindi a preservare dall'incuria e l'abbandono questo territorio con i suoi muretti a secco e i suoi terrazzamenti". Messaggio che trova voce anche nelle parole di **Totò Ferrandes, conferitore di Cantine Pellegrino**, immemore della vendemmia a cui si trova perché non saprebbe da dove iniziare a contare: "la terra è bassa e dura, continuo fin quando ho la forza, ma capisco i miei figli che cercano sicurezza per la famiglia; noi avevamo l'orto e gli animali, la vigna ci bastava. **Qui i ragazzi devono poter studiare la terra e le cose nuove delle macchine, così sapranno lavorarla dopo di noi**". Parole da cui emerge l'assenza di un percorso di studi sull'isola, confermata anche dal sindaco, che possa istruire le nuove generazioni alla viticoltura.



Uva distesa ad appassire

Condividi

Un patrimonio agricolo e produttivo, nonché paesaggistico, che deve essere tutelato ma anche comunicato per fare in modo che rimanga intatto e non vada depauperandosi anno dopo anno; con questo intento si rafforza l'impegno del **Consorzio Volontario per la tutela e valorizzazione dei vini Doc dell'isola di Pantelleria**, investendosi "di un ruolo importante come **cinghia di trasmissione tra i produttori, la comunità e il Parco Nazionale di Pantelleria**. Questa aggregazione ci può consentire di dare maggiore forza e credibilità alle azioni da intraprendere. Pantelleria bisogna viverla e l'incoming è carta vincente per generare una nuova prospettiva alla filiera vitivinicola e all'enoturismo" come tiene a sottolineare il presidente Renda.

Nel corso della riunione del Comitato di Gestione del riconoscimento Unesco sull'utilizzo del marchio attribuito alla pratica agricola della vite ad alberello, e di concerto con il **Consorzio**, "si è deciso in primo luogo di permettere ai viticoltori panteschi di inserire nel retro etichetta dei loro vini la **dicitura "Prodotto secondo una pratica agricola dichiarata patrimonio dell'Umanità"**. In questo modo si dà la possibilità di dare di comunicare l'identità dell'isola dando un'informazione aggiuntiva sull'unicità e l'eccellenza di quel prodotto" aggiunge Pieluigi Petrillo.



Muretti a secco

Condividi

A margine della manifestazione **Passitaly**, voluta e organizzata dal Comune di Pantelleria con il patrocinio del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, il Consorzio volontario per la tutela e la valorizzazione dei vini Doc dell'Isola di Pantelleria, e la partecipazione delle aziende Cantine Pellegrino, Donnafugata, Vinisola e Salvatore Murana, **sono state inaugurate le Piazze Unesco disseminate nelle contrade isolane di Tracino, Bugeber, Serraglia, Mueggern e Bukkaram**. Questi i luoghi da cui partono gli itinerari paesaggistici che, lontano dalle cantine vinicole, si estendono attraverso i panorami rurali emblemi della coltivazione della vite ad alberello.

Percorsi naturalistici inseriti all'interno del primo Parco Nazionale in Sicilia che vanta anche il primato di essere il primo Parco agricolo in Italia, istituito in ottobre 2016, a soli quattro mesi dal devastante incendio del giugno precedente. Per il momento ancora in gestione commissariale, in attesa che vengano nominati presidente e organismi previsti, come assicura il sindaco "sono certo che entro quest'anno il Parco sarà pienamente operativo".

Iniziativa parallela quella di istituire un premio del Comune per riconoscere il merito di chi, con strumenti artistici, letterari o di altra natura, **si impegna a valorizzare il patrimonio isolano**, conferito per la prima volta a Nicola Ferrari, regista del documentario "Cirri di ventu - agricoltura eroica a Pantelleria" in cui racconta l'ostinazione, il senso di appartenenza e la fatica della cultura contadina sull'isola. **Fatica e dignità contadina** sono le fondamenta sui cui si erge Pantelleria e in cui affonda le sue radici, da cui trae vigore la vigna e si distilla nella dolcezza del suo vino emblematico, il passito.

Mi piace [Piace a Alessandro Tarantino](#) ed altre 19 mila persone.



© Riproduzione riservata

13 settembre 2017

GUARDA ANCHE

DA TABOOLA

Uragano Irma, raffiche di vento e pioggia: strade deserte ad Antigua