

# Pantelleria. Sostegno da tutto il mondo per due incendi dolosi

written by Marco Salvaterra | 27 agosto 2022

**Turisti e panteschi uniti in piazzetta Unesco e Messina per tutela e futuro agroalimentare**

**La Amerigo Vespucci a Pantelleria. Giorgio Armani, cittadino pantesco onorario, sempre molto disponibile.**



Cerimonia ufficiale dell'arrivo della Amerigo Vespucci nelle acque territoriali di Pantelleria in sala del consiglio comunale. Presenza voluta dal sindaco di Pantelleria Vincenzo Campo. Tutte le associazioni pantesche presenti, dai circoli delle principali frazioni storiche ai club di navigazione da diporto, dalle associazioni filantropiche e partecipative ai Rotary e Lions, dal mondo culturale e artistico ai produttori locali di tipicità. Purtroppo il mare leggermente increspato non ha consentito ai cittadini la visita della nave simbolo della italianità nel mondo, ancorata fuori dal porto. Come ha detto il comandante della Vespucci e come hanno sottolineato tutti gli interventi alla cerimonia, la Vespucci è un biglietto da visita, è un modello di stile italiano che gira il mondo per rappresentare il made in Italy. Tra cui la tradizioni agroalimentare. Il comandante Terrone della Guardia Costiera di Pantelleria ha messo a disposizione anche un gommone speciale, ma non è stato possibile salire. Poco distante era ormeggiato lo yacht di Giorgio Armani, il noto stilista e capo della casa di moda, pantesco onorario, che ha accolto il comando della Vespucci e una delegazione ristretta. Privacy in ogni caso da rispettare. "Un binomio di eccellenza", tutti hanno constatato. Una specie di passaggio di testimone della storica tradizione marinara italiana legata a spazi, confort, stile, dettagli, immagine, unicità fra due navi distanti secoli, così è apparso lo yacht di Re Giorgio. Giorgio Armani ha casa sulla Perla Nera del Mediterraneo da decenni. Nessuna dichiarazione, ma massima attenzione e

disponibilità di Armani per l'incendio doloso di qualche ora prima che ha ferito e martoriato l'isola, ancora una volta. Testimone che ha attivato le sue strutture mettendo in salvo bambini e residenti grazie proprio alla sua nave presente in porto. Gli inquirenti e i presenti, come il sindaco Campo, assicurano che la danni di punta Spadillo (sede del museo vulcanologico e del faro bianco) e della kuddia Catalana (collina di avvistamento antico) saranno oggetto principale da parte della amministrazione. Incendio che poteva creare disastri e danni paurosi e che i vigili del fuoco e protezione civile pantesche, grazie ai canadier, sono riusciti a domare prima che raggiungessero i famosi dammisi dell'isola, compreso quello di Armani e Tardelli, lambiti per pochi metri. Danni che potevano essere immensi causa il vento e che lo stesso vento ha spinto in zone non abitate. Due aree molto note fra i 150.000 turisti annui, per la tipica macchia mediterranea, uliveti, cappereti, fortunatamente perso solo qualche filare del prezioso nettare Zibibbo, niente danni a persone. Quello che appare più allarmante è la dolosità del fatto, la mano dell'uomo, procurato in modo da far molta paura e attrarre notizie. Il sindaco Vincenzo Campo, in prima linea già nella stessa nottata dell'incendio, si è reso disponibile a trasformare i "luoghi" colpiti in un baluardo, in monito della forza resiliente e resistente dell'isola e della accoglienza di tutti e nello spirito ospitale dei panteschi, della capacità di trasformare un danno in un beneficio e in un segnale alle generazioni attuali e future, economico sostenibile e socialmente utile.

Ferragosto 2022 attivissimo e in primo piano a Pantelleria, anche per dimenticare danni e paure, grazie alla grande degustazione di prodotti tipici, curata dalla associazione Pantelleria Enoica, presieduta da Caterina D'Ancona, vignaiola e vinicola sull'isola in piazzetta Messina. Ticket da 10 euro per assaggiare le diverse prelibatezze, appunto dai capperi allo zibibbo, nelle forme migliori, anche salsa su crocchette di pane accompagnato dal bianco doc Pantelleria o dallo Zibibbo doc passito dolce di Pantelleria. Presenti anche produttori di birra locale, ottenuta nel birrifico grazie agli acini di uva passiti dell'isola, la Zibirra. Anche il miele pantesco. Un gruppo di piccole imprese che "fanno tutto" sull'isola di Pantelleria: cantine D'Ancona, Minardi, Ferrandes, le agroazienda Denny Almanza, Caterina Ferreri, la Panteska, Kazzen Oro, Konza Kiffi, Sapori di Pantelleria. Oltre 350 ticket acquistati in 3 ore e in una sola serata. "Un grande successo - dice Caterina D'Ancona - che non ci aspettavamo. Vuol dire che stare insieme, essere saldi sulla storia-tradizione agroalimentare, puntare su ricette e piatti, abbinamenti con il vero Passito Naturale Zibibbo Doc è una scelta di valorizzazione e promozione utile a tutti i comparti del turismo, non solo l'enogastronomia. Alternative alla sinergia, non ci sono."

< Dal Capperi allo Zibibbo > è stato anche un evento, prima edizione, con il sostegno e patrocinio del comune di Pantelleria, dedicato a progettare il futuro della Perla Nera, non solo contingente, ma il futuro generazionale, vitale per la popolazione residente, per formare un presidio non statico e conservativo e ammirante, ma dinamico produttivo reddituale. Giovanna Ferlucci, franciacortina di nascita, docente e giornalista, ha moderato in piazzetta Unesco a Pantelleria Centro un interessante dibattito-talk fra alcuni esperti e personaggi dell'agroalimentare pantesco e nazionale. Di fronte a un folto pubblico di produttori locali, imprenditori, turisti, appassionati e residenti con seconda a casa sulla Perla Nera hanno dialogato il sindaco Vincenzo Campo, Antonio Parrinello ex direttore del Parco Naturale, Giampietro Comolli esperto di distretti produttivi agroalimentari turistici, Antonio Motisi dell'Università di Palermo. E' stata l'occasione - così appare dai tanti articoli giornalistici - per elencare le criticità isolane, ma simili ad altri siti di pregio nazionali, come ha sostenuto Comolli, come l'abbandono delle terre coltivate e non cura del territorio, riduzione dei vigneti, sostenibilità economica e ma soprattutto sociale che vanno di pari passo, mancanza cambio generazionale nelle imprese, assenza di imprese guidate da giovani, mancanza di manodopera nei campi e nella ricettività, insufficiente reddito dalla produzioni agricole per restare sull'isola, svendita di terreni abbandonati con rischi speculativi, mancanza di un piano unitario di tutte le tipicità, doc o non doc. Comolli ha anche riproposto la esclusiva Dco per il Pantelleria Zibibbo passito dolce naturale, secondo scelte di qualità certificata "e garantita" simile a quelle del Prosecco, Franciacorta, Bolgheri... tutti consorzi dove Comolli ha diretto le operazioni e le decisioni per anni in prima persona e con tutti i rischi.

Molti anche le debolezze del sistema agricolo pantesco: dal coltivare biologico o usare solo ecodiserbi naturali e non chimici, dalla necessità di formare un cultura meno isolana per progettare uno stile e una cultura pantesca solida unitaria, dalla posa in opera di "garanzie" economiche a sostegno delle imprese giovani, dalla incentivazione dell'e-commerce fino a instaurare nuovi rapporti fra ristorazione locale e produttori, fra viticoltori diversi che vinificano e che vendono l'uva ancora fresca o passita, dalla multilateralità della impresa agricola alla certezza di

un reddito agrario sicuro almeno per uva Docg, ma anche capperi, miele, frutta, confetture, conserve, piante officinali, spezie di matrice esclusiva pantasca. Unanimità dei presenti a svolgere una campagna a sostegno del band Pantelleria, unico, per tutte le attività pantesche. Mentre tutta altra cosa, ha sostenuto Comolli, il futuro viticolo dello Zibibbo pantesco: necessita di una identità autonoma e unica in sintonia con la origine, tutelata e separata da tutte le altre imitazioni o doppioni. Interessanti gli interventi dal pubblico soprattutto sul rapporto mondo produzione e mercato: il consumatore chiede certezze garantite assicurate sull'origine dei prodotti. Il prezzo e le etichette non sono fattori determinanti, anzi sempre più oggi ingannano. Si può bere bene anche a un prezzo decisamente favorevole, come pure un piatto pantesco locale.