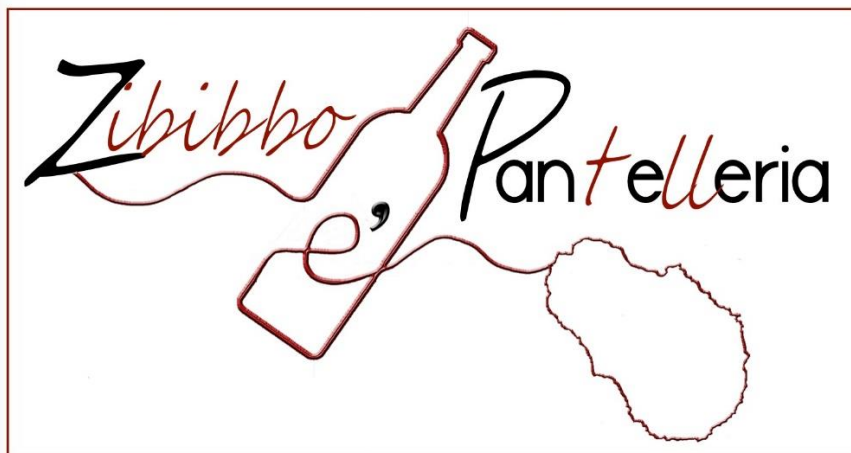




## Pantelleria, una tre giorni per conoscere lo Zibibbo

di Gloria Ciabattoni



È denominata “La perla nera di Sicilia” per la sua origine vulcanica: è Pantelleria, l’isola amata dai sub per i suoi fondali, e famosa nel mondo per la sua uva e il suo vino.

E all’uva Zibibbo, che cresce sugli alberelli bassi, dalla quale si produce il famoso passito Zibibbo, è dedicata la tre giorni organizzata dal Comune di Pantelleria, “Zibibbo è Pantelleria”, una full immersion con protagonisti la vite e alla vita sull’isola mediterranea.



Lo Zibibbo è il vino principe di Pantelleria da secoli se non da millenni. Le tematiche trattate saranno davvero tante: alcune vicissitudini legate al nuovo disciplinare di produzione della Doc, la situazione produttiva dell’isola, la diminuzione delle produzioni, il prezzo basso dell’uva, la tutela dell’alberello basso quale patrimonio Unesco insieme al giardino pantesco e ai muretti a

secco, il rapporto e il legame da migliorare fra mare e terra, lo sviluppo di un turismo escursionistico, il lavoro dei giovani, la nascita e lo sviluppo di imprese agricole a conduzione giovanile, il recupero di vigne e terreni abbandonati, i problemi generali e comuni legati al clima e alla siccità. Di indubbio fascino è la storia della viticoltura eroica pantasca, dei sacrifici e impegni del vignaiuolo pantesco, della coltivazione unica a alberello “basso”, del vino passito dolce ottenuto in modo “naturale e non liquoroso” denominato Zibibbo, del binomio indelebile Pantelleria e Zibibbo.



# faronotizie.it

*Webmagazine internazionale di informazione*



Tutti temi sollevati dai 350 viticoltori rimasti per passione, amore. Sostenuti anche dal mondo del turismo: il mare e lo zibibbo con i dammusi sono l'attrazione principale, insieme ad una enogastronomia di attualità basata sull'enoturismo, i percorsi escursionistici, i luoghi e siti millenari, con una matrice vegetariana da sempre frutto degli scambi continui mediterranei.





“Zibibbo è Pantelleria” è un confronto voluto fortemente da **Vincenzo Campo, sindaco di Pantelleria**, da anni fautore di una “chiarezza senza battaglie dannose per tutti”, con Regione, Consorzio e Ministero perché il gioiello della “famiglia dei panteschi e di nessun altro” venga tutelato, difeso e valorizzato sull’isola piccola, che sia in mano ai piccoli viticoltori e imbottigliatori, che sia strumento di attrazione turistica e non di commercio nei



supermercati o discount o autogrill”, come dice il sindaco. Che aggiunge: “L’obiettivo che ho percepito dalla volontà, dai progetti già presentati e dalle richieste degli agricoltori pervenute in Comune da anni, e che questa amministrazione del Comune ha fatto proprie anche in piena pandemia, è quello di impegnare istituzionalmente sempre più garanzie e assistenza perché 40-50 imprese di giovani agricoltori multilaterali possano resistere, sviluppare e crescere”.

**Giampietro Comolli**, uno dei più grandi esperti negli anni di consorzi e vini DO, dal 1986 direttore e da allora esperto di consorzi di tutela, curatore e scrittore di tanti e noti disciplinari DO-IT e creatore di distretti produttivi turistici come Terre del Gavi o Altamarca o Costa Etrusca, presidente dell’osservatorio Economico vini fondato nel 1991, è stato coinvolto dalla amministrazione comunale per consigliare produttori e amministratori su alcune scelte strategiche irrinunciabili e improcrastinabili. In merito al tema della tutela dei territori vitati e delle varietà di viti da piantare oggi anche in sintonia con cambi climatici e cura dell’ambiente coltivato, su come valorizzare la denominazione e il modello vincente di un vino Doc italiano, è molto chiaro: “Lo Zibibbo è noto da anni come vino dolce passito naturale ottenuto dal vitigno omonimo a Pantelleria, come è stato l’antico Valdobbiadene Prosecco oggi diventato Prosecco Doc. Molto simili i due percorsi: anche lo Zibibbo necessita di una patria unica blindata in base a tipologia e accettazione riconoscimento del consumatore. L’offerta deve adeguarsi: accontentare tutti i consumatori con etichette diverse e stessa origine non paga. Lo Zibibbo classico” è proprio quel territorio antico unici autentico e solo che è riferito all’isola di Pantelleria ... e basta! E tale deve rimanere senza artifici, interventi industriali, aggiunte di alcol e zucchero, senza forzature in serre ventilate”.

**Il programma 5-7 maggio 2023:**

**Venerdì 5 (16.30-20.00) Zibibbo è Zibibbo: Viti-Cultura e Agri-Cultura futuro di Pantelleria - Dai vigneti eroici dell’Unesco all’enoturismo**

