

Pantelleria, figlia del vento e del vino

Situata al centro del Canale di Sicilia, l'isola di Pantelleria è da sempre un crocevia di venti e civiltà. Gli arabi vi introdussero lo zibibbo, un vitigno coltivato a rasoterra. Ma questa coltura, classificata dall'Unesco, è in forte calo e gli abitanti preferiscono dedicarsi al turismo. Anche se i VIP acquistano i dammusi a prezzi esorbitanti, l'isola rimane misteriosa, grezza e selvaggia

In questa giornata brumosa di metà maggio, i dammusi sembrano confondersi con l'oscurità della montagna. Solo i tetti rotondi imbiancati a calce, in tipico stile arabo, permettono di distinguere queste abitazioni scure che, come grotte di pietra vulcanica, furono costruite in tempi antichi per ripararsi dal vento. Maestrale, tramontana, levante, scirocco... Tutte le correnti soffiano su Pantelleria - Bent el-Rhia -, la figlia del vento come la chiamavano gli arabi, che vi si insediarono per 400 anni.

Situata in mezzo al Canale di Sicilia, a 85 km dalla Sicilia e a 70 km dalla Tunisia, quest'isola nata da un vulcano mai spento emana un'aria primitiva e talvolta cupa... Lontana mille miglia dall'immagine glamour che ci si potrebbe fare, visto il numero di VIP che vi hanno acquistato un dammuso a prezzi esorbitanti.

«Un dammuso è composto da tre stanze: una camera per i genitori, una per i bambini e una da vivere», ci spiega Gianbattista Policardo, la cui famiglia è pantesca da 600 anni. In campagna si trovano anche i sarduni, ovvero dammusi di una sola stanza dove i contadini si stabilivano per 40 giorni durante la vendemmia dello zibibbo».

La produzione di zibibbo è diminuita notevolmente

Lo *zibibbo* è la coltura tipica dell'isola, dichiarata patrimonio mondiale dell'Unesco. Introdotto dagli arabi (*zib* significa uva in arabo), è un vitigno coltivato a terrazze e potato a rasoterra per resistere al vento. Da esso si ricavano il vino bianco e il famoso Passito, un vino dolce prodotto con uva passa, che si gusta con i tipici biscotti locali. Ma la sua produzione è fortemente diminuita.

«All'inizio degli anni '70, Pantelleria contava più di 4'000 ettari di vigneti; oggi ne conta meno di 500. All'epoca, la produzione sfiorava i 500'000 quintali di uva all'anno; negli ultimi dieci anni non ha mai superato i 20'000 quintali. All'epoca, sull'isola c'erano sei o sette cantine; oggi se ne contano più di venticinque», spiega Francesca Minardi, proprietaria della cantina più antica dell'isola. Fondata da suo nonno nel 1940, attualmente produce tra le 20'000 e le 30'000 bottiglie all'anno, suddivise tra i diversi tipi di vino.

Alla domanda sui motivi di questa riduzione, la giovane donna cita innanzitutto il fallimento della cantina cooperativa, che raggruppava tutti i piccoli produttori. Poi l'arrivo dell'uva da tavola Uva Italia, che ha fatto concorrenza allo zibibbo, uno dei rari vitigni che possono servire sia per la produzione di vino che per il consumo. L'avvento dell'uva passa è stato un altro colpo duro, poiché lo zibibbo essiccato riforniva pasticcerie e negozi di specialità gastronomiche e questo mercato è andato perso. Infine, il boom del turismo: i Panteschi hanno preferito sradicare i propri vigneti per costruire un dammuso e beneficiare di un reddito meno faticoso e più sicuro, a scapito dell'agricoltura.

A Pantelleria l'agricoltura è in declino, la vita è dura

«Un tempo la gente aveva sei o sette figli. Uno studiava, gli altri aiutavano i genitori nei campi. Oggi ne fanno solo uno ed è diventato molto difficile trovare braccianti per lavorare la terra. Qui è un'attività particolarmente dura e poco remunerativa», precisa Gianbattista Policardo.

Ci se ne rende conto facilmente percorrendo i sentieri escursionistici che fanno la fama dell'isola. Si costeggiano muretti a secco – ce ne sarebbero ben 11'000 km! –, si sale in cima alla Montagna Grande, che culmina a 800 metri di altitudine, si attraversano pianure vulcaniche macchiate dal rosso dei papaveri, dal verde dei fichi d'India, dal giallo dei fiori selvatici e dal bianco dei fiori di cardo da cui si ricava il miele. Senza dimenticare i capperi, onnipresenti, dai quali i panteschi ricavano una polvere salata e una crema spalmabile.

Mare magnifico, ma difficile d'accesso

Si aggirano i giardini *panteschi*, costruzioni circolari in pietra nera che servono a riparare dal vento a volte un solo albero di limoni. In cima a una collina spunta una minuscola chiesetta imbiancata a calce, circondata da ulivi potati, anch'essi, a rasoterra.

Il soffio del vento è l'unico rumore che si sente fino al mare, che ruggisce ai piedi di scogliere a picco. Di un blu intenso, è tanto più affascinante quanto più difficile da raggiungere. Alcune discese attrezzate conducono a calette più o meno riparate dalle onde e nascoste tra le rocce nere. A volte, come a Gadir, vasche di acqua calda sgorganti dalle viscere della terra permettono di alternare il bagno tra due temperature diverse.

Piccoli borghi sparsi animati dai circoli

Affittiamo biciclette elettriche per affrontare le ripide salite e fare il giro dell'isola. Solo qualche frazione dai nomi misteriosi, di origine araba, sorge qua e là. Si trovano a malapena un bar e un negozio di alimentari e, per prelevare contanti, bisogna recarsi fino al paese di Pantelleria. Bombardato durante la Seconda guerra mondiale, è stato interamente ricostruito in uno stile funzionale che contrasta con il carattere pittoresco del resto dell'isola. L'inverno deve essere rigido qui, osiamo dire... «Ma no, cosa credete? ribatte Gianbattista. La gente va al circolo tutte le sere a ballare il liscio, ci sono persino delle orchestre! Avete visto il cinema-teatro San Gaetano a Scauri? Ci proiettano film e commedie anche in dialetto.»

I circoli furono creati alla fine del XIX secolo dai prigionieri e dagli oppositori politici mandati al confino, una pratica che continuò sotto il regime fascista. Le coste sono costellate di bunker della Seconda guerra mondiale, soprattutto nei pressi del faro di Punta Spadillo. All'aeroporto, due hangar costruiti dall'ingegnere Enrico Fermi, perfettamente dissimulati sotto la montagna, servivano a nascondere gli aerei che andavano a bombardare il Nord Africa.

Ossidiana preistorica e lago di Venere

Grazie alla sua posizione strategica nel Mediterraneo, Pantelleria è stata da sempre ambita da innumerevoli popoli. Il più antico è quello dei Sesi, che costruirono misteriose sepolture circolari in pietra nera, risalenti a 5.000 anni fa. Essi giunsero a Pantelleria dalla Sicilia per commerciare l'ossidiana, una pietra formata dallo shock termico che si verifica quando il basalto derivante dall'eruzione vulcanica entra in contatto con l'acqua del mare. Conosciuta come l'oro nero della preistoria, veniva utilizzata per fabbricare oggetti in ceramica e lance.

A nord dell'isola, sotto la frazione di Bugeber, si trova il lago di Venere, dai colori che alternano fra il turchese e il sabbia. Un luogo insolito, dove sorgeva un tempio dedicato alla dea punica

Thanit (o fenicia Astarte), che vegliava sulla fertilità ed era associata al culto dell'acqua. Un pozzo sacro risalente all'età del rame attesta che questo luogo era venerato fin dalla preistoria.

«Il lago ospita un'importante comunità batterica, in particolare cianobatteri, considerati i precursori della vita. Sono tra le forme di vita più antiche del pianeta Terra, ci spiega Peppe d'Aietti, scrittore ed esperto del territorio di Pantelleria. Vi si trovano anche stromatoliti silicei, anch'essi forme di vita particolarmente primitive che esistono solo in ambienti molto antichi o in zone di attività vulcanica o geotermica,»

Cruda, a volte inquietante, segreta, Pantelleria non smette di affascinare – o di respingere. Ma su un punto mette tutti d'accordo: conserva tutto il suo mistero.

Isolda Agazzi