

Territorio di Pantelleria

{gallery}my_immagini{/gallery}

Pantelleria è talmente straordinaria da risultare quasi indescrivibile. Terza per grandezza tra le isole minori, poco distante dalla Tunisia, Pantelleria gode di un clima tipicamente mediterraneo con estati calde, inverni miti, piogge scarse e vento quasi costante.

Pantelleria è un'isola per tutti i gusti: trekking, cure termali, vacanze marine, pesca e fotografia subacquea, bird-watching, archeologia, collezionismo di minerali.

Gli abitanti sono da sempre poco dediti alla pesca, eccellendo invece nell'agricoltura: le coltivazioni della pregiata uva zibibbo e del capperò, prodotto in migliaia di quintali, sono favorite dalla fertilità del terreno d'origine vulcanica e protette dal vento con recinzioni di muretti a secco.

La località del Bagno di Venere

Pantelleria è un'isola vulcanica, ricca di sorgenti termali. Sorgono in vari punti della costa, a temperature diverse da quelle ambientali sino a 70 °C

La sorgente più interessante, posta a circa 6 Km dall'abitato, è il Bagno di Venere. È un incantevole lago dalle acque verdi, all'interno di un cratere e ha un diametro di mezzo chilometro.

Nella sua parte occidentale ospita una sorgente sulfurea che viene alimentata da caldarelle che ne rendono l'acqua calda.

Nei pressi si trovano inoltre i resti di un santuario cartaginese. Il suo nome porta alla mitologia che narra che qui la dea Venere si riflettesse per confrontare la sua bellezza con quella di Psiche, sua rivale in amore.

Lo Zibibbo - Il Moscato

La viticoltura e la produzione di uva passa, introdotte dagli arabi durante il loro dominio, si svilupparono ben presto in tutta l'isola.

Marginale nella economia locale sino alla metà dell'800, la produzione d'uva ha visto nel corso degli anni migliore progressivamente la tecnica produttiva, avendosi oggi produzioni di altissima qualità.

Lo zibibbo è l'uva più coltivata nell'isola di Pantelleria. Il nome deriva dall'arabo zibib che significa appunto uva. Di origine araba è anche la tecnica di coltivazione, che ha richiesto la costruzione di migliaia di muretti in pietra per creare delle terrazze coltivabili: alla fine dell'estate è possibile vedere i frutti della vite che vengono essiccati sotto il caldo

sole del Mediterraneo per produrre un'ottima uva passita.

Molti e importanti sono i vari tipi di vini che, pur prodotti tutti a partire dallo zibibbo, sono tra loro notevolmente differenti. Il Moscato di Pantelleria è di colore giallo intenso tendente all'amburato e gusto intenso. Il Passito, dal colore ambrato, ha un aroma notevolmente ampio e ben strutturato, sentore a volte di fichi secchi, datteri e canditi.

Altro vino sicuramente interessante è il Bianco di Pantelleria, anch'esso prodotto da uve di zibibbo.

Il Capperò di Pantelleria

Pantelleria, isola posta al centro del Mediterraneo, grazie alla sua posizione privilegiata è il luogo perfetto per diverse specie della flora mediterranea come ad esempio il capperò.

Il capperò ha una parte basale, il tronco, legnosa, mentre le parti superiori, i rami, sono erbacei. Raggiunge un'altezza media di 30-50 cm, ha foglie verde scuro, carnose e di forma ovale, fiori colorati bianco e rosa.

Nel periodo compreso tra la fine di maggio e i primi di settembre, si pratica la raccolta dei bottoni fiorali prima che sboccino e diventino inutilizzabili per gli usi gastronomici.

I capperi infatti sono proprio i bottoni fiorali, non ancora aperti, raccolti appena germogliati.