

Appuntamenti In evidenza

Pantelleria DOC Festival e la vendemmia dello zibibbo, 5 – 8 settembre

di: Redazione

29 agosto 2019



Dal 5 all'8 settembre prossimo, **Pantelleria DOC Festival**, l'evento dedicato all'isola e al suo pubblico che racconta la *viticoltura eroica*, i *vini DOC* e i *piatti della tradizione*. Organizzato dal Consorzio Pantelleria Doc presieduto da Benedetto Renda, le date del festival ricadono – non a caso – durante la vendemmia 2019. Qui domina l'uva Zibibbo, interprete di etichette di fama mondiale.

Le cantine partecipanti:

Coste Ghirlanda cell. 338 3913695;
Donnafugata tel. 0923 915649;
Marco De Bartoli tel. 0923 918 344;
Salvatore Murana tel. 0923 915231;
Emanuela Bonomo tel. 0923 916489;
Vinisola tel. 0923 912078;
Cantina Basile tel. 0923 917205;
Cantine Pellegrino tel. 0923 912730;

Il Calendario

Si inizia giovedì alle 18.30 (tutti i giorni fino alle 20, prenotazione obbligatoria) con le **visite in cantina**, dove appassionati e visitatori avranno occasione di assistere alla vinificazione. La pratica di coltivazione ad alberello è stata dichiarata nel 2014 Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'Unesco. Le aziende del Consorzio racconteranno la propria specifica filosofia produttiva e la *viticoltura eroica* praticata dai loro contadini impegnati nella raccolta dei preziosi grappoli sui terrazzamenti.

Dalle 19.00 alle 21.00 invece, la kermesse propone il classico, romantico rendez-vous con l'**aperitivo al tramonto**. Ogni giorno, una diversa location offrirà una sfumatura alternativa e complementare di Pantelleria: si comincia giovedì coi capperi e le altre delizie dell'orto di Emanuela Bonomo in contrada Rekhale, per proseguire il venerdì sul lungomare del paese presso il wine bar Il Goloso, con musica dal vivo. Il sabato e la domenica si ritorna sul versante sud dell'isola, in contrada Scauri, rispettivamente ai Giardini dei Rodo, col gustoso **AperitivOlio**, e a La Dispensa Pantasca, dove protagonista assoluto sarà la versione locale di una grande perla della cucina mediterranea: il **cous-cous**.

Quattro gli appuntamenti **Degustazioni e Racconti** che, dalle 20.00 alle 22.30, metteranno al centro i produttori Cantina Basile (contrada Bukkuram), Le Due Palme (contrada Bukkuram) e Salvatore Murana (contrada Mueggen), che intrecceranno le proprie personali storie di Pantelleria al tasting dei loro diversi vini.

Seguendo il fil rouge dell'accostamento cibo-vino, i *foodies* non potranno lasciarsi sfuggire il ricco programma di **cene-degustazioni pantesche** (dalle 21.00 alle 23.00). Il giovedì subito un doppio appuntamento: nel giardino del ristorante La Nicchia (contrada Scauri), il tema sarà ancora l'eccellenza del capperu pantesco, mentre ruoterà attorno allo speciale rapporto tra il mare e la terra la cena firmata dall'azienda – Vinisola – Le Due Palme.

Venerdì ci si sposta ad est, in contrada Khamma, col focus del ristorante **La Favarotta** sui prodotti della campagna pantesca; sabato invece saranno le diverse sfumature di Zibibbo – ora dolce, ora secco ma sempre profumato, minerale e fresco – e i suoi possibili accostamenti a caratterizzare la serata al ristorante **Al Tramonto**, in contrada Penna.

Chiuderà il ciclo di incontri gastronomici il locale **I Giardini dei Rodo**. Lo stesso giorno, sempre ai Giardini dei Rodo, per tutti coloro che volessero approfondire i segreti dei sapori panteschi è prevista una scuola di cucina con il laboratorio dedicato ad uno dei piatti-icona di Pantelleria: i ravioli amari con ricotta e menta (dalle 10 del mattino fino alle 12.30, prenotazione obbligatoria).

A partire dalle 23.00, sarà il momento del **Passito di Pantelleria**, attraverso abbinamenti capaci di sorprendere dopo dopo notte. *Cantine Pellegrino* (contrada Kuddie Rosse) abbinerà il vino al cioccolato, mentre nel cuore di *Coste Ghirlanda*, nella rilassante Officina, ci si potrà sdraiare in comodi divani per degustare il Passito ammirando il tetto di stelle. Sabato invece spazio alla live-music tra i suggestivi vigneti della cantina *Marco De Bartoli*, mentre la domenica, a chiusura della seconda edizione del Pantelleria DOC Festival, appuntamento finale al Giardino Pantesco tra le vigne di *Donnafugata*, gioiello che l'azienda ha donato al FAI dove un unico albero d'arancio, grazie al microclima generato dal recinto pietra lavica a secco, dona ancora oggi i suoi preziosi frutti.

Per info

<https://consorziodipantelleria.it>
