

## INTERVISTE: TESTI INTEGRALI

Intervista n° 1

Data 24 luglio 2017, h 11.00

Luogo di rilascio dell'intervista, Pantelleria

Nome: Graziella Pavia

Età: 41 anni

Professione: agronomo e assessore

Luogo di nascita: Pantelleria

Residenza: Pantelleria

A Pantelleria c'è un perfetto connubio tra la parte antropizzata del paesaggio e la parte naturale. Quando dico antropizzata intendo sia per quanto riguarda l'architettura, le costruzioni, e in questo ci hanno salvato i buoni strumenti urbanistici, che per quanto riguarda la parte agricola. È un paesaggio complesso, completo e ordinato, non disordinato. In un viaggio recente che ho fatto a Ischia, ho maturato un pensiero sul paesaggio pantesco [...] l'impressione che ho avuto guardando Ischia è quella di un paesaggio disordinato nella vegetazione e nella tipologia architettonica delle costruzioni. Non c'è un ordine costruttivo, non ci sono negli elementi caratteristici che si ripetono periodicamente nello spazio, e anche la vegetazione è disordinata, inquinata nello spettro di specie. Qui invece hai una vegetazione ordinata, regolare che, dal **mare**[1] alla **montagna**[2] si diversifica in maniera graduale dalla **gariga**[3] alla **macchia**[4] e dalla **macchia boscaglia**[5] al **bosco mediterraneo**[6]. Nel mezzo i **vigneti coltivati**[7] e i **vigneti abbandonati**[8]. Quando io guardo il paesaggio pantesco vedo un ordine [...].

Una struttura architettonica definita dal **ddammùso**[9] antico con i tre vani specifici, e di fianco alla **stalla**[10] l'**aia**[11], lo **stenditoio**[12], la **cisterna semi interrata** [13], che raccoglie l'acqua da tutti i **tetti a cupola**[14] e una **palma**[15]. Una **palma**[16]. Una[17]. Ora c'è questa moda, iniziata da Armani, dalla tenuta Borgia, di mettere un **palmizio**\* [18]. Invece la **palma**[19] del singolo **ddammùso**[20] aveva scopo ornamentale ed era dovuta alla semina di un seme di dattero proveniente dalla Tunisia perché c'era una colonia di panteschi in Tunisia e quindi c'erano scambi continui. Mio nonno piantò questo dattero tunisino, molti vecchi lo fecero, era un modo per riconoscere da lontano la tua **abitazione**[21] in un paesaggio basso, di **case basse**[22], **terrazzi**[23], **coltivazioni basse**[24], **macchia prostrata**[25], della **palma**[26] riuscivi a riconoscere il tuo **ddammùso**[27] in lontananza. Questo sistema è tipico di Pantelleria. Poi c'è la **vite ad alberello**[28], anche se l'**alberello**[29] non è esclusivo di Pantelleria, è caratteristico ma non esclusivo. Anche perché è la forma di allevamento più antica al mondo. Quasi dappertutto è scomparso, perché è un sistema produttivo che non ti permette di massificare e di razionalizzare. Abbiamo fatto una prova sperimentale, per una tesi di laurea, e abbiamo testato una forma di spalliera bassa che, se devo essere sincera, ha dato risultati anche migliori, in termini di aromi e di salute del grappolo... tuttavia spero che non si diffondano perché l'**alberello**[30] ha un forte valore identitario qui e se abbiamo ancora quel poco di agricoltura che è rimasta è grazie a questo valore, sentito a livello locale e riconosciuto dall'UNESCO.

Attualmente abbiamo ancora 500 ha di **vigneto**[31], secondo me sono un po' di più tra il denunciato e il non denunciato. Per lo più tutto a **zibibbo**[32], per il passato. Prima si faceva solo uva da tavola e la vinificazione era un prodotto secondario utile a non sprecare l'uva fresca da tavola che il mercato non assorbiva, così come l'uva passa. Ora il passato è il prodotto principale, e si stanno iniziando a fare anche vini secchi. Altra coltura fondamentale dell'isola è quella **cappericola**[33] che sta vivendo un momento molto florido. Attualmente la domanda è superiore all'offerta. Ma non ci si riesce a organizzare [...]

Un unicum di Pantelleria è l'**olivo ad alberello**[34], quello davvero lo facciamo solo noi. Io non ho mai visto, altrove, allevare **olivi bassi, striscianti, protesi**[35] su **rocce impervie**[36], questo è veramente un carattere culturale nostro, inedito e sarebbe da valorizzare. Qui non abbiamo un'**olivicultura**[37] da prodotto di pianere, ci sono sì e no 2-3 aziende che imbottigliano. L'unico frantoio che c'è non vuole aprirsi a questa possibilità all'imbottigliamento perché c'è troppa burocrazia e sono scoraggiati. Se lo facessero molte aziende chiuderebbero la filiera. Io tra l'altro ho intenzione di fare le analisi del germoplasma. La varietà nostra è classificata come **Biancolilla**[38] ma è, secondo me un ecotipo tutto isolano. Vorrei farci fare qualche tesi e pensare a un programma serio di valorizzazione.

Poi tra gli altri elementi caratteristici del paesaggio agrario pantesco, lasciando stare per un momento il **vigneto specializzato**\* [39] contemporaneo, la bellezza dei **magghietti**[40] cioè dei **piccoli appezzamenti di terreno**[41], era quella di avere il **vigneto al centro**[42], il **cappereto**[43] sul **muretto a secco più basso**[44] e, sotto la **murata più alta**[45], proprio a ridosso del **muro**[46], un **filare di 2-3 alberi da frutto**[47] riparati dal vento. E poi c'è il **giardino pantesco**[48], che è una tipicità assoluta. Questo **muro circolare o quadrato**[49] che protegge una o due piante di agrumi[50]. Poi nel **ddammùso tradizionale**[51] c'erano gli **orti piccolissimi detti vagnano e magnano**[52] (chiamati alternativamente a seconda della contrada, erano collocati davanti al **ddammùso**[53], sullo stesso terrazzo, oltre alla **duchèna**[54] contenuti da **muretti a secco**[55], vicini alla **cisterna**[56], alla quale, col cato, si attingeva quel poco di acqua indispensabile all'irrigazione. A parte il cato per l'**orto**[57] poi qui non ci sono altri impianti di irrigazione, né tradizionali né tantomeno moderni. È vietato irrigare la **vite**[58] ad esempio. I **muretti**[59] sono il nostro unico impianto irriguo. I **muretti**[60] sono l'altro grande elemento di unicità di Pantelleria, possono assomigliare un po' a quelli dell'Etna ma in realtà, se li guardi bene ti accorgi che il **colore della pietra**[61] cambia di contrada in contrada e questo nei **muretti**[62] come nei **ddammùsi**[63] [...]

Per quanto riguarda altre nostre tipicità avevamo lo **sciocco**[64] l'asino pantesco che però si è estinto anni fa', e c'è tutta una storia di un ultimo **asino**[65] che doveva coprire un'ultima **asina**[66] che è morta al porto. Poi un medico di Catania, a partire da un campione di sangue dello **sciocco**[67], che aveva conservato, ha fatto degli incroci e ha isolato una razza pura al 90 %. Oggi c'è una piccola colonia all'istituto di zooprofilassi di Erice, inizialmente li avevano portati qui ma poi l'associazione non li poteva mantenere e li hanno rimandati in Sicilia. Sarebbe interessante impiegarli per portare le persone a giro, come si fa nelle isole greche, vediamo se si riesce a riportarne un po' qui. [...]

Al di là dell'**abbandono del vigneto**[68], il paesaggio agrario rimasto non è cambiato molto nella sua struttura. Il **vigneto specializzato**[69] puoi circoscriverlo alla **pianura di Ghirlanda**[70] e forse alle **zone più pianeggianti di Mucggen**[71], quasi sempre sotto il **muro**[72] c'è qualcos'altro, molti **appezzamenti sono rimasti promiscui**[73], come lo erano sempre stati. Negli ultimi anni ho visto affermarsi molto **seminativo da foraggio** [74]. Ci sono alcune famiglie che hanno acquistato **4-5 mucche**[75] e fanno, come lo chiamo io, allevamento romantico per produzioni piccolissime. Adesso ci sono due piccoli caseifici, ed è già un grande, grandissimo passo.

Qui l'agricoltura è svolta principalmente come seconda attività, eccetto qualcuno, come Basile, non ci sono imprenditori agrari veri e propri. Qui ci sono duecento trenta e più partite iva e sono per lo più di donne, di mogli di qualcuno che fa altro. Ci sono poche grandi aziende alle quali conferiscono i più, ma di veri imprenditori agrari panteschi ce ne sono pochi. Come vedo io la candidatura del paesaggio di pietra pantesco al registro nazionale dei paesaggi storici non ha molta importanza. Io lavoro a questo già da 2010 quindi è ovvio che ci veda una grande possibilità ma se non ce la vede il contadino di settant'anni, se non l'ha percepita lui la positività di questa cosa [...] inizialmente questa candidatura è stata vista come un vincolo, come anche quella UNESCO, è stata mal interpretata, ora vedremo come andrà con questa.

Intervista n°2  
Data 24 luglio 2017, h 12.00  
Luogo di rilascio dell'intervista, Pantelleria, Municipio.  
Nome: Gaspare Inglese  
Età: 41 anni  
Professione: ingegnere tecnico comunale  
Luogo di nascita: Latina  
Residenza: Pantelleria

Sono nato a Latina mia mamma era emigrata lì per lavorare, poi è tornata. C'è una grande comunità di Panteschi a Latina [...]

La cosa che caratterizza maggiormente Pantelleria, quella che sta alla base della sua unicità è la **geologia**[1]. È un'isola vulcanica e la **geologia vulcanica**[2] si traduce in terreni fertili e questo ha favorito molto l'**agricoltura**[3]. e la **viticoltura**[4]. in particolare, inoltre queste **coste tormentate**[5], sempre a causa del loro **vulcanismo**[6], che rendono difficile l'approdo, hanno fatto sì che ci si concentrasse di più sull'**agricoltura**[7]. Essenzialmente è dalla **geologia**[8] che nasce la **vocazione agricola**[9] dell'isola. C'è un'intervista bellissima fatta al Prof Silvano Riggio, ecologo all'Università di Palermo, che, in un documentario della sovrintendenza del mare, parla della talassofobia dei panteschi. Qui le famiglie che vivono di mare sono una decina. Qui si pesca come hobby, per lo più, e poco. Molto poco. Siamo tradizionalmente agricoltori.

Il pantesco ha cominciato pian piano a colonizzare il territorio, ad appropriarsi dei terreni, a realizzare questi **terrazzamenti**[10], sin dall'epoca fenicia se non mi sbaglio. Qui abbiamo tante **pietre**[11] e **terreni molto accidentati**[12], e allora il **muretto**[13] è una soluzione che ti permette di spietrare e al contempo di conquistare suolo agrario. Qui abbiamo cambiato completamente l'orografia dell'isola, ovviamente in maniera rispettosa, in adesione all'orografia originaria, ma l'abbiamo tutta riadattata, anche con interventi minimi, con **terrazze piccole**[14], anche molto piccole, anche di profondità inferiore al metro, ma **diffuse ovunque**[15]. Io abito in una zona che si chiama Karuscia che è molto **pietrosa**[16] i nostri terreni sono pienissimi di **pietre basaltiche**[17] e se tu noti ci sono dei **muri enormi e larghissimi**[18] e poi dei **cumuli di pietre, di 5-6 metri di larghezza e alti almeno un paio di metri**[19] e attenzione si chiamano **sèsi**[20] ma non sono i **sèsi tombe**[21], sono semplicemente **cumuli di avanzo**[22] [...] I **muretti**[23] ora ci sono, si vedono e disegnano il paesaggio pantesco, ma prima molto di più, e te ne accorgi se vai nelle zone di bosco percorse dall'incendio a **Motagna Grande**[24], se vai sul **Gibele**[25], se vai **Dietro Isola**[26], sino alle ultime **falesie**[27], sino pochi metri dal **mare**[28] vedi i **terrazzi che l'incendio ha riscoperto**[29]. Qui i **muretti**[30] ci sono veramente dappertutto, molti poi sono stati **ricolonizzati**[31] dalla **macchia**[32], poi ci sono zone come il **Gelkamar**[33] come **Cuddia bruciata**[34], lì non c'è terra, lì ci sono **scorie vulcaniche rosse, non c'è terra**[35], lì non hanno mai coltivato e i **muretti**[36] non li hanno mai fatti, ma sono rare queste zone, molto rare. [...] Un'altra peculiarità di Pantelleria è che qui coesistono **lave acide**[37] e **lave basiche**[38]. Nella parte Nord, la parte a valle dall'aeroporto, vedi che l'isola scende come un piano inclinato. Qui le **lave sono basiche**[39], come quelle dell'Etna, fluide, emerse con eruzioni effusive, e quindi qui trovi **quella roccia grigia-azzurra, che poi ossidandosi vira al nero**[40] che usano per rivestire le **case**[41] e che, quando arriva in mare, si **fessura verticalmente**[42] come a **punta Spadillo**[43] o **cala Buc Marino**[44]. Mentre il resto dell'isola ha una **morfologia più tormentata**[45], perché originata da **lave acide**[46]. Ci sono **molti tipi di roccia**[47] qui, i **ddammùsi antichi** [48], quelli realizzati con **materiali cavati sul posto**[49], hanno **colori diversi**[50] di contrada in contrada...Poi c'è l'**ignimbrite verde di Pantelleria detta anche pantellerite**[51] perché c'è un cristallo, la cossirite, ha delle singolarità, che si trova un po' dappertutto perché deriva da una grande eruzione che posò una nube ardente di detriti su tutta l'isola e che, come tessitura, sembra più un tufo: A Bukkuram, nella zona di Cimillia c'è una **roccia nera**[52] che sembra quasi ossidiana ma è meno vitrea dell'ossidiana vera e propria che c'è, ad esempio, **sulla costa di Balata dei Turchi**[53]. La geologia è tutta segnata dai **coni vulcanici**[54], sull'isola ce ne sono **un'ottantina di queste colline**[55], alcuni più evidenti, appunto le **cudde, e cuddiole**[56] altri sono più camuffati, come il **Monte Gelfiser**[57], che è un **grande edificio vulcanico spaccato**[58] e quindi meno riconoscibile [...] insomma Pantelleria ha una **morfologia complessa, complessissima**[59], io ti ho dato un'idea assolutamente parziale e generale perché se vai ad esempio sotto la **parete di Scauri**[60] vedi che sotto ci sono **basalti**[61], **pomici**[62], **ossidiane**[63] che sono il risultato dei vari e diversi cicli vulcanici. **Montagna grande**[64] fa un'eccezione, non è un vulcano nonostante sia la **cima più alta**[65], si trova tra **Cuddia Mida**[66] e il **Monte Gibele**[67] che sono, rispettivamente il più vecchio e il più giovane **edificio vulcanico**[68], la **Montagna grande**[69] è venuta su per sollevamento, compressa tra questi due **vulcani**[70], sollevata dalla spinta dei due **crateri**[71] e infatti nel mezzo ci sono queste fumarole, queste **favare**[72] [...]

Anche il paesaggio vegetale è complesso, si passa dalla **gariga**[73], alla **macchia**[74], al **bosco di specie mediterranee**[75] ovviamente. Dominano il **balluto**[76], il **pino marittimo**[77] e d'**Aleppo**[78] e la vegetazione cambia in base al versante, all'esposizione e alla geologia. [...]

Quello che caratterizza di più il paesaggio antropizzato di Pantelleria, il suo simbolo è essenzialmente, ancora una volta, la **pietra**[79] con tutti i **suoi derivati**[80]: i **muretti**[81], i **ddammùsi**[82], gli **stennituri**[83] per l'uva, i **giardini panteschi**[84]. I **ddammùsi**[85] in particolare, questi **nostri edifici in pietra**[86] coi **tetti voltati**[87], so che ce ne sono anche a Lampedusa ma non come questi, che sono una tipicità dell'isola. Bisogna distinguere i **ddammùsi podere**[87] da questi **piccoli edifici di una stanza**[89], usati come ricoveri temporanei dove il contadino andava e magari dormiva una notte o due, mentre potava o faceva qualche altra operazione nella **vigna**[90]. I **ddammùsi podere**[91] avevano tutto intorno gli annessi utili alla loro economia ciclica, con le **stalle**[92], lo **stennitura**[93], questa zona pavimentata esposta a sud, vicina al **muro**[94], dove far essiccare l'uva, o **magaseno**[95] per la lavorazione dei capperi, che deve stare sempre nel **podere**[96], da un'altra parte sennò rovinò il vino.

Il paesaggio agrario, tutto appoggiato sui **muretti di pietra a secco**[97], è costituito in prevalenza da **vigneti**[98] sui cui bordi si mettono i **capperi**[99], a ridosso dei **muretti**[100], qualche **albero da frutto**[101] e qualche **olivo**[102]. Ultimamente si vedono i **cappereti specializzati**\* [103], come a Scauri e anche più **oliveti**[104], prima gli **ulivi erano ai margini dell'appezzamento**[105], nei terreni più stretti o più nudi, ora vedo che l'**olivo incrementa anche in coltura pura**[106]. Molti lo hanno messo perché richiede meno cure della **vite**[107], i turisti ad esempio, che poi tornano a ottobre per la raccolta. Considera che l'**olivo**[108] come la **vite**[109] è allevato **basso, prostrato**[110] sempre per il vento. L'unico **albero alto**[111] che si vede nel paesaggio agrario è la **palma**[112], che peraltro era la **palma dattilifera**[113], ora hanno importato la **Phoenix canariensis** [114] e la **Washingtonia**[115]. Rispetto a prima, nelle zone dov'è possibile, come a **Chirlanda**[116] si fa più **coltura specializzata di vigneto**[117] [...] poi dipende dove vai, noi panteschi abbiamo dato un nome ad ogni terreno in base a dimensione, geometria e collocazione, quindi, ad esempio, dipende se sei in una **garka**[118], e cioè in un appezzamento di terreno pianeggiante e grande, almeno 5.000 metri quadri, allora è più facile che ci si fatto un **impianto intensivo di vite**[119], se sei in un **magghiettu**[120] libero e pianeggiante è facile che ci siano **mescolati i capperi**[121] perché non è che puoi specializzare più di tanto, se sei in un **sito particolarmente pietroso**[122] probabilmente ci saranno **solo gli ulivi**[123] ... funziona un po' come nell'architettura del **ddammùso**[124], anche l'agricoltura è un po' adattativa. In base alle dimensioni e alla collocazione l'agricoltore guarda, analizza e fa le scelte che gli convengono di più, se è un terreno scosceso e piccolo magari dice, "sai che c'è qui? È inutile che mi ammazzo a **fare la conca** [125] ... magari metto l'**olivo**[126] o un **filare di alberi da frutto**[127]". Perché anche gli alberi da frutto si coltivavano e si continuano a coltivare sull'isola, anche se abbiamo il grosso vincolo dell'acqua e quello del vento e quindi **potiamo tutto basso**[128] e non parlo tanto del **giardino arabo**[129], dove dentro c'erano **uno o due agrumi**[130] che, protetti dal **muro**[131] potevano essere anche più alti... io intendo proprio il **frutteto**[132] In tutte le proprietà c'era un **piccolissimo frutteto**[133], **qualche pianta**[134] che bastava a coprire il fabbisogno della famiglia. Sono solo **pochi alberi**[135] messi, a valle dei **muretti**[136] più alti di modo che le radici prendano le acque captate. Ora c'è anche in progetto l'analisi del germoplasma di queste varietà antiche. [...] Poi abbiamo anche delle eccellenze orticole, come le **zucchine di Pantelleria**[137] si vedono ora nei campi, ora sono diventate zucche per semi.

La bellezza del paesaggio è indicatore del fatto che tutto funzioni, un paesaggio variegato, che fa coesistere insieme le varie tessere è un paesaggio che ha biodiversità... dal momento in cui si inizia a vedere l'**abbandono**[138], i **muretti crollati**[140] ... vuol dire che qualcosa si è inceppato. E qui qualcosa, chiaramente, si è inceppato [...] L'**abbandono**[141] lo dimostra. Sulla carta dove vedi il famoso **habitat 6220**[142], che è disseminato dappertutto, quello è l'ambito di transizione dall'**abbandono recente**[143] della **viticoltura**[144] alla **macchia**[145] ed è dappertutto! [...] L'**abbandono**[146] è favorito anche dal fatto che la proprietà è polverizzata, disaggregata. Considera che qui la proprietà media è di 5000 metri quadri e magari ce ne hai un **magghiettu**[147] qui, un altro là, a causa di un discorso di eredità ma anche di tutela, era un modo per difendersi dall'imprevedibilità del clima che, essendo qui molto variabile, poteva distruggere un pezzo e un altro no, così come un incendio, o semplicemente potevi avere più probabilità di avere una buona annata. Inoltre lo zibibbo ha qualità organolettiche completamente diverse ad esempio nelle vaste estensioni di **pianura di Chirlanda**[148] la **vigna**[149] produce di più, ma sui **terrazzi**[150] di Karusha è molto, molto più dolce, quindi se hai una **garka**[151] a **vigneto**[152] qui e qualche **magghiettu**[153] a **vigneto** [154] là e unisci le uve, fai un vino più equilibrato.

La minaccia più grande per l'agricoltura è l'**abbandono**[155], che deriva dall'anti-economicità dell'attività, soprattutto della **viticoltura**[156]. Laddove i **cappereti**\* [157] aumentano perché ben remunerati, la **vite**[158] no. A fronte di un gran lavoro il guadagno è basso.

Poi qui c'è un problema antropologico grave. Molto grave! Qui c'era una cantina sociale ma è andata male [...] c'è un disinnamoramento verso l'agricoltura, poi negli anni del boom c'è stata un po' di **speculazione edilizia**[159], abbastanza **mascherata**[155] ma c'è stata, e allora se si aveva un terreno conveniva renderlo edificabile costruire e poi vedere o affittare il **nuovo ddammisu**[156] [...] Se tu poi vedi anche la mia generazione, non sono specializzati, eccetto pochi [...] se gli chiedi: tu che fai? Boh? Un po' il muratore, un po' il meccanico, un po' il cameriere, un po' l'agricoltore. E così va a finire che non sei bravo in nulla [...]

Intervista n°3

Data 24 luglio 2017, h 17.00

Luogo di rilascio dell'intervista, Muegggen, Pantelleria

Nome: Antonio detto Ninni

Età: 58 anni

Professione: giardiniere

Luogo di nascita: Palermo

Residenza: Muegggen, Pantelleria (da 10 anni)

Sono venuto con amici a 15 anni per la prima volta, sono tornato a 19 anni e sono stato qui 5 anni, mia figlia è nata qui, poi me ne sono riandato e per venti anni sono stato un po' in giro ma poi sono tornato da 10 anni. Mi mancava l'isola, una cosa viscerale, come il mal d'Africa [...]

Pantelleria è caratterizzata dall'essere selvaggia, e cruda ed è questo che mi attrae. È un'isola **vulcanica**[1], **impervia**[2], ci sono le **saune**[3], le **favare**[4], le **acque calde**[5], è un'isola dura ed è questo che la rende selvaggia. Anche per come è stato costruito qui il turismo, non ha intaccato tanto la purezza dell'isola, se avessero fatto delle abitazioni in stile mediterraneo, bianche, come in Grecia, sarebbe stato diverso. Invece qui abbiamo per lo più **ddammùs**[6], grazie al piano regolatore e questo ha preservato questo aspetto selvaggio dell'isola. Se si vede il Ragusano ad esempio è massacrato, come tutte le zone costiere.

Altra cosa che caratterizza Pantelleria è questo tipo di **vegetazione naturale**[7] e **vegetazione agraria**[8] esattamente calibrata con quello che è l'aspetto meteorologico dell'isola. Tutto è costruito in base al vento e all'aridità, le **cupole**[9] dei **ddammùs**[10], **imbiancate a calce**[11], le cisterne[12], e anche per quanto riguarda l'agricoltura, la buona parte delle **coltivazioni qui sono tutte a terra**[13] l'**olivo**[14], la **vite ad alberello**[15] nella **conca**[16], il **capperro**[17].

Rispetto ai miei primi ricordi di Pantelleria tutti questi **fiore**[18], questi **colori dei giardini**[19] non c'erano, mentre già negli anni 80, molti terreni erano già **incolti**[20], poi l'**abbandono**[21] è aumentato ma c'è stata anche una recente **riappropriazione delle vigne**[22], da parte di alcune cantine, ad esempio Donnafugata [...]

Poi il mare, era pescosissimo, ora non più. Per quanto riguarda il territorio, rispetto agli anni 70' io vedo molti più **giardini ornamentali**[23], e anche più **terreni ripresi all'agricoltura**[24], molti in conseguenza anche del riconoscimento dell'UNESCO della vite ad alberello[25].

Il turismo è la maggiore minaccia per l'agricoltura isolana e per tutta Pantelleria, il turismo quello insensibile, che ad esempio ha portato a Pantelleria le **piscine**[26] che, per un'isola dove manca l'acqua, è un insulto, un pugno in un occhio, uno sfregio [...]

Un'opportunità potrebbe essere quella della conversione totale al biologico, di tutta l'isola perché negli ultimi anni hanno buttato quantità immani dei peggiori diserbanti. Una scelta di questo tipo potrebbe far fare all'isola un salto di qualità [...]

Credo che tutte le attività come la candidatura UNESCO, come quest'altra che state facendo, siano positive, anche per stimolare un turismo di qualità e per allargare la domanda consapevole di prodotti agrari isolani oltre che per gli stessi finanziamenti in sé.

Intervista n° 4

Data 24 luglio 2017, h 19.00

Luogo di rilascio dell'intervista, Cantina dietro Isola, Dietro Isola, Pantelleria

Nome: Salvino Gorgone

Età: 54 anni

Professione: viticoltore (da generazioni, viticoltore professionista dal 2000)

Luogo di nascita: Pantelleria (pantesco da generazioni)

Residenza: Dietro Isola, Pantelleria

Il paesaggio qui è caratterizzato innanzitutto dai **muretti a secco**[1], che non si vedono in tanti altri posti, in questa quantità e di questa **particolare tipologia**[2], di questo **colore scuro**[3], di **pietra vulcanica**[4]. Poi c'è la **vite ad alberello**[5] che è la tipicità del nostro territorio, che, fra l'altro, è riconosciuta dall'UNESCO come patrimonio immateriale e che è la nostra caratteristica più peculiare. Sia in passato che in futuro l'elemento che ci caratterizza è stata e sarà sempre la **vite ad alberello**[6] anche perché noi abbiamo il problema del vento e non possiamo alzare la **vite a spalliera**[7] anche se qualcuno lo fa non so con che risultati, perché nel mese di aprile il vento si porterebbe via i germogli, quindi continueremo a fare l'**alberello**[8], come secoli e secoli fa. L'unica cosa che è cambiata sono le **conche**, **prima si scavavano in profondità**[9], io mi ricordo mio nonno che scavava un'ora per impiantare una vite, **ora la vite si alza sul terreno**[10], comunque di un'**altezza inferiore al mezzo metro**[11]. Di **vite**[12] si coltiva prevalentemente, o meglio, quasi esclusivamente, **zibibbo**[13]. Il nostro fiore all'occhiello è il passito, io produco solo quello, poche bottiglie, un prodotto di nicchia. Siamo forse in due sole aziende a fare solo passito, tutte le altre fanno anche bianchi secchi e, egli ultimi 4-5 anni va di moda produrre qualche bollicina, di rosso ci sono forse una o due aziende che fanno pochissime bottiglie. Io credo che Pantelleria, come giustamente mi dice il mio enologo, è famosa e conosciuta nel mondo per il passito, non sarà mai conosciuta nel mondo per il bianco secco, perché in Italia ci sono regioni che producono bianchi anni luce avanti a noi, il nostro **zibibbo**[14]. non potrà mai arrivare a quei livelli. Su questo passito abbiamo fatto una scommessa all'inizio col mio enologo: mantenere la vecchia tradizione e questo significa produrre un prodotto quasi biologico. Chiaramente non è tale solamente perché è privo di certificazione. Se s'inizia già col lavorare le viti in una certa maniera e se poi si fa l'appassimento dell'uva al naturale sullo **stinnituri** [15]. ecco che è biologico in pratica. Io non ho mai montato una **serra**[16], come fa qualcuno, io non ho mai appassito in vita mia un grappolo in una **serra**[17] quindi io l'appassimento lo faccio rigorosamente al naturale. Io ho 5 **stenditoi**[18] e la mia uva passa la faccio esclusivamente al naturale, non nei forni, né nelle **serre di nylon**[19], che potrà vedere montate in giro. L'appassimento al sole apporta degli aromi incredibili. Poi c'è il **capperolo**[20] che è l'altra grande coltura agraria di Pantelleria.

Altro elemento che caratterizza il paesaggio è il **ddammùso**[21] che è l'abitazione di qui e l'elemento principale del podere, poi lo **stinnituri** [22] che è appunto quello dove si fa l'appassimento naturale, poi qui sotto vede il **giardino arabo**[23], un **muro di pietra circolare eretto per poter piantare gli agrumi**[24] che sono molto delicati, un lavoro imponente fatto per accogliere una, due, tre piante. Infine un'altra cosa che caratterizza Pantelleria è il suo clima, il vento, il **sole**[25]. Quando mi capita di andare a Milano per più di due giorni e trovo la nebbia a me mi prende l'angoscia e non so davvero come possano le persone vivere senza sole [...].

Rispetto al passato i principali cambiamenti nel paesaggio sono innanzitutto l'**abbandono**[26] e, in quello che è rimasto coltivato, la tipologia di coltura della **vigna**[27], che ora spesso è **specializzata**[28] e prima era **associata al capperolo**[29] e anche la collocazione della **vigna**[30]. Prima si cercava di piantarla ovunque in **terrazzi scoscesi**[31], in **suoli rocciosi**[32] in luoghi dove aveva bisogno di essere più protetta, ora si coltivano prevalentemente le zone migliori, le **garke**[33] più pianeggianti e coi climi più favorevoli e lì magari c'è meno necessità di scavare la **buca**[34], inoltre in questi terreni si può usare un minimo di meccanizzazione. Un motozappa, che se scavi la **buca**[35], non lo puoi usare perché va a ricoprire tutto, prende la terra e la butta nella **buca**[36], prima si usava l'**asino**[37], per arare la **vigna** [38] che tirava dalla **conca**[39] e alzava verso il centro. Pantelleria prima era completamente un **giardino**[40]. Pantelleria negli anni 80 produceva circa 200.000 quintali di uva e 10.000-12.000 quintali di capperi ora 20.000 e 800-1.000 quintali di capperi; una volta serviva il cannocchiale per vedere un **incolto**[41] tra le **viti**[42], ora serve il cannocchiale per vedere la **vigna**[43] in mezzo a tutta la **sterpaglia**[44] che abbiamo.

Di agricoltura a Pantelleria si può vivere, io in questo magari vado controcorrente perché 8 persone su 10 diranno di no! Ma io penso di sì. È chiaro che bisogna cercare vie alternative rispetto al produrre uva e conferirla presso le grandi aziende, bisogna chiudere il ciclo in azienda. È chiaro che per avviare un'attività serve un piccolo investimento e credere nell'investimento che si fa. A Pantelleria abbiamo questo **zibibbo**[45] è il nostro oro, l'agricoltura è la nostra FIAT, a me da buon pantesco dispiace anche tantissimo sapere che ¾ del territorio di Pantelleria è stato venduto ai turisti. Un altro elemento del paesaggio che è cambiato sono i **ddammùsi turistici**[46], che si sono moltiplicati, che magari continuano a tenere il **vigneto**[47], l'**oliveto**[48], ma non fanno vera e propria agricoltura [...]

La principale minaccia per l'agricoltura è innanzitutto il clima, poi c'è l'**abbandono**[49] che oltre ad essere un danno di per sé per l'agricoltura crea un sacco di danni anche a chi con l'agricoltura vorrebbe continuare perché noi vorremmo fare una lotta continua col **coniglio selvatico**[50] che in tutta questa **boscaglia**[51], si riproduce meglio. Ora ci sono piccoli spezzoni di **vigneto**[52] coltivati in mezzo alla **sterpaglia**[53] e tutti i **conigli**[54] si riversano sulle **vigne**[55] a cercare i germogli[...]

Io a questi tipo di progetti, come la candidatura, credo molto, come anche a quello della strada del vino il problema è che spesso questi progetti muoiono e non si sa perché. Tutto ciò che è comunicazione può essere business.

Intervista n° 5

Data 25 luglio 2017, h 13.00

Luogo di rilascio dell'intervista, bar U Trattu, Recale, Pantelleria

Nome: Angelo Bonomo

Età: 47 anni

Professione: impiegato dell'azienda Forestale

Luogo di nascita: Pantelleria (pantesco da generazioni)

Residenza: Contrada Scauri, Pantelleria

Quest'isola è caratterizzata da un fascino selvatico, il suo stato selvaggio non ancora troppo modificato, dalla sua natura. Dal punto di vista del paesaggio l'isola è caratterizzata dal rigoglio della vegetazione di **macchia**[1], stupisce tutti la riproduzione così veloce del **bosco**[2] una volta bruciato, ad esempio, anche essendo questo un periodo complicato e caratterizzato dall'aridità. Il paesaggio di Pantelleria è diverso a seconda di dove guardi l'isola: dal **mare**[3] si vede più che altro la **roccia**[4], la forma della **Montagna Grande**[5] e del **Gibele**[6] le **coste che spesso sono frastagliate**[7], nell'entroterra si vede la **viticoltura**[8] come a **piana della Ghirlanda**[9], dall'alto della **vetta di Montagna Grande**[10] si vedono i **boschi**[11], le **coltivazioni agrarie**[12] e, in lontananza le **coste rocciose**[13], le nostre **scogliere**[14]. Tra le coltivazioni tipiche di Pantelleria ci sono lo **zibibbo**[15], piantato ad **alberello**[16], il **cappero**[17] e un po' di **ulivo**[18] per uso familiare. Caratteristici del paesaggio edificato sono i tipici **ddammùsi**[19], con questi **tetti**[20] fatti in pietra pomice, con queste **cupole**[21] utilizzate per la raccolta dell'acqua. Poi in campagna si trovano sempre i due **ddammùsin**[22] vicini, l'uno detto **sardunc con la stalla**[23] dell'**asino**[24] e l'altro **ddammùso**[25] che era una sorta di ricovero temporaneo, i contadini ci andavano solo per brevi periodi, per lavorare le **caampagne**[26] più lontane dalle **borgate**[27]. I **ddammùsi**[28] hanno una serie di nomi: **loku**[29], **magasceno**[30], **sardun**[31], a seconda della tipologia e dell'uso. Poi di molto significativo c'è quello che è riuscito a creare l'uomo in queste **cuddie**[32] in queste **montagne**[33], che è riuscito a **terrazzare**[34] quasi per intero. Poi c'è stata la capacità dell'uomo di rilevare, il tipo di terreno, e di capire se mettere, a seconda, **capperi**[35], **oliveti**[36], **vigneti**[37] nel migliore dei posti per assicurare la miglior radicazione e produzione. Qui non c'è nulla di fatto a caso, se in quella zona in alto c'è tutto **uliveto**[38] è perché lì la **vigna**[39] certamente non arriva, oppure ci viene ma non rende, invece in un terreno più profondo si mette la **vite**[40], ad esempio, poi c'erano i **fichidindia**[41], che venivano messi nei posti più sfortunati. Poi c'è la **pietra**[42], che è la **pietra**[43] dei **terrazzi**[44], dei **ddammùsi**[45], del **suolo**[46], delle **montagne**[47], che sembra dappertutto **nera**[48] ma che se la guardi bene ha colorazioni diverse a seconda delle eruzioni e delle zone dell'isola. C'è quella **verde**[49], c'è quella **marrone**[50], quella più **rossa**[52] quella più **porosa**[52] e quella **meno porosa**[53], a seconda della temperatura dell'eruzione; ad esempio in questa contrada di Nikà è più **nera**[54]. A livello paesaggistico poi c'è la **figura dell'isola da Montagna Grande**[55], che soprattutto dalle zone più alte si vede, noi vediamo proprio il **terminale arrotondato della terra**[56]. Di elemento unico c'è il **lago di Veneri**[57], poi ci sono le **acque calde**[58] [...]

Rispetto ai miei ricordi di bambino il paesaggio è cambiato nel senso in cui lo abbiamo visto durante la passeggiata fatta oggi, l'**abbandono**[59] di questa **grande opera dell'uomo**[60], delle **terrazze**[61]. Immaginati quelle colline viste 40 anni fa con un **misto di ulivi**[62], **capperi**[63], **vigneti**[64] dappertutto. Poi c'è stata la ristrutturazione selvaggia dei **ddammùsi**[65]. Nell'costruzione dei nuovi **ddammùsi**[66] non sono stati mantenuti i criteri funzionali che adottavano ai tempi. Facciamo l'esempio di un altro simbolo dell'isola, dei **giardini panteschi detti anche arabi**[67]. Questi **giardini**[68] si fanno, tutti li vogliono, ma poi magari dentro non ci mettono niente, e allora **che senso ha, senza limone e senza l'arancio!?**[69] Poi una cosa che non condivido affatto è il **nuovo tetto bianco**[70]. Il vero **ddammùso**[71] ha il **tetto in tufo naturale, color della terra, e la ciacca bianca**[72], che si faceva solo dove si dovevano riparare le crepe. La **calce bianca**[73] non è vero che serve a disinfettare, non disinfetta niente perché sulla **cupola in tufo**[74], non aderisce, massimo tre mesi a la trovi nella **cisterna dell'acqua**[75], io faccio anche il muratore e quindi lo so.

Il paesaggio agrario ora è male organizzato, trascurato, il prezzo dei prodotti si è abbassato e ci sono state delle **perdite di paesaggio agrario**[76], anche la candidatura all'UNESCO alla fine è servita a poco, ora c'è tutto un problema delle d.o.c. e delle d.o.p. che ci ha fatto perdere tanto. L'uva viene venduta a una misera, quindi se mi chiedi se credo a questo tipo di candidature io ti dico no. Se ci fossero delle cooperative che appoggiano i singoli agricoltori senza sfruttarli invece sarebbe bello. Qui ci vuole una soluzione pratica.

Intervista n° 6  
Data 25 luglio 2017, h 19.00  
Luogo di rilascio dell'intervista, Cantine Basile  
Nome: Peppe d'Aietti  
Età: 54 anni  
Professione: guida turistica escursionista e scrittore, ex avvocato cancellato dall'albo  
Luogo di nascita: Pantelleria (pantesco da 5 secoli, dalla fine del 1500 in poi...)  
Residenza: XXXX

Quello che differenzia Pantelleria rispetto alle isole concorrenti più piccole è il vasto entroterra che ha quest'isola, è essenzialmente all'interno che l'isola marca le sue differenze. Quest'isola è un campionario di diversità e bellezze, soprattutto è la diversità che caratterizza quest'isola, la diversità di paesaggi che si susseguono sull'isola e che si originano dalla **variabile geologia vulcanica [1]**. La diversità la singolarità in sé, la diversità in sé. Ti faccio un esempio facile: il **giardino pantesco [2]**. Ovvero una **torre cava che difende un albero[3]**. Cosa c'è di più unico e diverso di questo? [...] Tra gli elementi caratteristici c'è la **morfologia molto, molto complessa[4]** e, prima di essa la **geologia[5]**. La peculiarità di Pantelleria è quella di essere stata **partorita da un vulcano[6]**, una bestia notevole, che non è un super-vulcano come i campi flegrei ma una sorella minore. È questa **genesì vulcanica[7]** che rende la **morfologia e la geologia complessa[8]** e che è alla base della **diversità di paesaggi[9]** dell'isola, che è l'elemento caratteristico fondamentale e peculiare di Pantelleria. Quest'isola ha una parte basica che, più o meno, in soldoni, va dall'aeroporto al paese e che rende l'isola simile, sempre parlando in soldoni, all'Etna con queste **cuddie[10]** come **cuddia bruciata[11]** semplificando molto. All'interno di quest'area c'è un grande intruso il **Gielkamar[12]** che è un vulcano acido. Dall'altra parte, iniziando dal crinale che c'è sopra il **lago di Venere[13]**, poi c'è una parte acida che da luogo a un paesaggio ancora più aspro e movimentato, originato dalle eruzioni acide esplosive. Poi c'è la **Montagna Grande, il nostro Himalaya[14]** e il cono vulcanico del **Monte Gibele[15]**, e ci sono le **valli interne[16]** e il **lago di Venere[17]** che sono il risultato di collassi calderici. Tutto ciò corrisponde a una diversità geologica: **basalto[18]**, **trachite[19]**, **riolite[20]**, con le forme e i colori diversi dal **nero[21]** al **verde[22]** e le forme diverse. E poi c'è la presenza diffusa, la traccia costante della mano dell'uomo [...] questa commistione tra elementi naturali e umani, questo modo assolutamente discreto che per secoli ha avuto l'uomo di interagire con la natura ci connota. Ci connota questa omogeneità di territorio, **case[23]**, **terrazzamenti[24]**, **giardini[25]** e altre opere dell'uomo, quest'assonanza, magari non siamo gli unici al mondo, magari non connota noi in maniera esclusiva ma è caratteristica[...]. Il **ddammuso[26]** invece ci connota in maniera quasi esclusiva, dico quasi perché ci sono delle architetture fuori da Pantelleria che poi sono un'imitazione dei nostri **ddammusi[27]** [...] Dovendo fare una lista stringata direi che gli elementi principali di Pantelleria sono, appunto, il **ddammuso[28]** e intendo tutto il **podere pantesco [29]** quindi non solo i **volumi abitativi[30]** ma anche tutti gli annessi, gli **stinnitura[31]**, le **stalle[32]**, **u magaseno[33]** etc.) i **terrazzamenti[34]**, i **giardini panteschi[35]**, le **viti[36]**, i **cappereti[37]** (la **capperaia di Bonomo[38]** per me è un simbolo dell'isola il **Machu Pichu pantesco[39]**) e gli **olivi[40]**. Oltre alla famosa **vite ad alberello[41]** sono soprattutto gli **oliveti[42]** che connotano il paesaggio perché qui vengono piantati nei **terreni più impervi, più orribili, quelli rupestri[43]** quelli che... quelli i quali meglio che essere lasciati incolti, ci si metteva gli **olivi[44]**. Tra l'altro la nostra varietà, la **Biancolilla[45]**, si adatta a queste condizioni estreme e produce e, comunque, essendo l'**olivo[46]** a Pantelleria una coltura residuale, anche se produce poco è sempre meglio di niente [...].

Tra gli elementi introdotti di recente nel paesaggio o, comunque tra quelli che ricordo essersi sovrapposti ai miei ricordi d'infanzia, ci sono, innanzitutto i **catalfalchi degli anni '70 e '80[47]** e qualche **eccesso nella rete stradale[48]**, ad esempio la strada per la **sauna naturale[49]** è incredibilmente larga e invasiva [...].

Poi il cambiamento dei cambiamenti è l'**abbandono delle terre[50]**, qui a Pantelleria, isola agricola per eccellenza. Io però non credo, a differenza di tanti miei concittadini, che questo cambiamento sia irreversibile, io credo che quest'isola sia una Fenice votata alla rinascita, cronicamente. Se noi leggiamo i resoconti storici di Broggia, del 1700, ci rendiamo conto che saremo messi molto peggio di oggi, molto, e in più avevamo la pirateria. Peraltro chiunque volesse recuperare terreni incolti, non avrebbe il problema risolto brillantemente dai nostri avi: quello dello spietramento.

Tra i punti di forza dell'isola in generale vedo innanzitutto il trekking, il turismo lento, il turismo termale ma in versione ecologica: magari con piccoli bagni turchi dammusati, senza pretendere di far concorrenza a Ischia. Poi c'è il turismo archeologico, e, per il futuro dell'agricoltura vedo il turismo enogastronomico, se l'esempio di Basile venisse seguito, ecco che potrebbe costituire il la per il recupero dei terreni, soprattutto degli **antichi terrazzi[51]**. Certo dovremmo essere organizzati, io a Pantelleria, per un fatto antropologico nostro credo più a un consorzio che a una cooperativa, ma ci vorrebbe un consorzio etico che tuteli l'interesse dei contadini. Invece, attualmente, col consorzio produttori d.o.c. di Pantelleria, non tutela affatto i nostri contadini che sono trattati da campesinos dalle grandi aziende. Oggi, coltivare la **vigna[52]** non conviene, a meno che tu non faccia come Basile. I vecchi continuano perché non potrebbero mai smettere, i giovani vendono. E qui di vendite ne abbiamo avute abbastanza, beninteso tutte vendite lecite, nessuno ci ha mai minacciati, ma proprio per questo molto tristi. [...] Donnafugata ha il merito di aver portato alla ribalta mondiale il Passito e il Moscato, e così facendo di aver veicolato il nome, l'immagine, il sapore di Pantelleria nel mondo. Banalmente Donnafugata ha avuto il merito di portare a confronto, negli ambienti giusti, il Passito col Sauterne e, quindi, di aver messo il Sauterne nelle condizioni di scappare. E già solo questo, la fuga del Sauterne, è una figata pazzesca, una cosa che avvantaggia tutti noi [...].

Qualsiasi iniziativa di questi tipo, come il registro dei paesaggi rurali storici, è ottima, ed è una grande occasione per l'Isola, poi la sua proficuità a livello attuativo dipende dalle capacità dei nostri governanti quindi, insomma... ecco... speriamo bene!

Intervista n° 7

Data: 25 luglio 2017, h 21.00

Luogo di rilascio dell'intervista, Cantina Basile, Bukkuram, Pantelleria

Nome: Fabrizio Basile

Età: 42

Professione: viticoltore (da cinque generazioni almeno)

Luogo di nascita: Pantelleria (pantesco da generazioni)

Residenza: Bukkuram, Pantelleria

Gli elementi che caratterizzano il paesaggio agrario sono innanzitutto i **diversi tipi di terreno**[1], io credo che superiamo le 15 tipologie. Qui parti da un terreno sabbioso e pozzolano con una profondità elevata e quindi l'apparato radicale ti scende in profondità, a un terreno vulcanico ciottoloso di pezzi d'ossidiana dove la **vigna**[2] e quindi l'uva ti viene in un determinato modo e anche gli **oliveti**[3] ti vengono in un determinato modo, ad altre zone che hanno invece un terreno di **roccia madre vulcanica**[4] che, se sbagli a lavorarlo, quasi ti si spacca come in Sicilia dove c'è l'argilla. Questo è quello che più distingue il territorio di Pantelleria e anche il paesaggio e, ovviamente il vino. Ad esempio la mineralità che c'ha il mio vino è data da un terreno di pozzolana, sabbioso [...] la cultivar è sempre **zibibbo**[5], ma se raccolgo grappoli in posti diversi, ma anche da piante diverse vicine tra di loro, e poi bendo le persone (e a volte quando faccio le degustazioni lo faccio) mi dicono che sono uve diverse, completamente! Noi siamo uno dei pochi popoli che distingue, oltre alle forme e alle estensioni, collocazione e pendenza) dei campi (**marghiettu**[6] quando sono 2-3 filari terrazzati a scendere, **marghiettuni**[7] quando sono 5-6 filari un terreno grande ma stretto e lungo, **garkha**[8] quando il suolo è grande e pianeggiante e sempre cintato, la **tanka**[9] quando l'appezzamento è rotondo o quadrato e grande ma anche pietroso, montuoso e buono solo per i **capperi**[10] e gli **olivi**[11]). Allo stesso modo chiamiamo anche le pietre con il nome: *a cantunera*, *u mazzacane*, *a tartisa*, e le diverse tipologie di suolo: *u soki soki*, quando è sabbia fine, *u turbè* quando è terra non buona, giallognola, con *sciacche*, cioè con delle fosse, dei piccoli crateri; *a fossa* dove la zolla risulta un po' più rossa, *a puzzulana* è dove c'è questo tufo quasi grigiolino e così via... Tutte queste tipologie di terreno e di esposizione e di altura di quest'isola a forma di cono[12], ti caratterizzano, ti determinano un territorio e un paesaggio completamente diverso. Sembra uguale ma è diverso perché la **vite ad alberello**[13] non la puoi potare sempre e dovunque uguale, devi sapere la guardare perché a seconda del suolo e della posizione e del vento... è sempre diversa e ha bisogno di una potatura diversa.

La coltivazione più diffusa è il **vigneto**[14], ma cosa che caratterizzava questo territorio è che la **vite**[15] quasi sempre stava nel mezzo e i **capperi**[16] sotto i **muretti**[17] e in qualche angolo l'**olivo**[18]. Tutti e tre. Insieme. Poi ci sono gli **agrumi**[19] ma pochi, pochissimi, nei **giardini tondi o quadrati**[20], ma saranno poche centinaia di piante in tutta l'isola, ma sono tipici i **giardini**[21]. Ma la regola sono **vite**[22], **capperi**[23] e **olivo**[24], e la cosa bella è trovarli tutti e tre... ora invece si toglie tutto e si mette **tutto capperi**[25], **tutta vigna**[26], ma anticamente Pantelleria era così, i suoi **terrazzamenti**[27], con la **vite**[28], i **capperi**[29], al piede dei **muretti**[30], lì vanno sempre i **capperi**[31], mentre l'**olivo**[32] va negli angoli o in cima nelle **terrazze più sottili e irraggiungibili**[33] ... Queste sono le caratteristiche del paesaggio agrario: **vite**[34], **olivo**[35] in qualche angolo impervio e scomodo e **capperi**[36], sempre alla base dei **muretti**[37]. Per proteggere dal vento, si faceva come faccio io, si seminava a mano a tre chicchi per fossetto, **orzo**[38] o **avena**[39], a forma di Y ciò permetteva che il **filare non fosse tutto dritto ma un po' zigrinato**[40], così frange meglio il vento di aprile e maggio che soffia tanto da nord e nordest e sudest, ma non solo. La paglia di notte rilascia calore e quindi l'uva viene molto bionda alcuni non seminano ma mettono le **cannizze**[41], dicono sia uguale ma non lo è. Io questo **filare di cereali**[42] la faccio con la **giumenta**[43], che sostituisce l'**asino**[44] un tempo diffusissimo che ormai è estinto. Queste sono chicche, sono pratiche che si è perso, sono tradizioni scomparse ma arare con gli animali è una figata! Con lei riusciamo a fare delle lavorazioni altrimenti impossibili qua e ad avere una qualità all'interno del nostro terreno inimmaginabile altrimenti[...]

Io pago 12 euro 8 kg di fieno per mantenere una giumenta che mi serve per lavorare! Sai che io pago 13 euro un metro cubo d'acqua, neanche minerale, acqua dissalata! Io pago per portare una bottiglia vuota da Trapani a Pantelleria 10 centesimi, non mi sta aiutando nessuno, pago le tasse come tutti gli altri. Il territorio va aiutato dandoci piccoli servizi, piccoli aiuti [...] La Regione Sicilia ci ha rovinato perché lo zibibbo lo hanno impiantato tutto in d.o.c. Sicilia, in i.g.t. terre Siciliane [...]

Finché Fabrizio Basile è innamorato del suo lavoro e fa di tutto per andare avanti va bene, ma se non sei innamorato e lo fai per guadagno smetti [...] io sono in attivo ma non metto da parte niente, se mi fermo sono falluto. Però per un ragazzo che comincia a lavorare la vigna e che deve aspettare un anno e mezzo i primi prodotti, non funziona! E se poi viene la siccità? La mia azienda paga un botto di IMU, è fatturata come piccola industria di trasformazione! Pago quanto pagano le grosse cantine e faccio poche migliaia di bottiglie! Un ragazzo giovane è scoraggiato, uno che non ha un capitale iniziale è proprio impossibilitato. Negli ultimi 10 anni abbiamo assistito a **fenomeni d'abbandono imponenti**[45]. Con la morte dei nonni e dei padri muore la **vigna**[46]. Ti posso dire una cosa: se ami Pantelleria, goditela ora!

La cosa che può portare avanti l'agricoltura, se non ci pensa lo stato e se non ci aiutano, è il turismo. Io ora faccio somministrazione, la degustazione qui, l'anno prossimo voglio fare, con i miei turisti, un giro per le vigne e gli uliveti che si conclude in un uliveto con degustazione di pane, olio e vino bianco e stop. E mi dai 20 euro. E la gente è contenta, ed io pure! Oppure la vendemmia! Io non ti pago ma ti spedisco a casa una cassa di vino, e a fine giornata, ti offro la cena e il vino.



Intervista n°8  
Data 26 luglio 2017, h 10.30  
Luogo di rilascio dell'intervista, XXX  
Nome: Lara Giuditta  
Età: 42 anni  
Professione: agronomo  
Luogo di nascita: Milano, (origini pantesche da generazioni)  
Residenza: Milano

Ho provato a vivere qui per 6 anni, anche se i mesi più tosti, tipo dicembre, gennaio e febbraio li ho sempre fatti a Milano, magari collegandoli a vacanze natalizie etc. Qui l'inverno è proprio duro, c'è questo vento costante a 40 nodi che soffia, soffia soffia e non smette mai. Quindi devi stare in casa ma le case, non sono climatizzate, noi abbiamo messo il camino ma qui la legna non si trova, allora abbiamo messo la pompa di calore [...] Sono tornata per vedere se riuscivo a tirar su un'azienda agricola mettendo a frutto i terreni che avevo, attingendo magari a dei fondi di modo tale da fare un investimento più cospicuo, ma quest'operazione è fallita per vari motivi. Poi abbiamo trovato un signore marsalese che voleva dei terreni qui e quindi adesso li cura lui, io ne ho ancora uno che seguo direttamente, insieme a mio marito che è architetto e ha un po' di cantieri qui e quindi ci diamo il cambio... Ho circa due ettari, a prevalenza di **vigna[1]**, ma essendo un impianto antico non è tutto **vitato[2]**, ci sono **olivi[3]**, **fichi[4]**, **fichi d'India[5]** e i **capperi[6]** sui **muretti[7]** [...] La struttura del **vigneto[8]** in genere, dato che il contadino pantesco, isolato quaggiù, più di ogni altro contadino doveva vivere solo ed esclusivamente della sua attività, poteva mangiare solo quello che produceva, poteva scambiare ben poco soprattutto d'inverno quando col vento non si poteva approdare né salpare era questa. Quindi nei campi si metteva una prevalenza di **viti sempre ad alberello[9]** le varietà sono diverse: innanzitutto c'è lo **Zibibbo[10]**, poi **vigne[11]** da vino secco, tipo il **Catarratto[12]** e l'uva **Nera nostrale[13]**, poi altre da tavola, come il **Pizzutello[14]** o il **Cardinale[15]**, poi il **fico[16]**, il **ficodindia[17]** che serviva, oltre che per il frutto, anche per l'**asino[18]** che mangiava le pale, gli **olivi[19]** venivano messi nel terreno marginale, dove c'è **roccia affiorante[20]**. I **capperi[21]** ad esempio venivano messi in quei punti dove c'era la **roccia affiorante[22]** o al piede dei **muretti[23]** anche per tenerli puliti e non farli conquistare dalle erbacce. [...] una volta l'**alberello era completamente infossato[24]**, le **conche molto più larghe[25]**, le **braccia della vite erano più lunghe[26]**, [...] ora le **braccia sono più piccole, più portate più verso l'alto[27]**, l'**alberello, è alto al massimo 50 cm, non è più infossato[28]**, e questo un po' perché scavare tanto richiedeva un gran lavoro, un po' perché così si può meccanizzare un minimo ma soprattutto perché la **vite[29]** nella **conca[30]**, produceva di più ma con una qualità inferiore perché il grappolo si scottava, marciva etc. Alcuni, come Donnafugata, hanno adottato questo sistema di protezione con le **canne[31]**, che qui non si usava, semmai si metteva tra due **filari irregolari [32]**, perché non erano mai troppo dritti, un dell'**orzo[33]**, che aveva il duplice scopo di integrare la produzione del terreno e quello di **frangivento[34]**. L'**orzo[35]** paradossalmente era la coltura più alta, tutti gli **alberi[36]**, erano più piccoli, la **vite[37]**, l'**olivo[38]**, il **fico[39]**, tutto **allevato basso[40]**. Gli unici **alberi alti[41]** che si vedono a Pantelleria sono o qualche **cipresso tutto storto[42]** messo dai turisti o sennò solo le **palme dattilifere[43]**, che non possiamo neanche chiamare albero... mia mamma racconta che mio nonno ha preso un dattero tunisino e l'ha messo giù, prima si usava molto [...] Poi l'aspetto che più mi piace dell'isola e che affascina molti è la sua naturalezza, questo aspetto selvaggio che l'isola ha in molti punti, ora ancora di più con l'**abbandono[44]** [...] ma quello che distingue maggiormente Pantelleria è l'omogeneità, l'identità, la coerenza del paesaggio agrario [...] c'è l'abbandono sì ma resta molto **paesaggio agrario che ha le forme e le coltivazioni storiche[45]**, anche perché qui, diversamente non puoi fare [...]

Questa vocazione agraria dell'isola, che non è cambiata nei secoli dei secoli. La **superficie agraria si è un po' contratta[46]** ma laddove è rimasta è rimasta più o meno com'era[47], le **case[48]** sono rimaste quelle, magari ristrutturate ma quelle. Si sono aggiunte quelle costruite dai turisti a uso abitativo, ma hanno sempre l'aspetto di **ddammusi[49]**. Non c'è stata una grossa alterazione del paesaggio, sia a livello di **case[50]**, che di **bosco naturale[51]**, che di **coltivazioni agrarie[52]** se non quella dovuta a un certo **abbandono[53]**. Ad esempio io da qui, per scendere al **mare[54]**, sono sempre andata a piedi, ripercorrendo oggi la stessa strada che percorrevo da bambina vedo molti **vigneti abbandonati[55]**, molti **appezzamenti edificati[56]** ... soprattutto verso il **mare[57]**, e poi trovi questi **ddammusi agrari[58]** convertiti in **case per le vacanze[59]** [...] Naturale o agrario che sia l'elemento che caratterizza l'isola è il **colore verde[60]**, un **sottofondo verde continuo[61]**.

Tra gli altri elementi che caratterizzano di più il paesaggio pantesco ci sono i **terrazzamenti[62]**, l'**abbandono[63]** nasconde molti **terrazzi[64]** ma l'ultimo incendio ha rivelato che anche la maggior parte di quella che credi sia **macchia naturale[65]** poco tempo fa' era **vigneto promiscuo[66]**. Le **terrazze[67]** che seguivano le curve di livello naturali adattandosi, anche nei posti più impensabili, senza sconvolgere il territorio... alcuni **muretti[68]** contengono delle **matarelle[69]** larghe meno di un metro. Che poi, se li guardi, questi **muretti[70]** sono vivi! Sono percorsi da **scalini[71]** che li raccordano, sono infrastrutture di comunicazione per chi andava di campo in campo a piedi, sono come delle piccole strade [...] in alcuni vedi come delle **piccole nicchie[72]**, che servivano magari per ripararsi dal vento, dalla pioggia, in quei terreni dove non si era costruito il **ddammuso[73]** [...]

Se tu guardi il paesaggio la cosa principe che ti colpisce sono essenzialmente proprio i **muretti [74]**, poi ci sono i **ddammusi[75]**, più i **ddammusi piccoli a servizio del campo[76]**, i classici **sarduni[77]** che sono dappertutto, molto più che i **ddammusi podere[78]**, che sono più grossi ma meno frequenti. Poi meno frequenti ma assolutamente particolari sono i **giardini panteschi[79]**, che però non sono così comuni... Mentre il **ddammusino[80]** è dappertutto, perché serviva ai contadini che per giorni si allontanavano da casa e andavano a coltivare, il **giardino[81]** era un lusso. Ce ne sono tanti ma non tantissimi, sono generalmente **tondi, a volte quadrangolari[82]**, ora questo che vedi qui è abbastanza lontano e allora emerge bene perché è lì isolato e non so perché, forse proprio per una questione di fertilità terreno, ma i **più sono attaccati alla casa[83]**, sembrano murature di annessi, sono mimetici... e invece nascondono un **giardino [84]**...

L'agricoltura pantesca secondo me è destinata a scomparire, quella fatta dai panteschi intendo. Oggi ci sono queste grandi aziende di fuori, che investono i loro capitali sull'isola e comprano **vigneti su vigneti[85]**. I panteschi glie li vendono perché le nuove generazioni non vogliono coltivare [...] anche perché non riesci a vivere di questo, devi avere un secondo lavoro, noi ci abbiamo provato, ma senza un secondo stipendio non è possibile[...] Il pantesco piuttosto che lasciare i grappoli morire sulla **pianta[86]**, glie li porta anche a 28 euro al quintale [...] Noi una volta siamo stati costretti a vendere il raccolto, l'intero lavoro di un anno a 800 euro. Qui soltanto chi apre la cantina ce la fa a sopravvivere, o anche a vivere. Se io fossi riuscita ad avere dei fondi, dei finanziamenti, avrei potuto farcela, trasformando io stessa e vendendo direttamente ai turisti in estate e poi per tutto l'anno con le spedizioni. Però se fai conto che la maggior parte delle aziende non supera l'ettaro... non è che puoi riempire l'isola di microcantine. Ci vorrebbero segni di interessamento da parte delle amministrazioni, vicinanza, assistenza anche proprio morale, però mi rendo conto che la popolazione sia difficile, ferma, gelosa, chiusa, si dovrebbe lavorare molto sull'educazione, sulle nuove generazioni, se poi ci saranno perché ora a Pantelleria non si può più nascere.

Intervista n°9

Data: 26 luglio 2017, h 15.00

Luogo di rilascio dell'intervista, Cantina Maddalena, Kamma, Pantelleria

Nome: Giovanni Maddalena

Età: 61

Professione: pensionato e agricoltore, facevo il vigile del fuoco ma portavo avanti anche l'azienda di papà

Luogo di nascita: Pantelleria (pantesco da generazioni)

Residenza: Kamma, Pantelleria

Ora faccio davvero l'agricoltore, prima mantenevo la proprietà di papà che non andava abbandonata. Abbiamo una superficie di 12 ettari di cui 10 a **vigneto**[1] e due ettari tra **cappereto**[2] e **uliveto**[3] (per uso personale).

La caratteristica principale del paesaggio pantesco è che è fatto tutto di **terrazzamenti**[4] e la cosa che tenevo a dire è che si doveva vedere com'era Pantelleria 50 anni fa. Praticamente tutti i **terrazzamenti**[5] nelle **cudie**[6] che voi vedete erano tutti coltivati a **vigneto ad alberello**[7], anche **terrazzamenti**[8] di soltanto uno o due **filari**[9] di **vigna**[10]. Tutto quello che ora vedete a **sterpaglia**[11] era a un **vigneto**[12]. Pantelleria nei mesi estivi era uno spettacolo: tutta **verde**[13], tutta **verde**! [14] Ora è stata tutt'abbandonata[15]. Le parti più **vitate**[16] sono quelle dove l'agricoltura è più facile come la piana di **Mueggen**[17], la piana di **Ghirlanda**[18], **Monastero**[19], queste zone qua: **pianeggianti**[20] e più accessibili con i mezzi meccanici. Riprendere questo paesaggio non penso che sia impossibile, perché d'impossibile non c'è niente, ma non c'è più la voglia di fare di una volta [...] i giovani non vanno in campagna, si va avanti con qualche rumeno [...].

Altre differenze col paesaggio di 50 anni fa' si vedono nei **nuovi impianti di vite**[21], che hanno una **sestatura più perfetta**[22], una volta queste cose non le curavano, erano **tutte storte**[23], poi molti **muri divisorii**[24] tra due appezzamenti contigui a volte sono stati tolti per motivi di praticità, la coltivazione è rimasta sempre quella della **vite ad alberello**[25] ma l'**alberello**[26], invece di essere come 50'anni fa' con la **conca**[27], che prendeva un sacco di lavoro, ora è a **pelo di terra**[28], di modo che il trattore possa arrivarci sotto, così si risparmia un po' di lavoro ma i grappoli sono più esposti al vento. Poi l'appezzamento era diverso, chi aveva un terreno *u magghiettu*[29] centrale lo metteva tutto a **zibibbo**[30], poi nelle murate metteva il **catarratto**[31] o qualche **vite di uva nera**[32] per fare il vino in casa. Poi negli **angoli**[33] si metteva qualche **pesco**[34] o **albicocco**[35] o altri **alberi da frutto**[36], poi nei **terreni più accidentati**[37] si metteva l'**olivo**[38], in prevalenza **Biancolilla**[39], poi qualcuno ha messo **vigne per uve da tavola come il Cardinale**[40]. Oggi questo si cerca di evitare, si cerca di specializzare. Il **cappereto**[41] ad esempio prima era solo nelle **murate**[42], nelle **tanche**[43] dove c'era un solo **filare**[44], praticamente si piantava dove non c'entrava la **vite**[45]. Poi, a proposito di **alberi da frutto**[46], di caratteristico nostro c'è il **giardino pantesco**[47], *u jardinu*[48] che veniva fatto per riparare la **pianta di arancio o di limone**[49] che si metteva dentro ed è fatto tutto in **pietra a secco è circolare o quadrato**[50]. Io ne ho due: uno a punta Carraci, che mi ripara un **arancio brasiliano**[51], e poi ne ho uno in contrada Ghirlanda e lì è caratteristico mettere **in cima al muro i pezzi di vetro**[52], che fanno da antifurto, e io ce li ho messi però non ho la porta: se uno ha voglia di prendersi 4 aranci che se li prenda! [...] Poi prima c'erano più animali. Quasi tutti avevano il **maiale**[53], quasi tutti avevano le **mucche**[54], per il latte e i vitelli soprattutto, qualcuno aveva le **capre**[55]. Poi c'era lo **scecco**[56] per lavorare le terra.

La maggiore minaccia per l'agricoltura sono le malattie, il mal dell'esca ad esempio sta falcidiando le **viti**[57] in una maniera impressionante. Io ho un **vigneto di nuovo impianto**[58] in contrada Serraia, roba di 13-14 anni, roba da spettacolo, agronomi sono venuti a vederlo perché non si faceva che parlarne di questo appezzamento, per la produttività, la qualità: da due anni a questa parte iniziano a morire una dietro l'altra. [...] Io vinifico da 4-5 anni, e l'enologo sono io, la cantina ancora non è finita, ma già vinifico, ho fatto una promessa a mio figlio: se ti prendi la laurea in agraria ti regalo la cantina. Per questo e solo per questo posso continuare a fare l'agricoltore, solo perché arrivo alla bottiglia! Se avessi dovuto conferire l'uva a Pellegrino a 23 euro al quintale, avrei abbandonato tutto. Io per non abbandonare ho invogliato mio figlio a fare agraria e a specializzarsi in viticoltura ed enologia. Noi lavoriamo principalmente con le degustazioni in cantina e poi quelli che assaggiano si fanno spedire il vino a casa. Quindi io credo profondamente in un futuro agricolo di Pantelleria ma le strade sono due, o quella che ho preso io, ma non tutti possono farlo, o far sì che l'uva al quintale venga pagata 300-400 euro, questo invoglierebbe i giovani a riprendere i **terrazzamenti**[59], tra l'altro se l'isola venisse rimessa tutta a coltura sarebbe anche un'attrazione maggiore per il turismo enogastronomico.

Intervista n° 10

Data: 27 luglio 2017, h 16.30

Luogo di rilascio dell'intervista, Bukkuram, Pantelleria

Nome: Ines Lommatzsch

Età: 47

Professione: paesaggista

Luogo di nascita: Dresda

Residenza: Venedisè, Pantelleria

Mi sono trasferita qui per una serie di eventi fortunati, poi son rimasta perché l'isola è una grande maestra di vita, qui comanda lei. Se c'è vento non puoi partire, affronti lunghi periodi d'isolamento [...] poi professionalmente parlando è una maestra severa perché se ti sposti di un metro, se metti una pianta nel posto sbagliato muore all'istante. Ogni volta che intervengo in un altro sito, in un'altra zona, è tutto diverso, anche camminando, in cento metri, cambia la vegetazione, completamente, poi qui tutto è amplificato, molto più estremo nel riflesso che ti rimanda indietro. Anche da un punto di vista esoterico, tutta questa **ossidiana**[1] [...]

È difficile trovare in Europa un luogo che, con una superficie così piccola abbia così tanti elementi diversi e caratteristici [...] c'è una leggenda che dice che quando Dio ha creato il mondo ha fatto prima Pantelleria, come suo modello, perché su questi 83 Km quadrati abbiamo, 528 habitat, c'è una varietà incredibile. Io, così per divertimento, per scherzo ho fatto una mappa un po' bizzarra dei paesaggi di Pantelleria. Al **lago di Venere**[2], siamo come nei Caraibi, nel **Gelfiser**[3] con questi canyon, con tutto quel muschio possiamo sentirci in Irlanda, certi **prati alti**[4] sembrano quelli Alpini, poi altre zone **costiere rocciose**[5] sembrano extraterrestri, lunari, con tutta quella **roccia e niente che cresce sopra**[6] ... e anche nel paesaggio dell'**arboricoltura agraria**[7], tutta questa **potatura pazzesca**[8], mi rimanda al Giappone, ai bonsai [...].

Tutti ti diranno che la **vite ad alberello**[9], è l'elemento identitario di Pantelleria, ma io non sono molto d'accordo, non condivido... siamo troppo concentrati solo su questo. Tra l'altro queste **viti ad alberello**[10], sono anche in altre parti, a Lanzarote ad esempio. Per me gli elementi identitari che caratterizzano in maniera esclusiva Pantelleria sono i **giardini**[11], i **giardini panteschi**[12].

Ora siamo focalizzati solo sulla **vite**[13], ma nell'ottocento la prima coltivazione dell'isola non era lo **zibibbo**[14], ma il **cotone**[15]: qui era come l'Oklahoma, **tutto bianco**![16]. C'era tutto un altro set mentale! C'erano tante **ficaie**[17], di **fico domestico**[18] [...] Ed anche questo che trovo molto tipico di qua, che qui tutto muta così tanto in tempi così brevi. Ora c'è uno stereotipo codificato: il **dammuso**[19] la **palma da dattero**[20], la **vite ad alberello**[21]. La **palma**[22] ad esempio è vero che oggi caratterizza il paesaggio ma è un falso storico! È marketing, siamo vicini, **si vede l'Africa**[23], quindi **palme**[24] e **ddammusi**[25] etc... C'è una mappa del 1788, militare, e questo è un dato di fatto, e siccome per i militari le **palme**[26] costituivano un riferimento importante, le segnavano tutte e non arriviamo a 40 **palme**[27] su tutta l'isola, quindi ti puoi immaginare... Qui era tipica la **ficara**[28], era tipico il **gelso**[29], il **carrubo**[30]. [...]

Sul **ddammuso**[31] ho un'ipotesi, che ancora non posso provare ma che, a mio avviso tiene. Il **ddammuso**[32] è nato con queste confraternite bizantine, la composizione planimetrica del **ddammuso**[33], quella classica, con camera, camerino, due alcove, è un micromonastero per due monaci eremiti[...] Anche il **giardino pantesco**[34], tutti si chiedono, nei congressi, come mai avesse la **porta piccola**[35] così bassa e stretta, e si dice di tutto: per il vento, per la difesa migliore, per la struttura, per maggiore stabilità costruttiva. Io sono arrivata a questa conclusione, che fosse un gesto di reverenza all'autorità religiosa, che fosse un passaggio, un rituale. Io avevo in progetto di fare un'analisi del germoplasma degli **agrumi**[36] dei **giardini antichi**[37], perché oggi ci si trova di tutto in questi **giardini nuovi**[38], per sapere cosa sono [...] magari queste **piante**[39], e quindi anche i **giardini**[40], hanno portato le confraternite bizantine e non gli arabi e questo cambierebbe tutta la storia degli agrumi in Europa.

Benvenga il catalogo dei paesaggi storici, benvenga la FAO, io tenevo molto alla candidatura UNESCO del **giardino pantesco**[41], perché, bizantini o arabi, in ogni caso sono un elemento eccezionale, unico, pantesco.

Intervista n° 11

Data: 27 luglio 2017, h 19.00

Luogo di rilascio dell'intervista, Bukkuram, Pantelleria

Nome: Gigi

Età: 50

Professione: ex pescatore ora viticoltore

Luogo di nascita: Napoli

Residenza: xxxx, Pantelleria

Io sono pescatore, sono venuto a Pantelleria per il mare, facevo il pescatore subacqueo, stavo più sotto che sopra, conosco meglio quel paesaggio lì che questo qui ed era bellissimo, era piano di pesci e pensare che già negli anni '80 dicevano che il pesce era in diminuito, ora non c'è più niente. Morto. Nel giro di venti anni, prima le bombe, poi la pesca a strascico, poi altri ancora più invasivi e hanno bruciato tutto. A causa della pesca intensiva. Ma qui hanno fatto molto casino anche con la campagna, hanno diserbato troppo, senza nessun rispetto né per la natura che per la loro vita, si sono avvelenati. Usavano i prodotti senza misurarli, senza saperli usare affatto, l'ecosistema si è sconvolto. Di api ce ne sono sempre di meno, ci sono sempre più specie di insetti infestanti... ci vorrà del tempo perché l'ecosistema si riprenda. La mia carriera di agricoltore, la mia passione per la campagna nasce così: nasce da uno che mi ferma per strada e che mi chiede: "lo vuoi comprare un pezzo di campagna?". Era di una sua parente e l'aveva ereditato e lui non sapeva che farne e allora quando siamo venuti a vederla neanche lui sapeva quale fosse di preciso, era tutta **macchia**[1], tutto **abbandonato**[2], non si vedeva un **muretto**[3], non si capiva dove finiva e dove iniziava. Allora finisce là la storia. Poi si ripresenta dopo un anno dicendo che finalmente aveva la mappa e sapeva per bene quale fosse il suo pezzo. Ci siamo tornati e io mi sono innamorato, è stato amore a prima vista. Si vede il **mare**[4], siamo in quota, si vede tutto il paesaggio sotto, non c'è un palo della luce, non c'è niente, solo **terrazzi**[5] e coltivazioni di **viti**[6] e di **olivi**[7], e **ddammusi**[8]. Poteva essere così anche 2000 anni fa'. Qui non si vede quasi la mano dell'uomo così evidente come se tu va in un'altra contrada come a Bukkuram, o meglio la mano dell'uomo si vede, ma quella davvero manuale, quella della **pietra a secco**[9], non industriale, non meccanizzata ecco, una mano di 2000 anni fa'.

Abbiamo iniziato piano piano a pulire e piantare un po' ma senza un'idea precisa, provavamo vari tipi di frutta, qualche vite ma niente di più. Poi quasi per scherzo abbiamo fatto un po' di vino e siamo rimasti fulminati dalla qualità. E allora è cambiato tutto e abbiamo iniziato a piantare **viti**[10] seriamente, **solo viti**[11]. Qui ci sono essenzialmente **viti**[12], **capperi**[13], che rendono molto di più di ogni altra coltivazione sull'isola, e **olivi**[14], ma solo per uso personale. I vecchi panteschi dicono che tenere gli **olivi**[15] è un lusso perché è più il lavoro che la resa, è più per il piacere di fare l'olio tuo.

...L'elemento che più caratterizza l'isola è ovviamente la **vite**[16] ...non l'ho detta per prima perché è scontata, perché c'è da sempre! Secondo me c'era da prima dei panteschi, è l'anima dell'isola. Poi c'è la **pietra**[17], è fatto tutto di **pietra**[18]: i **terrazzamenti**[19], le **case**[20] cioè i **ddammùsi**[21], prima pulivano i terreni, uscivano fuori un tot di **pietre**[22], le rompevano a mano, e che ne facevano? Facevano un **ddammùso**[23], i **muri a secco**[24], e qualche grande **sèse**[25] in mezzo al terreno, questi **cumuli**[26], quando proprio non sapevano che altro farne. Un altro elemento unico di Pantelleria è il **ddammùso**[27]. Di **muretti**[28] ce ne sono un po' dappertutto, anche se non come questi, ma i **ddammùsi**[29] non hanno eguali. Poi per me, soggettivamente, un elemento unico è il **mare**[30], questo mare bellissimo che hanno ammazzato, e poi anche tutti questi **sentieri antichi**[31], queste **mulattiere**[32] questi **vecchi camminamenti**[33] che facevano questi panteschi per andare a lavorare.

Le minacce più gravi per l'agricoltura sono le malattie della **vite**[34]: la malaria, il mal dell'esca e poi anche il prezzo basso al quale si vende l'uva, che ormai non rende più. E poi c'è il vento! Il Grecale qui ti sfascia tutto, è una desolazione, il grecale è peggio del Maestrale, peggio dello Scirocco, peggio di tutto. Tu dai l'anima, poi arriva il Grecale e camminare qui è una tristezza, uno sconforto, vedi tutti i tralci spezzati, i primi, che oi sono gli unici che vanno a frutto. Io faccio solo la **spalliera**[35] proprio per difendermi dal vento! Il grecale qui è terribile, peggio dello scirocco e del maestrale! Qui l'**alberello**[36] non è possibile, se non lo legghi il vento ti distrugge tutto...

Data: 28 luglio 2017, h 09.00  
Luogo di rilascio dell'intervista, Kamma, Pantelleria  
Nome: Vincenzo de Pasquale  
Età: 73  
Professione: pensionato, ex architetto  
Luogo di nascita: Mazara del Vallo  
Residenza: Kamma, Pantelleria

Mi ha portato sull'isola un incarico e poi ho capito che poteva essere un'isola dove trascorrere qualche tempo.

Pantelleria è chiamata isola **nera**[1] ma in effetti dovrebbe essere chiamata isola **verde**[2], questa è la sua peculiarità, perché ha una **vegetazione cromaticamente predominante**[3] sul colore **nero della pietra**[4], colore che poi esce dal **verde**[5] con queste costruzioni, con questi **ddammùs**[6] che diventano parte integrante del paesaggio [...]

La cosa che mi ha colpito da sempre è questa integrazione fra **verde**[7], **pietra**[8], cioè quest'**opera dell'uomo**[9] che è perfettamente integrata e aderente al luogo, e questo più di tutto, al di là del **verde**[10], del selvaggio, radicato nella **roccia nuda**[11], delle sue **foreste**[12], dei suoi **deserti**[13], delle **fumarole**[14], è proprio questo intersecarsi di **pietre**[15], **verde**[16] e umanità nel paesaggio. Io non ho visto altri paesaggi culturali così legati, così integri, non sono elementi singoli, sono un'unità, un tutt'uno. Anche quando l'incendio brucia il **bosco**[17], esce fuori la pietra dei **muretti**[18] [...] un'isola eroicamente lavorata.

Gli elementi salienti del paesaggio, i simboli li ho schematizzati su questa pietra [mostra una pietra disegnata], su questa basaltite verde, che, proprio come fa la geologia dell'isola, suggerisce la posizione dei due **ddammùs**[20], e del **muretto**[21] che si appoggia su di essa, che seguono, (escluse le **costruzioni moderne**[21] che con le pale meccaniche hanno fatto disastri) le **costruzioni tradizionali**[22] erano appiccate orograficamente al posto, una stanza era più alta dell'altra, aderendo alla pendenza. Io ho restaurato un complesso, in contrada Cimillia, che si chiamava **Il Patio**[23], cos'era riportato nell'IGM, che non erano altro che una **serie di case aggregate sul perimetro di un patio**[24], come in Spagna, nella Sierra. [...] ecco in questa pietra sono riportati due **ddammùs**[25], la **palma dattilifera**[26] che, da che io conosco l'isola, è sempre stata una protagonista del paesaggio, anche i vecchi di cinquant'anni fa' erano sempre a evocare "A palma! A palma! A palma!...e che, molto spesso era messa sulla **cisterna**[27], perché dicevano che le radici della **palma**[28], purificassero l'acqua. Poi abbiamo qui accanto una pianta generica, che può essere **mirto**[29], una **mbriacola**, cioè un **corbezzolo**[30], una **vite ad alberello**[31] [...]

Gli elementi costitutivi del paesaggio agrario che è poi il sottofondo di tutta l'isola, sono la **vite ad alberello**[32], e il **cappero**[33], quindi **cappereti**[34] che, nei nuovi impianti, sono impiantati in **filari a terra**[35] e in quelli vecchi erano **addossati ai muretti**[36], dove producono meglio e stanno meglio, perché le radici affondano nelle fondazioni della **pietra**[37] [...]

Rispetto ai miei primi ricordi, del 1974, l'isola è cambiata tanto, la mano dell'edilizia ci è andata pesante, pesante in tutti i posti, costruendo **ddammùs**[38] che non sono **ddammùs**[39] perché sono in cemento armato... questa casa qua sotto è tutta in cemento armato, non è un **ddammùso**[40]. Però vedi qual è la vendetta del **ddammùso**[41]?... che quella **casa che si finge tale**[42], è umida! Calda! Fredda! Il vero **ddammùso**[43] ha **finestre piccole**[44], è fatto a **secco**[45], ha dei **rapporti precisi**[46], ha l'alcova.... Queste **case**[47] del **ddammùso**[48] hanno solo i **tetti a cupola (fatti male)**[49] e la **pietra esterna, tagliata e murata diversamente**[50] e vagamente la **forma**[51]. Fino agli anni '70 i panteschi restauravano, ingrandivano al limite, ma sempre usando la stessa tecnica, infatti il problema della datazione dei **ddammùs**[52] è grosso, e vi assicuro che datare un **ddammùso**[53] senza fonti storiche certe è praticamente impossibile perché il **ddammùso**[54] è sempre uguale a sé stesso, le tecniche sono sempre state replicate dall'anno zero agli anni '70. Le **pietre erano tagliate nello stesso modo, messe in opera nello stesso modo**[55], si facevano le camere d'aria per evitare il ristagno di umidità da sotto, sempre nello stesso modo. Cose queste che, nella nuova edilizia sono sparite [...]. La causa prima dell'autoreplicazione del **ddammùso**[56] sono i piani regolatori della sovrintendenza che ha posto, su tutta l'isola il vincolo di costruire solo **edifici voltati in pietra**[57], così sono stati fatti falsi spaventosi, delle repliche, e l'occhio esperto li identifica immediatamente sia per le forme delle volte, che non le sanno più fare, che per il **rivestimento esterno è tutto precisino-precisino, con la pietra lavorata da 4 facce**[58], mentre guarda questo **muro: totalmente irregolare e la pietra è lavorata solo da una faccia**[59] ... e questo accade nel **ddammùso**[60], nel **muro a secco**[61], nel **giardino**[62]. Che poi, da una parte è stato meglio così, meglio che ci sia stato questo vincolo, meglio di certe isole che sono state riempite di tante casucce di tanti colori... ma non chiamiamoli più **ddammùs**[63] però. [...]

Il paesaggio agrario negli ultimi cinquant'anni non mi pare cambiato tanto, eccezione fatta per i **cappereti**[64] che ti dicevo prima e per un po' di **abbandono**[65]. Però l'isola è talmente fertile che l'**abbandono**[66] non fai a tempo a vederlo perché l'**incolto**[67] è immediatamente conquistato dalla **macchia**[68]. Vedi quel pezzo di terreno lì, era **vigneto**[69] fino a trent'anni fa' e ora è **bosco alto**[70], ma già pochi anni dopo era **macchia bassa**[71]. C'è una rapidità della natura che non ti fa rimpiangere l'**abbandono**[72]. Anche il **Gibele**[73], dieci anni fa' bruciò completamente e guardala ora: il **bosco**[74] è già alto. E l'isola è tutta così: **vigneti**[75] e **macchia**[76], solo forse la zona delle **favarotte**[77] è **priva di alberi e arbusti, brulla, steppica**[78]. Non so perché lì la **macchia**[79] non si afferma, forse perché la terra è troppo calda, basta che scavi un po' e senti il calore, quindi forse le radici profonde non ce la fanno. Quando vedi questi **prati gialli-rossicci**[80] se scavi trovi il calore, il vulcanismo, la geotermia, non sono mai **brulli**[81] coi... a caso [...]

Dovendo condensare il paesaggio in pochi simboli direi innanzitutto il **ddammùso**[82], l'**arco dell'elefante**[83], la **vite ad alberello**[84], il **cappero**[84], e il **balluto** cioè il **leccio**[86], e poi io ci metterei anche la **Montagna Grande**[87], ... perché questa montagna di 800 e più metri, in questa isola piccola, quando ci sali sopra è molto, molto interessante perché guardi l'**orizzonte a 360°**[88], poi il **mare a 360°**[89], e poi **Pantelleria compresa nel suo perimetro, da un'altezza quasi aerea**[90]. [...]

La minaccia più grave per l'agricoltura di Pantelleria è il pantesco perché la nuova generazione è vissuta nel benessere, nel troppo benessere, perché i loro padri hanno venduto gran parte delle proprietà [...] il pericolo serio nasce da una classe imprenditoriale non molto presente in generale, imprenditoriale agraria ancor peggio. Molti ragazzi dall'agricoltura non ci vogliono proprio passare. L'agricoltura pantesca è in mano a poche grandi cantine, Donna Fugata, Pellegrino e a pochi locali che lavorano con passione. Il pantesco, per un periodo aveva iniziato a mettere le **spalliere**[91], il pantesco di penultima generazione è molto amante delle novità, per fortuna il vento le ha spazzate quasi tutte via. A Pantelleria la **spalliera**[92], dovrebbe essere vietata: l'UNESCO ha riconosciuto la **vite ad alberello**[93], come patrimonio mondiale dell'umanità, il vento la spazza via e tu che fai... metti la **spalliera**? [94] Questo vale anche per le **serre**[95], le **serre**[96], andrebbero vietate, con questa **plastica**[97], che corre per tutta l'isola, e poi è un'autodenuncia, la denuncia di un appassimento forzato, falso. [...]

La candidatura al registro la vedo molto bene, ci si dovrebbe lavorare di più su iniziative come questa, in tutta Italia e a Pantelleria in particolare, oltre che per i fondi e quant'altro proprio perché servono anche a sensibilizzare i panteschi stessi.



Intervista n° 13  
Data: 28 luglio 2017, h 12.00  
Luogo di rilascio dell'intervista, Municipio di Pantelleria  
Nome: Salvatore Gabriele  
Età: 54  
Professione: sindaco di Pantelleria  
Luogo di nascita: Tracino, Pantelleria  
Residenza: xxx Pantelleria

Pantelleria ha tante unicità, molte altre isole son uniche per qualcosa ma per una cosa sola, noi abbiamo tante caratteristiche di unicità. Intanto il nostro paesaggio non è costruito a macchia di leopardo, per episodi ma è interamente diffuso su tutta l'isola è un'isola paesaggio, tutta costruita dall'uomo con le **terrazze**[1], con i **muretti a secco**[2]. Poi abbiamo la **vite ad alberello**[3], che è diffusa su tutta l'isola e che è riconosciuta dall'UNESCO, poi abbiamo i **giardini panteschi**[4] che sono unici nel mondo e che ne sono tantissimi. Poi abbiamo il termalismo naturale diffuso, le **saune naturali**[5], le **favarotte** [6]. Poi abbiamo una serie di piante molto molto particolari, **endemismi botanici**[7] e poi anche gli **uccelli**! [8] Da noi nidificano **specie uniche**[9], protette! Poi abbiamo un lago unico il **lago di Venere**[10], delle **caldere**[11] e delle **cuddie**[12] le nostre **colline vulcaniche**[13], e ognuna di esse rappresenta un polmone, dove la **vite ad alberello**[15] è qualcosa di unico, abbiamo dei **terrazzamenti**[16] **vitati**[17] a strapiombo sul **mare**[18], soprattutto i **terrazzamenti**[19] a sud dell'isola, molti sono **abbandonati**[19] e andrebbe fatta una grande operazione di recupero (oggi, col piano del parco, questi terrazzi costituiranno una zona B di valorizzazione agricola). Abbiamo le **pianure, come a Chirlanda**[20], abbiamo le **pendici scoscese**[21], gli **anfiteatri naturali**[22], come quello del **cappereto Bonomo**[23]; abbiamo **scogli neri aguzzi**[24]. E soprattutto abbiamo il **ines**[25], che da solo merita la candidatura UNESCO, ma su questo io ci tornerò. Abbiamo i **ddammùs**[26], e voglio chiedere a Roma 3 di avviare un censimento per il riconoscimento di queste architetture come tipicità dell'isola, come i trulli in Puglia. Dovremmo anche categorizzare i tipi di **ddammùso**[27], quello a servizio della campagna, il **sardunc**[28] (dove c'era in genere la stalla dell'asino) tutti gli edifici del **podere**[29] e tutti gli annessi e connessi più piccoli: la **cisterna**[30], la **ducchèna**[31] etc. Da noi poi ci sono anche tanti **falsi ddammùs**[32], fatti di recente perché il piano regolatore è chiaro: tutti i **nuovi edifici**[33] devono essere realizzati in **pietra**[34] (almeno esternamente) e **voltati a cupola**[35], poi come fanno le **nuove cupole**[36] in cemento è un'altra storia.

I principali cambiamenti del paesaggio dagli anni 60 ad oggi sono, oltre all'aumento dei **nuovi ddammùs**[37], sono l'**abbandono**[38] e l'impovertimento colturale. Siamo passati da 5.000 ettari di **vite ad alberello**[39], a molti, molti, meno. Qui oggi il **vigneto**[40] è per lo più una **monocoltura**[41], negli appezzamenti più antichi si unisce giusto al **cappereto**[42] sul **muretto**[43] ma per il resto è una **cultura specializzata**[44].

L'**abbandono**[45] della **vite**[46] è il fenomeno peggiore e più grave e dovremo contrastarlo anche noi amministratori, dando la possibilità di crescere a tanti piccoli Fabrizio Basile che, alla fine, ci hanno creduto e comunque tirano fuori un reddito accettabile. Bisogna ricostituire una classe di giovani imprenditori agrari. Bisogna far sì che il passito non sia svenduto, né a livello di uva, né a livello di bottiglia sul mercato, il passito liquoroso non dovrebbe esistere ad esempio [...] bisogna modificare il disciplinare di produzione in tal senso.

Abbiamo una grande potenzialità, abbiamo un'agricoltura di qualità e molto turismo, dovremo mettere il turismo a sistema con l'agricoltura, dovremo capire come costruire delle nuove opportunità.