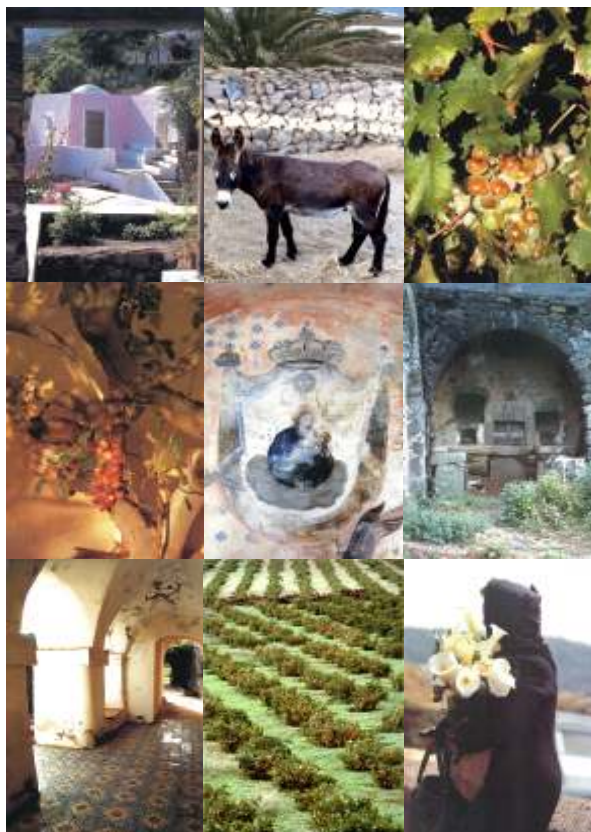


# Pantelleria



Architettura, agricoltura,  
tradizioni contadine, gastronomia



COMUNE DI PANTELLERIA  
Assessorato al Turismo

*Benvenuti a Pantelleria.*

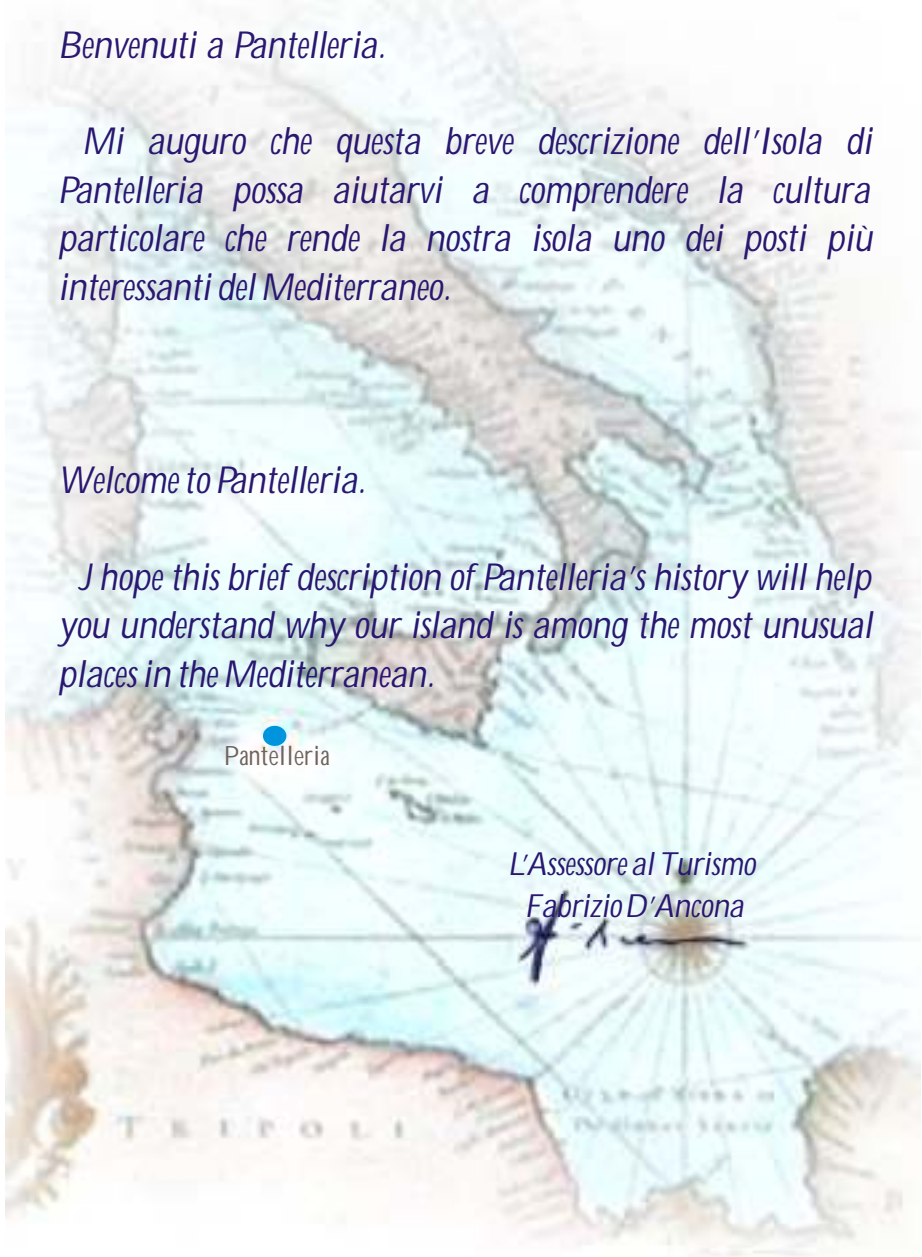
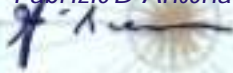
*Mi auguro che questa breve descrizione dell'Isola di Pantelleria possa aiutarvi a comprendere la cultura particolare che rende la nostra isola uno dei posti più interessanti del Mediterraneo.*

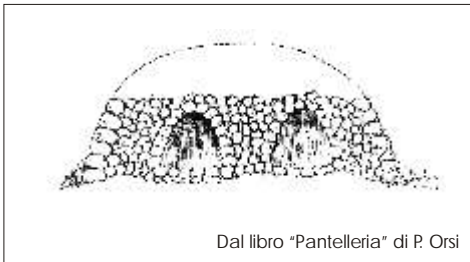
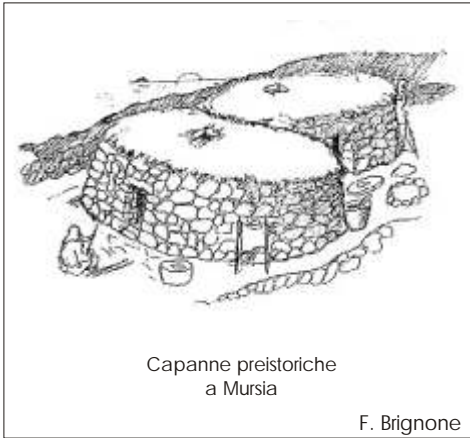
*Welcome to Pantelleria.*

*I hope this brief description of Pantelleria's history will help you understand why our island is among the most unusual places in the Mediterranean.*

Pantelleria

L'Assessore al Turismo  
Fabrizio D'Ancona



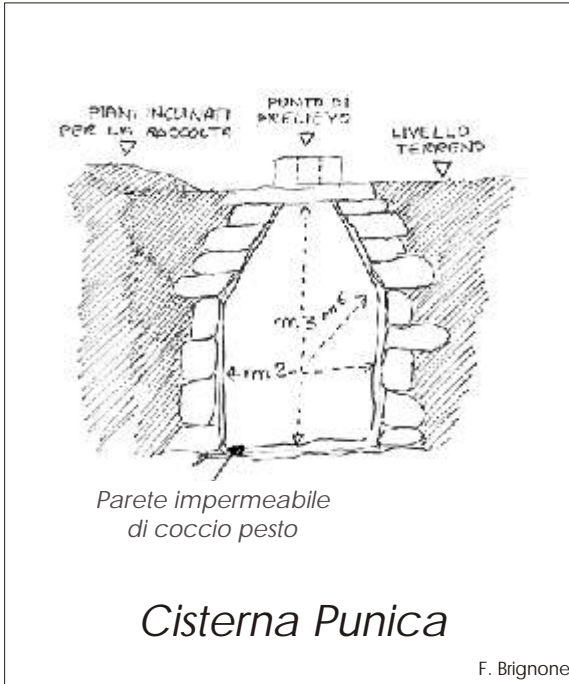


I primi abitanti dell'isola di Pantelleria, nella preistoria, hanno dimostrato di possedere metodi costruttivi ed architettonici ben distinguibili da altri popoli presenti nel Mondo Antico. Ed è proprio la natura dell'isola, così varia e unica nel Mediterraneo, che ha sensibilmente influenzato gli uomini, che per millenni l'hanno abitata. Eccezionali sono le tracce che oggi si possono ammirare. Prima di tutto l'insediamento preistorico ubicato in località Mursia. Si tratta di un villaggio fortificato, costruito a strapiombo sul mare, circondato da un possente muro.

Un'opera di grande abilità costruttiva che questo popolo ci ha tramandato insieme alle capanne oggi parzialmente visibili dopo gli scavi effettuati negli anni 60/70 dal prof. Tozzi dell'Università di Pisa e che l'Archeoclub di Pantelleria s'impegna con grande vigore a conservare e valorizzare. Infatti solo la visita a questo patrimonio unico, merita un viaggio a Pantelleria.

Questi preistorici modelli costruttivi si sono evoluti in seguito alle colonizzazioni che si sono succedute nel corso dei secoli, dando origine a quei due concetti fondamentali che hanno caratterizzato l'isola dal punto di vista architettonico: l'uso della pietra vulcanica lavorata e la copertura a volta delle costruzioni.

Ne è derivata così una struttura abitativa solida, perfettamente stabile agli sbalzi termici, un modello strutturale funzionale tramandato inalterato fino ai giorni nostri.

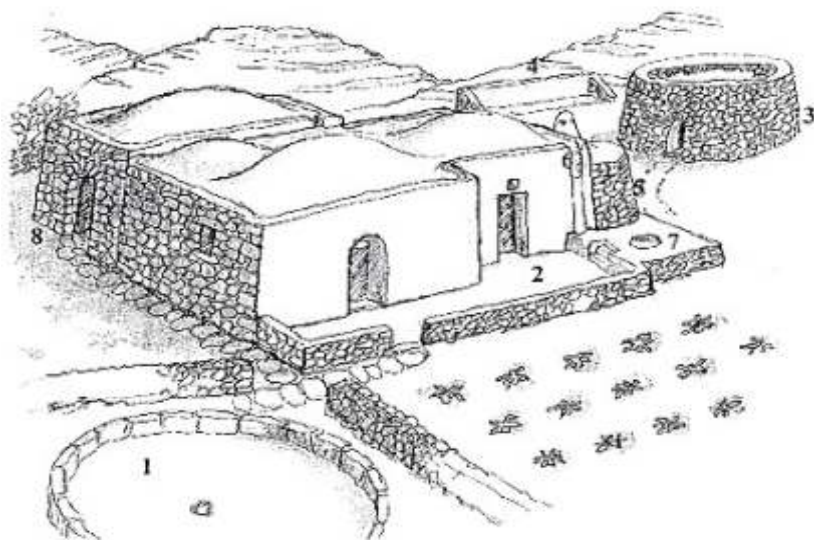


Altra importantissima evoluzione del modello preistorico avviene con la costruzione delle cisterne. La funzione principale era quella di raccogliere e conservare la preziosa acqua piovana dando così sicurezza agli abitanti, soprattutto in caso di assedi che all'epoca erano frequenti nel Mediterraneo; inoltre permettevano agli abitanti di non dipendere dalle scarse e capricciose sorgenti d'acqua, chiamate localmente "buvire". L'impegno costruttivo durante il periodo punico-romano fu così grande e imponente da rivoluzionare il territorio. Sorsero centinaia di fattorie e si cominciò a sfruttare dal punto di vista agricolo ogni angolo di Pantelleria. Oggi sono centinaia le cisterne disseminate per tutta l'isola, ma la cosa più importante è che queste, ancora oggi, dopo quasi 2500 anni sono perfettamente funzionanti, senza che l'uomo sia intervenuto tranne che per la periodica pulizia. Ci chiediamo: quale materiale edilizio - tecnologico dei tempi nostri potrà mantenere una così lunga durata?



G. Cucci

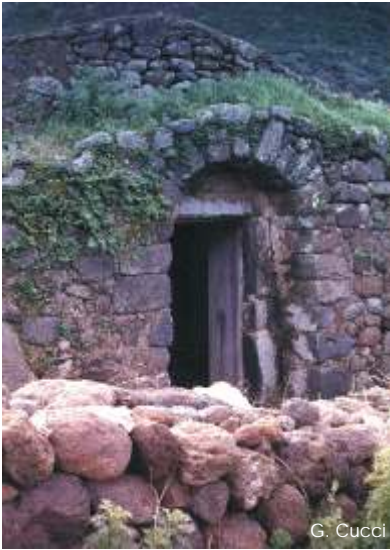
Nel X sec. d.C. nasce il simbolo architettonico di Pantelleria: il dammuso, che si evolverà nel tempo fino al XVII sec.. Quando il Mediterraneo diventa sicuro in seguito alla cessazione delle incursioni corsare, gli abitanti, che prima si erano concentrati in un unico agglomerato urbano difeso dalla guarnigione militare del castello, si sentirono finalmente liberi di espandersi sul territorio dell'isola senza pericoli. Nacquero nuovi insediamenti in corrispondenza delle zone più fertili, diffondendo sul territorio la tipologia costruttiva del dammuso.



1. Aira - 2. Passiaturi - 3. Jardinu  
4. Stinnituri - 5. Forno - 6. Canalizzazione - 7. Cisterna - 8. Stalla

F. Brignone

Analizzando il modello con le conoscenze attuali si può pensare che il dammuso sia stato progettato da ingegneri, architetti ed ecologisti. Prima di tutto bisogna notare che l'ubicazione tiene sempre conto degli aspetti morfologici del terreno e inoltre la struttura esclusivamente in pietra, ha permesso una costruzione perfettamente statica. L'eccezionale spessore dei muri è necessario per assorbire le spinte delle cupole, le quali sono rifinite da un impasto di tufo rosso e calce battuto con mazze di legno per giorni, fino a formare uno strato duro e impermeabile. La forma particolare di questi tetti a cupola è stata concepita anche per permettere la canalizzazione dell'acqua piovana verso le cisterne, poste in prossimità del dammuso, senza perderne una sola goccia.



G. Cucci



G. Cucci



G. Cucci

I possenti muri del dammuso permettono di isolare l'interno dalla temperatura esterna tanto da creare un ambiente fresco d'estate e caldo d'inverno. Il dammuso si armonizza in modo eccezionale con l'ambiente che lo circonda, in quanto per la sua costruzione si utilizzano pietre cavate sul posto. Gli elementi che completano l'unità base del dammuso da abitazione sono: il forno, le stalle, l'aia, lo stenditoio, il "passiaturi" e "u jardinu". L'abitazione era mediamente composta da tre vani: la sala, il cammarino e l'alcova. Quest'ultima è comunicante con la sala principale tramite un grande arco, chiuso da una tenda ricamata, di chiara influenza mediorientale. Il forno è sempre presente, inglobato in un locale adiacente al dammuso, con una serie di fornelli per la cottura a legna. Le stalle sono numerose e tutte in pietra sia nei muri che nelle coperture a volta, di diverse misure in base agli animali. Persino per il maiale si costruiva un piccolo vano in pietra. L'aia, chiamata localmente "aira", di forma rotonda dal diametro di circa 5 mt, veniva usata per spaiare il grano, l'avena e l'orzo. Lo stenditoio chiamato "stinnituri" era un vero e proprio essiccatoio, per uva, fichi e pomodori. Era costituito da un muro con un piano leggermente inclinato, esposto a sud per carpire tutti i raggi del sole mediterraneo. "U jardinu" è un vero e proprio tempio di pietra dedicato all'albero d'agrume, limone, cedro, arancio. Un monumento che dimostra in quale considerazione era tenuto quest'albero, tanto da costruirgli un'opera muraria impegnativa, per proteggerlo dai venti e creargli calore nei mesi invernali.



G. Cucci



G. Cucci



H. D. Welscher

Perno dell'economia pantasca è stata per secoli l'agricoltura. Il pantesco, eccellente contadino, fin dai tempi remoti ha lottato contro un vento impietoso, un terreno arido e un'orografia spesso inaccessibile; pur tuttavia ha conseguito risultati eccellenti terrazzando il suolo con muretti a secco.

Regina dell'agricoltura pantasca è la vite, in particolare l'uva Zibibbo. Arrivata sull'isola dalla lontana Mesopotamia o dall'Egitto, oggi rappresenta la quasi totalità del vitigno, che nel complesso ricopre circa il 70% del terreno coltivabile.

I contadini panteschi con una ingegnosa opera d'impianto in conca e di potatura hanno protetto le viti dal vento e favorito l'irrigazione massima con le sole piogge.

Il vitigno Zibibbo, l'oro di Pantelleria, ha trovato sull'isola il suo habitat ideale. Famosi in tutto il mondo, l'uva da tavola, l'uva passa essiccata al sole e il moscato passito, dolce nettare degli Dei, vino liquoroso, dolce, ottimo per il dessert.



G. Cucci



G. Cucci



G. Cucci

Il Cappero, è senza dubbio il re incontrastato dell'agricoltura pantasca.

Il “Capperis Spinosa”, considerato una delle qualità più pregiate al mondo, viene coltivato nella sua tipologia senza spine. Si raccolgono i boccioli prima che fioriscano, tra maggio ed agosto. Messi in salamoia per alcune settimane, i capperi vengono scolati e finalmente sono pronti per essere consumati e conservati a lungo.

La pianta si coltiva in tutta l'isola ma cresce spontaneamente nei terreni sassosi, mescolandosi col suo verde scuro e i fiori violacei dall'odore ardente, al nero delle rocce.

L'Ulivo è la terza coltura dell'isola. Anche per questa coltivazione, a Pantelleria si è resa necessaria una potatura tale da renderli bassi, radenti il suolo, in modo da essere meglio protetti dal vento.

Gli Alberi da frutto sono piantati al riparo, vicino ai muri dei terreni o più spesso all'interno dei caratteristici giardini.

Tra i più diffusi: il pesco, il fico, i cui frutti, oltre che consumati freschi vengono anche fatti essiccare o utilizzati per preparare confetture; il ficodindia, che cresce spontaneo nei terreni incolti e sassosi; i suoi frutti i “bastarduni” sono particolarmente succosi e dolci. Le caratteristiche proprie del suolo vulcanico e la continua irradiazione del sole, fanno sì che la produzione di frutta sia di qualità eccellente, gustosa e profumata. Tuttavia non è possibile una produzione intensiva.

Oltre a queste colture, fino ad alcuni decenni fa, sull'isola vi erano altre che contribuivano ad alimentare l'economia locale.

Così per esempio il cotone che veniva esportato sia allo stato grezzo che lavorato. In modeste quantità erano prodotti anche legumi e cereali. Note le lenticchie di Pantelleria, molto piccole e saporite e i fagioli detti in dialetto “lubbia nostra”.

L'organizzazione sociale pantesca girava tutta intorno alla famiglia. Ancora nei primi decenni del nostro secolo era naturalmente una famiglia numerosa, sia per l'esigenza di assicurare sufficiente manodopera al lavoro nei campi, sia per garantire le necessarie cure domestiche.

Alla famiglia originaria spesso si affiancavano i nuovi nuclei formati dai figli, che sposandosi non abbandonavano la casa paterna. Si costituiva così una piccola società autonoma, dedita esclusivamente alla coltivazione del fondo e all'allevamento del bestiame.

Tutte le relazioni sociali si svolgevano all'interno del dammuso-fattoria e c'erano poche occasioni per uscire dalla cerchia parentale e frequentare membri di altre famiglie. Queste rare occasioni erano rappresentate esclusivamente dalle funzioni religiose e dalle feste civili.

Tra le funzioni religiose, oltre alla messa domenicale, ancora particolarmente importante è la processione della Madonna della Margana, la patrona dell'isola. Questa processione, alla quale partecipano in massa tutte le contrade, si svolge due volte l'anno. L'ultima domenica di maggio, quando dalla chiesa Matrice nel capoluogo, il quadro raffigurante l'immagine della Madonna viene portato in contrada Margana, nel Santuario per Lei edificato e l'ultima domenica di ottobre, quando fa ritorno a Pantelleria centro. Altra processione religiosa è quella in onore di San Fortunato che si svolge il 16 ottobre.

Il Santo è stato proclamato patrono di Pantelleria per il suo intervento miracoloso nel terremoto del 1831 e nel maremoto del 1891. Consiste in una processione in barca fino all'entrata del porto, dove si lanciano in mare delle corone di fiori.

Per la festa di San Giuseppe, il 19 marzo invece, si usa preparare un altare che viene arricchito di statuette sacre e di offerte in natura: frutta, pane, fiori, ecc..





G. Cucci



H. D. Welscher



G. Cucci

Tra le feste civili, il carnevale è sicuramente quella che più di tutte coinvolge l'intera comunità isolana. Particolare importanza nella vita sociale della comunità pantasca rivestono i circoli.

Dislocati per l'isola hanno la principale e antica funzione di essere un punto d'incontro per le famiglie.

Nei circoli si festeggia il carnevale: occasione festosa per rivendicare la propria appartenenza ad una comunità.

Il fatto poi che questa ricorrenza ricada in un preciso periodo dell'anno, quando il lavoro nei campi è meno impegnativo, determina la sua lunga durata, le sette settimane che precedono la Pasqua.

In questo periodo i circoli organizzano delle serate danzanti che si protraggono fino all'alba; ad esse partecipano le famiglie al completo.

Altre feste sono quelle di S. Giovanni e dei Santi Pietro e Paolo. Preannunciano l'estate e consistono in una serie di gare e giochi fino al tramonto, con la musica nella piazza principale. Particolarmente seguita era "a corsa di scocchi", la corsa degli asini, che si svolgeva durante le feste estive lungo il perimetro del lago Specchio di Venere.



G. Cucci



G. Cucci



G. Cucci



G. Cucci



G. Cucci

La gastronomia pantasca risente degli apporti dei vari popoli che hanno dominato l'isola.

Da provare i delicati ravioli amari, ripieni di ricotta e foglie di menta ed il profumato pesto pantesco, condimento a base di pomodoro crudo, olio d'oliva, aglio, basilico e peperoncino, usato indifferentemente per condire le paste, accompagnare i pesci arrostiti o le carni lessate.

Dalla vicina Africa arriva il couscous di pesce sempre arricchito da una varietà di verdure e legumi, in genere servito come piatto unico. La "sciakisciuka", caponata calda di verdure e il "cucurummà" con le saporitissime zucchine locali sono dei contorni da non trascurare.

I famosi capperi trovano sistemazione soprattutto nelle fantasiose insalate che con la delicatissima "tumma", il fresco formaggio locale, e l'inebriante origano danno un tocco particolare a tutta la cucina pantasca. I pesci sono cucinati sempre in modo semplice sulla griglia, al forno o in deliziose zuppe: ricciole, dentici, cernie, saraghi, pesce spada, aragoste e ancora i ricci, le patelle con le quali si prepara un'ottima salsa e i migroci particolari granchi della scogliera, arricchiscono la cucina. Dall'oriente proviene il tradizionale dolce pasquale: il "cannateddro". Invece dalla tradizione araba i "mustazzola": una semplice sfoglia ripiena di un impasto di semola, miele o vino cotto, cannella, scorza d'arancia candita ed altre spezie. Da gustare i ravioli dolci ripieni di ricotta zuccherata e cannella, gli "sfinci", una sorta di frittelle ricoperte di miele, i "cassateddri" e i "pasticcioiti".

## La ricetta: “ Couscous di pesce alla pantasca”

Ricetta per 15 persone

Ingredienti:

1Kg di semola di grano duro - 1,5 kg di pesce da zuppa (cernia, scorfano, pesce fagiano, lugaro) - 1,5 Kg di verdure (peperoni rossi e gialli, zucchine pantasche, melanzane, patate, piselli).

Per il soffritto: 150 g. di cipolla - 3 spicchi d'aglio - concentrato di pomodoro - prezzemolo - peperoncino rosso - sale - pepe.

La prima fase della preparazione del couscous consisterà nella "incocciatura": si disporrà la semola in un apposito contenitore, la "mafaralda", e la si lavorerà, facendola roteare sotto la pianta della mano con un po' d'olio, acqua tiepida, sale e pepe. Si otterranno così delle piccole sfere di semola che si lasceranno ad asciugare per ventiquattro ore prima della cottura. In un secondo tempo si procederà alla preparazione della zuppa: dopo aver ben pulito il pesce lo si friggerà leggermente in olio d'oliva e, appena pronto, lo si metterà da parte. Dopo di che si preparerà il soffritto composto da cipolla e aglio tritati, con l'aggiunta del concentrato di pomodoro e del peperoncino piccante, secondo i gusti. A cottura ultimata si verseranno 3 litri d'acqua tiepida e dopo aver portato il tutto ad ebollizione, si aggiungerà il pesce precedentemente fritto, lasciandolo bollire per 30 minuti. Dopo quest'operazione si procederà alla cottura del couscous: la semola verrà posta in un particolare contenitore di terracotta la "couscusera"; questa a sua volta verrà sistemata sopra una pentola piena d'acqua bollente aromatizzata con prezzemolo, cipolla, alloro e resti di pesci. La "couscusera" dovrà aderire alla pentola, consentendo una perfetta cottura a vapore. Dopo 30 minuti il couscous verrà ben mescolato (sempre in un senso) in modo da permettere una cottura uniforme e fino ad ottenere un aumento del volume della semola fino a tre volte. Nel frattempo si prepareranno le verdure precedentemente pulite e tagliate a dadini, soffriggendole in abbondante olio d'oliva. Dopo di che si passerà ad irrorare la semola con la zuppa (lasciandone un po' per la guarnizione finale). A questo punto si pulirà il pesce della zuppa, liberandolo dalle spine, che sarà incorporato, con le verdure fritte, nel couscous, ormai già pronto. Dopo aver fatto riposare il tutto per circa trenta minuti si servirà tiepido in ciotole di terracotta, accompagnate da una salsa composta dalla restante zuppa con l'aggiunta di abbondante peperoncino tritato o meglio olio al peperoncino.

Ricetta elaborata dallo chef Francesco Errera



**Realizzazione a cura dell'Assessorato al Turismo  
del COMUNE di PANTELLERIA**

Progetto e impaginazione grafica: Grazia Cucci  
Testi: Fortunato Di Malta e Franco Brignone  
Foto: Grazia Cucci, Hans-Dieter Welscher,  
Pierangelo Pinna, Mario Valenza  
Disegni: Franco Brignone, Grazia Cucci

Si ringraziano per la cortese collaborazione il Prof. Antonio Valenza,  
la Prof.ssa Angelina Rodo e lo Chef Francesco Errera  
del Mursia e Cossyra Hotel

In copertina foto di Grazia Cucci , Hans Dieter Welscher, Pierangelo Pinna.