



A Pantelleria, un ritorno alle origini per un futuro sostenibile

Con il progetto CRUSCO, 5 giovani rilanciano l'agricoltura sostenibile che rifugge dall'uso di pesticidi e diserbanti e che favorisca la biodiversità. Da farine da grani duri coltivati in loco, ottengono pasta dai profumi sinceri e dalla sorprendente fragranza



I fondatori del progetto CRUSCO (Foto © Crusco).

La pesca non è mai stata l'attività economica principale dell'isola di Pantelleria e ciò rimane un mistero dal momento che essa è circondata da un mare ricco e pescoso dove non è difficile catturare esemplari di cernie e ricciole, anche di grossa taglia.

Isola di Pantelleria tra natura aspra e regali inaspettati

Il popolo pantesco, in realtà, da sempre ha subito il fascino e il richiamo della terra, anche se quella dell'isola è aspra, caratterizzata spesso da pendenze vertiginose, dalla diffusa presenza della “**ghirghera**”, la pietra affiorante che ruba spazio alle colture e rende faticoso il lavoro dell'uomo. Per non parlare del vento, che soffia incessantemente anche per 300 giorni l'anno, e delle scarse piogge che piegano al proprio volere colture e pratiche agricole.

La natura ha però voluto ripagare queste fatiche regalando **straordinari frutti della terra**: dall'uva zibibbo, indiscussa padrona dell'isola da cui ha origine il famoso [Passito](#), al cappero Igp, dalla lenticchia all'origano, alla zuccina e molte altre tipicità.

La coltivazione pantasca dei cereali

In passato, a Pantelleria, venivano coltivati anche cereali quali frumento e orzo con un duplice scopo: produrre farina per l'autoconsumo (come avviene ancora oggi in qualche famiglia) e per opporre una barriera naturale ai forti venti, che sferzano con insistenza gli alberelli di uva zibibbo.

La produzione cerealicola, quasi scomparsa, oggi è al centro di un **interessante progetto di recupero e valorizzazione** che persegue l'obiettivo di mantenere viva e consolidare l'identità agricola dell'isola, attraverso la coltivazione del grano, alimento fondamentale per i popoli che l'hanno abitata.



Il progetto Crusco si basa su un'agricoltura sostenibile, che rifugge l'uso di pesticidi e diserbanti (Foto © C

Il progetto CRUSCO: farina e pasta integrale da grani duri

Da un'agricoltura sostenibile, che rifugge l'uso di pesticidi e diserbanti e favorisce la biodiversità grazie alla rotazione colturale, nascono i **prodotti CRUSCO**, in particolare **farina e pasta integrale da grani duri** coltivati sull'isola di Pantelleria. Il progetto è il frutto della collaborazione di **cinque giovani ragazzi panteschi**, o con origini locali, che hanno voluto dare nuova vita ad appezzamenti incolti e abbandonati attraverso la semina di grani antichi panteschi e siciliani.

Andrea Blandino, da cui è nata l'idea del progetto, è affiancato nella parte agricola da **Simone d'Ancona** e **Giovanni Lopez**; sono loro gli infaticabili tre moschettieri che lavorano gli attuali 20 ettari "polverizzati" sull'isola.

Se già non bastassero le pendenze vertiginose, la pietra lavica affiorante, l'insistenza del vento ed il caldo estivo insopportabile nelle ore centrali della giornata, gli appezzamenti dei frumenti CRUSCO sono frazionati in piccole particelle sparse in tutta l'isola. Non può che essere così, in un territorio in cui le proprietà terriere, passate di mano in mano e tramandate di padre in figlio,

disegnano colline, pianori e versanti delle montagne come un originalissimo patchwork contornato dai muretti a secco.

Quest'originale collocazione dei piccoli appezzamenti costringe, tuttavia, a continui spostamenti delle macchine agricole, almeno lì dove possono essere impiegate, con allungamento dei tempi di lavoro e maggiori costi.

I tre responsabili della parte agronomica sono affiancati da **Vito L. Pavia**, esperto in brand strategy e creatore del brand CRUSCO e da **Valentina Correani**, vero collante attorno cui ruota l'intero progetto e che si occupa per lo più di progettualità e della comunicazione del prodotto.

La mission e gli obiettivi futuri

CRUSCO, con uno sguardo al passato, vuole dar vita ad un progetto sull'isola, per l'isola. Il grano torna protagonista sul suolo vulcanico e consolida la **figura dell'agricoltore eroico**, colui che con il proprio lavoro, le proprie conoscenze, la propria fatica è riuscito ad ottenere ben due riconoscimenti UNESCO in un territorio di poco più di 80 km quadrati.

Data la lontananza dalla terra ferma, Pantelleria ha sempre puntato su un'economia di sussistenza e proseguendo sulla stessa linea, il progetto CRUSCO, che ha visto la luce nel 2020, punta a chiudere l'intera filiera produttiva sull'isola. Il parziale impiego di grani siciliani, infatti, verrà nel prossimo futuro sostituito da soli grani autoctoni e le operazioni di molitura verranno compiute interamente in loco dopo l'imminente acquisto del mulino. Gli sforzi saranno, successivamente, indirizzati verso la **realizzazione di un pastificio** (attualmente le operazioni si svolgono in Sicilia) per giungere alla conclusione dell'intero processo "pantesco".

CRUSCO punta anche a salvaguardare e mantenere viva la **varietà dell'agricoltura pantesca**: i legumi come la lenticchia e la "Lubbia Nostra", l'antico fagiolo bianco con occhio nero dell'Isola, affiancano il grano e l'orzo e ampliano di fatto l'offerta già variegata dei prodotti che il generoso terreno vulcanico è in grado di offrire.

Pasta di Pantelleria CRUSCO: i primi formati



La farina e i due formati di pasta (Foto © Crusco).

Seppur con quantitativi di prodotto limitati, il primo anno di produzione di CRUSCO porta in tavola la farina di grano duro, **Rigatoni** e **Busiate**, due formati di pasta di grano duro integrale. Il profumo netto e deciso di grano è caratterizzato da una sorprendente fragranza che richiama i profumi sinceri dell'isola e i soffi salini che sembrano ritrovarsi in ogni forchettata.

Il color giallo oro dei campi di frumento CRUSCO si aggiunge oggi alla tavolozza pantesca caratterizzata dal verde della vegetazione, dal blu indaco del mare ed dal nero della roccia vulcanica.

CRUSCO – PANTELLERIA

Azienda Agricola Andrea Blandino – Costa di Zinedi, 9 Pantelleria (TP)

[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

01/02/2021

Autore

antonio-lodedo