



**Passitaly 2019, torna il festival del Passito naturale di Pantelleria**

**Dal 21 al 28 settembre alla scoperta della Perla Nera del Mediterraneo attraverso lo zibibbo**



Alcuni vigneti nell'isola di Pantelleria (Foto © Az. Agr. D'Ancona).

**Passitaly 2019, la Rassegna dei vini passiti del Mediterraneo** ritorna sull'isola di Pantelleria sotto una nuova veste **dal 21 al 28 settembre prossimi**.

All'evento della provincia trapanese hanno collaborato diversi soggetti, in primis l'**Associazione Pantelleria Eroica**, che riunisce quasi tutte le piccole aziende dell'isola, **il Comune di Pantelleria**, l'**Associazione Passitaly in the world** e **Slow Food**.

### **Passitaly 2019: una settimana tra cibo, vino e turismo**

La rassegna, giunta alla quinta edizione, coprirà l'intera settimana con convegni legati a **tematiche relative alla viticoltura** e al vino principe di Pantelleria, il **Passito naturale** appunto, ma anche alla cucina isolana, ricca di prodotti tipici altrove introvabili come i **capperi Igp**, l'**olio d'oliva EVO da cultivar Biancolilla**, l'**origano pantesco**, la **zucchina rotonda di Pantelleria** e tanti altri.

Numerosi saranno gli **appuntamenti legati alla scoperta ambientale**. Trekking e mountain bike consentiranno di visitare lo straordinario territorio dell'isola di natura vulcanica così particolare che, in poco più di ottanta chilometri quadrati, vanta ben due iscrizioni ai beni materiali e immateriali del patrimonio Unesco. Si tratta della **coltivazione ad alberello del vitigno zibibbo**, unica pratica agricola ad oggi ad aver ricevuto questo riconoscimento, e i **muretti a secco**, opera ingegneristica dell'uomo che – con la sola forza delle mani – è riuscito a ridisegnare quest'isola nel corso dei millenni.



La tipica coltivazione ad alberello del vitigno zibibbo (Foto © Az. Agr. D'Ancona).

**Cultura, turismo ed enogastronomia**, ovvero un connubio straordinario per conoscere a 360 gradi la Perla Nera del Mediterraneo, un'area in cui i quattro elementi acqua, terra, vento e fuoco sono visibili in qualunque direzione si rivolga lo sguardo.

**Dal Passito di Pantelleria agli altri vini dolci o passiti del bacino mediterraneo**



Passitaly 2019 si svolge dal 21 al 28 settembre (Foto © Az. Agr. D'Ancona).

**Passitaly 2019** è anche momento di incontro e confronto tra il **Passito naturale da uve zibibbo** (Moscato d'Alessandria) e **altri vini dolci o passiti del bacino del Mediterraneo**. Saranno ospiti, infatti, cantine provenienti da altre isole e dal "Continente" alle quali la manifestazione si apre per un **dialogo tra prodotti di altissimo livello qualitativo** e, in alcuni casi, di nicchia quali le **Malvasie**, il Recioto, i vini dolci del Piemonte e della Toscana.

L'isolamento geografico che madre natura ha imposto a Pantelleria viene accorciato proprio grazie a questo dialogo enologico fra produttori appartenenti a regioni diverse.



L'appassimento al sole dei grappoli (Foto © Az. Agr. D'Ancona).

Durante il festival ci sarà ovviamente la possibilità di **visitare le cantine dell'Associazione Pantelleria Eroica** e di svolgere wine tour alla scoperta della produzione enologica isolana che può contare anche su versioni secche da uva zibibbo e limitate produzioni di vini da uve a bacca nera.



L'operazione della "sgrappolata" (Foto © Az. Agr. D'Ancona).

Sul lungomare del paese saranno presenti **banchi d'assaggio e laboratori** che attireranno visitatori e turisti per far respirare loro la vita del piccolo porto di Pantelleria.

### **Oltre il Passito con i Festival Plastic Free e Sound Festival**

La tutela del territorio e la sua cura è sempre di grande importanza per un'isola così piccola, di qui la scelta di rendere il **Festival Plastic Free**.

Passitaly è anche **Sound Festival** con tre concerti esclusivi che si terranno presso il porto di Scauri, secondo porto dell'isola, presso il quale si alterneranno dal 26 al 28 settembre, **Irene Grandi, Max Gazzè e Carmen Consoli**.

Per maggiori informazioni cistare il sito web dell'evento: [www.pantelleriaisland.it](http://www.pantelleriaisland.it).

#### **Data di creazione**

18/09/2019

#### **Autore**

antonio-lodedo