

# PANTELLERIA I—SOLA NEL MEDITERRANEO: ATLANTE DIGITALE DEL TERRITORIO

PhDs Mattia Baffari  
Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”

# Pantelleria i—sola nel Mediterraneo: un atlante digitale del Territorio

---

vite ad alberello  
lavorazioni in campo

PhDs Mattia Baffari

Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli“

PhDs Mattia Baffari  
Dottorato di Interesse Nazionale  
in Design per il Made in Italy (DEMIT):  
Identità, Innovazione e Sostenibilità

Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria

Università degli Studi della Campania “Luigi Vanvitelli”  
Dipartimento di Architettura  
e Design (DADI)

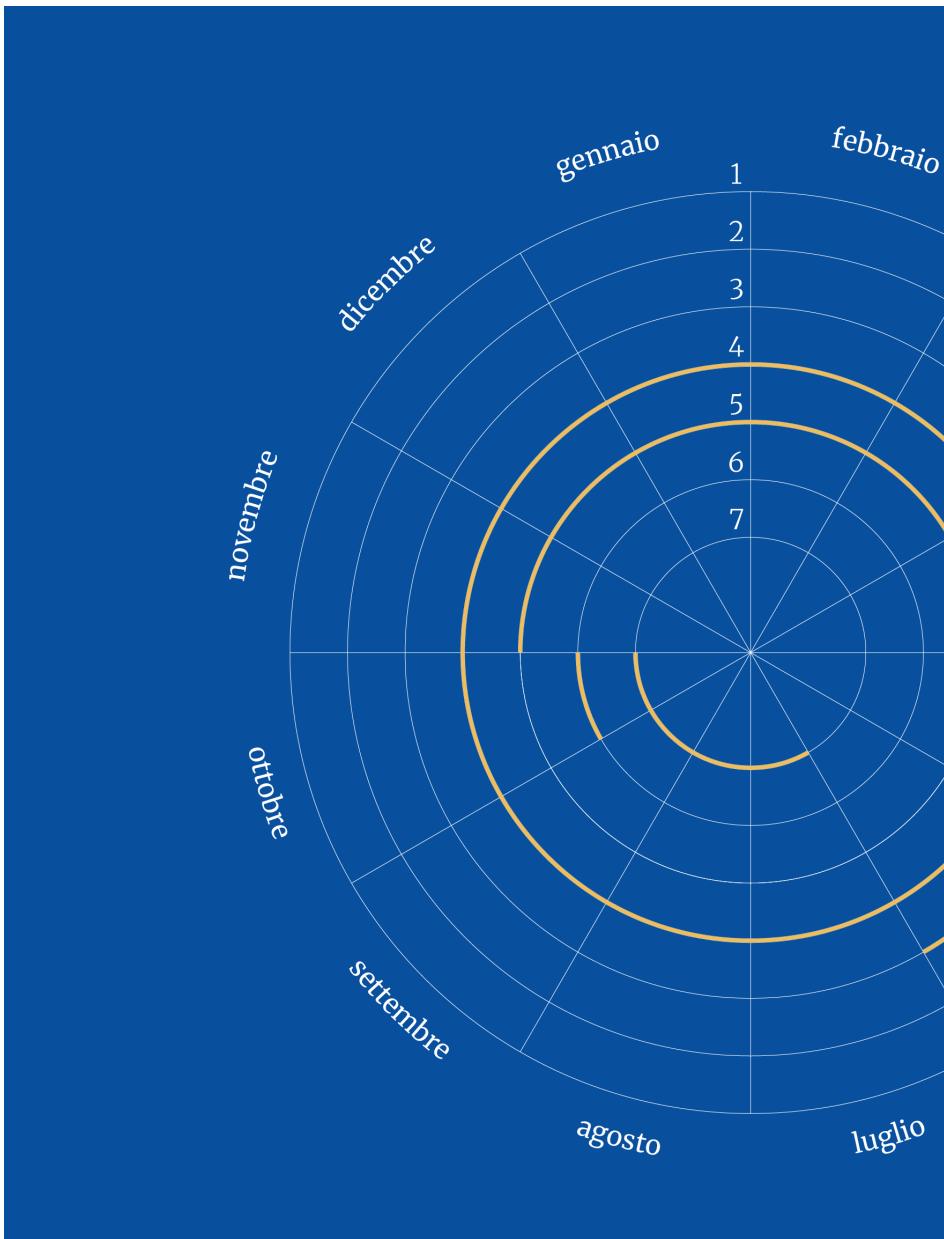
Università degli Studi di Palermo  
Dipartimento di Architettura (D'Arch)

Scuola universitaria professionale  
della svizzera italiana  
Dipartimento ambiente costruzioni  
e design (DACP)  
Istituto Design (IDe)

# Pantelleria i—sola nel Mediterraneo: un atlante digitale del Territorio

---

vite ad alberello  
lavorazioni in campo





fasi di lavorazione  
dello Zibibbo:

1. preparazione della conca
2. spidocchiatura
3. pizzicatura
4. scortecciatura
5. potatura
6. fertilizzazione
7. vendemmia

# *Le fasi di coltivazione dello Zibibbo a Pantelleria*

---

*preparazione della conca*— La prima fase di lavorazione dello Zibibbo è l'impianto e la preparazione del suolo.

Nel procedimento tradizionale, viene scavata una conca profonda nel terreno, in cui vengono impiantate le *barbatelle*, ovvero e piantine giovani. Il criterio di impianto è il seguente: ogni pianta deve essere distanziata l'una dall'altra di 2 metri per 2 metri, per un totale di 2500 piante per ettaro. Si può dire che in un'ara (100 m<sup>2</sup>) possono essere piantati 25 ceppi. Un ettaro a Pantelleria contiene la metà delle piante rispetto al resto della Sicilia.

La conca, durante la crescita della pianta, viene progressivamente modificata, favorendo una crescita orizzontale dei rami. L'utilizzo di questo sistema consentiva di avere diversi vantaggi.

Scavando la buca, il terreno veniva ripulito dalle erbacce e la terra veniva smossa. Inoltre, proteggeva la vite dal vento e dalle intemperie e, raccogliendo l'acqua piovana, evitava il formarsi di fiumi e garantiva un migliore approvvigionamento idrico della pianta. Infine, essendo la pianta più bassa rispetto al livello del suolo (le radici scendevano di 1.50 m), riusciva a intercettare l'umidità del suolo in profondità. Con l'utilizzo dei diserbanti e della meccanizzazione, soprattutto con la necessità di far passare il trattore nel campo, la pratica del sistema a conca è caduto in disuso, facendo crescere la vite più in altezza.

Le successive fasi di lavorazione hanno lo scopo di far sviluppare le barbatelle, ancora giovani, nella forma ad alberello basso, con un tronco molto spesso e dei tralci molto corti. Si pota sugli stessi rami, rafforzando il tronco della pianta e facendo sviluppare i rami della vite



Nicola Ferrari (2020), vigneto con conca. In «I GUARDIANI DELLA TERRA di Nicola Ferrari. La conca della vite ad alberello»



Nicola Ferrari (2020), viti con conca. In «I GUARDIANI DELLA TERRA di Nicola Ferrari. La conca della vite ad alberello»

in orizzontale, rasenti il suolo, per proteggere la vite dai forti venti e ridurre lo spreco di nutrienti. Come detto prima, lo zibibbo può essere potato molto perché ha la caratteristica di produrre uva fin dalle prime gemme.

***spidocchiatura*** — Effettuata nei mesi tra aprile e maggio, la spidocchiatura, o pizzicatura, è una fase in cui vengono rimossi, in primavera, i germogli della pianta non produttivi (chiamati, in pantesco, ***pidocchi***). È un lavoro che viene effettuato esclusivamente sul vitigno Zibibbo, e ha l'obiettivo di aumentare l'apporto di energia alla pianta, rafforzandola in vista della produzione del frutto, agevolando anche la potatura invernale e l'invecchiamento della pianta. Alcune volte gli agricoltori lasciano qualche germoglio per permettere alla vite di sviluppare nuovi tralci. La scelta viene fatta sulla base dallo stato di salute della pianta.

***pizzicatura*** — La pizzicatura viene fatta nei mesi tra aprile e giugno, in primavera, potando le gemme più alte della pianta. Il periodo varia da contrada a contrada. In questo modo si rafforza la pianta, proteggendola dal vento, prevenendo le malattie (che attaccano, generalmente, le parti più giovani), ma ritardando la maturazione dei grappoli.

***Scortecciatura*** — La scortecciatura, in pantesco ***pulizziari***, prevede la rimozione della corteccia vecchia dal tronco della pianta per prevenire la formazione di muffe e funghi, limitando la nidificazione di insetti all'interno della corteccia, permettendo un'esposizione diretta alla luce solare del legno fresco e garantendo un aumento della longevità della vite. Col tempo, per mancanza di manodopera e di tempo, questa pratica è stata progressivamente abbandonata.



Nicola Ferrari (2020), lavorazione della conca. In «I GUARDIANI DELLA TERRA di Nicola Ferrari. La conca della vite ad alberello»



Nicola Ferrari (2020), campo coltivato a viti. In «I GUARDIANI DELLA TERRA di Nicola Ferrari. La pratica agricola della vite ad alberello patrimonio dell'umanità»

**Potatura**— La potatura viene effettuata nei mesi invernali, tra novembre e marzo, eliminando i rami secchi presenti sui tralci principali della vite, soprattutto quello più alto. Si pota sempre sulle stesse branche, così da ottenere un ceppo grosso, favorendo una crescita orizzontale della pianta. In questo modo la pianta viene protetta dai forti venti che colpiscono l'isola e la linfa si sviluppa orizzontalmente, evitando sprechi di risorse. Durante i primi anni della vite, si pota molto per far ingrossare e rafforzare il ceppo. Per questo motivo i vitigni panteschi sono molto longevi (con un'età maggiore o uguale a 60 anni). Questo tipo di potatura può essere effettuato solo sullo zibibbo, perché ha la caratteristica di avere le prime gemme alla base del tralcio già fertili. Gli altri vitigni, che sono fertili a partire dalla quarta gemma, hanno bisogno di un tralcio più lungo e vengono coltivati secondo a tuppo. Mancando la conca, la tendenza di oggi è quella di lasciar crescere le viti più alte, facendo ringiovanire la pianta e agevolando il passaggio del trattore.

**Fertilizzazione**— La fertilizzazione viene fatta durante il mese di ottobre. Non essendoci animali, il fertilizzante viene acquistato da fuori.

**Vendemmia**— La vendemmia varia in base alla tipologia di frutto raccolta. Il primo frutto esce nei mesi tra luglio-settembre; mentre il secondo frutto (lo *sganjuni*) viene raccolto ad ottobre. Il periodo di vendemmia varia in base all'area dell'isola in cui vengono coltivate le viti. Nelle zone costiere la raccolta dello zibibbo è anticipata, con un'uva molto zuccherina, adatta a essere lavorata per la produzione di passito. Nelle aree più interne dell'isola, invece, la produzione è più abbondante per via dei terreni più umidi. La qualità del passito è inferiore, però le uve sono particolarmente adatte alla produzione di vino bianco secco.



Nicola Ferrari (2020), raccolta e selezione dell'uva in vigneto.

In «I GUARDIANI DELLA TERRA di Nicola Ferrari. La pratica agricola della vite ad alberello patrimonio dell'umanità»

