



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

uva passa

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

uva passa

Le fasi di lavorazione dell'uva passa

uva passa—I frutti appena tagliati vengono depositati negli spazi lasciati tra una vite e l'altra. Una seconda parte del campo viene occupata dallo stenditoio (*stennitūri*), ovvero uno spazio esposto a Sud dove viene posizionata l'uva ad appassire. Lo stenditoio può essere ricoperto dalla *disa*, una pianta raccolta nei mesi invernali, con lo scopo di proteggere i grappoli d'uva dalla terra. Il nome scientifico della disa è *ampelodesmos mauritanicus* (noto con il nome di *tagliamani*). Lo stelo è chiamato cannizzo (*cannizzu*), ed è usato nella produzione di cestini e di cannizze (pannelli in canne da mettere nei tetti). La foglia è ricca in silicio, motivo per cui è in grado di accumulare calore ai grappoli stesi durante l'appassimento.

appassimento—Tradizionalmente la maggior parte dell'uva raccolta era destinata alla produzione di uva passa, da commerciare all'estero. Negli ultimi anni, con l'avvento dell'uva sultanina, senza semi e quindi più gradita, l'uva passa è stata destinata per la maggior parte alla produzione del passito. In entrambi i casi l'uva raccolta, dopo una selezione dei grappoli migliori, viene sottoposta a una procedura di appassimento. Negli anni questa tecnica ha subito una grande evoluzione, passando da una tecnica, la più antica, chiamata *mmugghiáta*, a una, più recente, detta *malaga*.

mmugghiáta—Nella tecnica mmugghiáta è previsto l'utilizzo di un fornello (*furníddru*) in pietra con marmitta, detto *cuadára*, posto vicino allo stenditoio. I grappoli appena raccolti vengono selezionati, posizionati in uno scacco per 1 o 2 giorni



Mario Valenza, stenditoio, tutti i diritti riservati

(pre-appassimento). Successivamente, l'uva viene immersa in una miscela di acqua bollente e potassa con l'aiuto di un coppo di ferro, ovvero un cestello ottenuto intrecciando fili di ferro (*cóppa férru*).

Infine, il grappolo viene steso al sole per essere essiccato.

Per garantire un processo omogeneo su tutti gli acini, ogni grappolo viene rigirato. L'immersione in acqua e potassa consente di creare delle piccole crepe nella buccia degli acini, accelerando il processo di appassimento. Tuttavia, questo processo ha lo svantaggio di cuocere l'uva, alterando il risultato finale. La tecnica mmugghiáta produce generalmente un passito più dorato, motivo per cui viene chiamata anche *tecnica bionda*.

malaga—La tecnica malaga prevede, invece, un appassimento naturale al sole, favorito dal disciplinare DOC. È sicuramente un processo più lungo, ma con meno fasi di lavorazione. Infatti, l'uva appena raccolta viene subito stesa al sole sullo stenditoio. Per questo motivo la lavorazione risente dei cambiamenti atmosferici (presenza di vento, pioggia e umidità dell'aria). È la tecnica che viene preferita oggi, seppure con delle modifiche. Infatti, allo stenditoio si preferisce utilizzare la serra, che garantisce una maggiore sicurezza e velocità nel processo. Il processo malaga è particolarmente adatto alla produzione di moscato e passito, ma non di uva passa da trasporto. Viene considerato un processo più naturale e produce un passito più scuro e ambrato.



Mario Valenza, stenditoio, tutti i diritti riservati



Mario Valenza, stenditoio Bukkuram, tutti i diritti riservati

