



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

olivo

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

olivo

La coltivazione dell'olivo a Pantelleria

informazioni generali— Un'altra coltivazione praticata sull'isola è quella dell'olivo. Le varietà maggiormente diffuse sono la *Biancolilla*, usata per produrre olio, e la *Giarraffa*, usata invece per produrre olive da tavola. Anticamente i terreni migliori venivano dedicati alla coltivazione della vite Zibibbo; mentre gli olivi venivano coltivati nei terrazzamenti meno accessibili, dove non si poteva piantare altro.

allevamento— La coltivazione dell'olivo segue gli stessi principi degli altri alberi da frutto. Ai rami delle piante giovani vengono attaccati dei pesi in modo tale da piegarli e farli sviluppare bassi, rasenti al terreno. Inoltre, le piante vengono potate molto, in modo tale che le piante siano protette dai forti venti.

produzione— La produzione di olio e di olive da tavola rientra in un'economia familiare, legata principalmente a un consumo personale o alla vendita diretta ai turisti. Il calendario agrario è molto più semplice di quello della vite, e prevede solo due momenti: il raccolto e la potatura. Il raccolto avviene nel periodo da metà ottobre a gennaio; mentre la potatura viene effettuata una volta ogni due anni.

olio d'oliva— La produzione di olio è garantita dalla presenza di un frantoio sull'isola. La varietà Biancolilla produce un olio che, a differenza di quelli siciliani, è dolce e delicato anche da appena spremuto.



Mattia Baffari (2025), olivo basso (Kaddiuggia), CC-BY SA 4.0



Mattia Baffari (2025), olivo basso (Kaddiuggia), CC-BY SA 4.0

