

# 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

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)

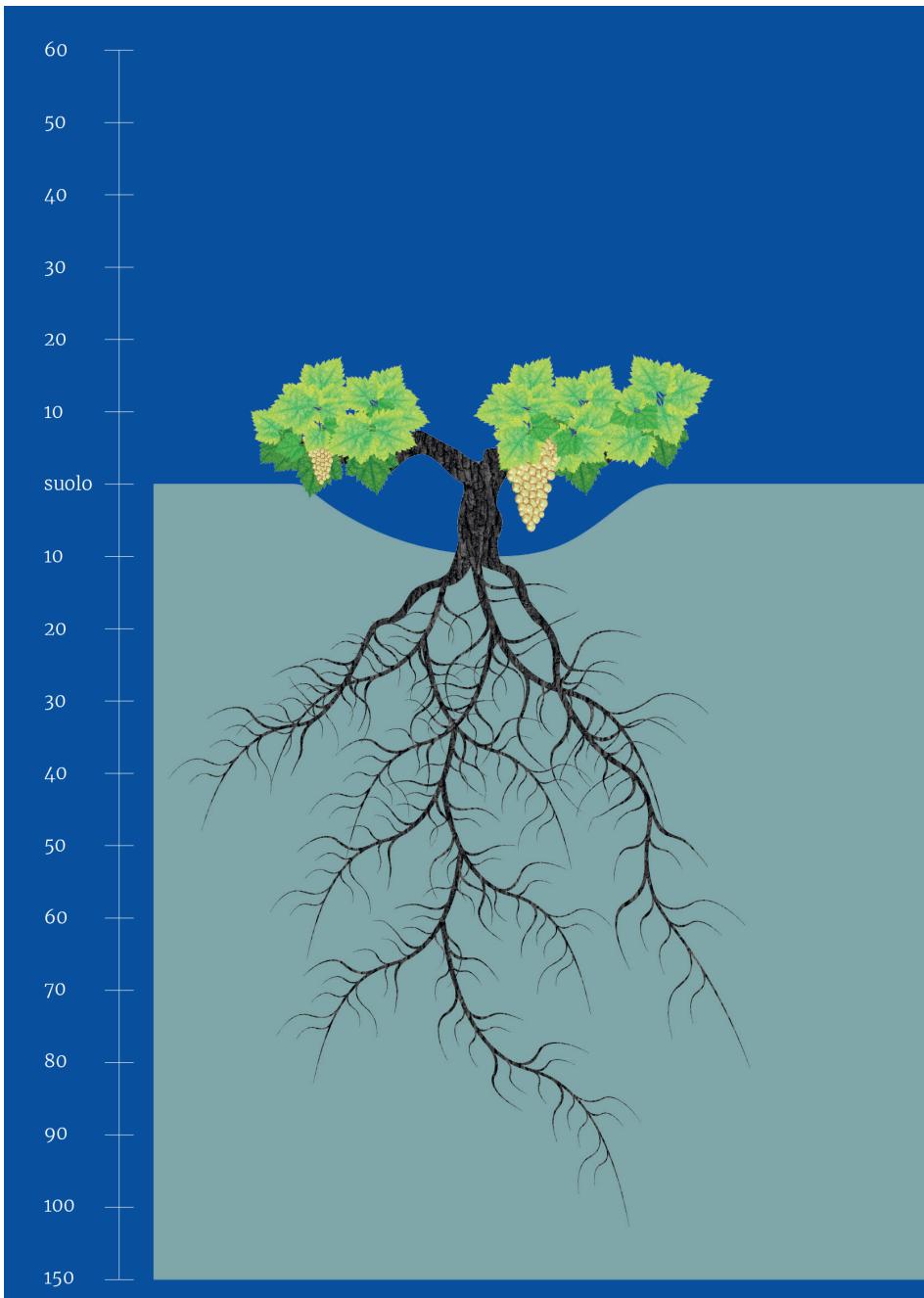
Università degli Studi di Palermo  
Dipartimento di Architettura (D'Arch)

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





Mattia Baffari (2025), vite ad alberello con e senza conca, CC BY-NC-ND 4.0

# *La coltivazione della vite a Pantelleria*

---

**vite ad alberello**—Tra le coltivazioni, la più diffusa è quella della vite ad alberello, iscritta nel 2014 nella Lista del Patrimonio Immateriale dell’Umanità Unesco. Si tratta di un tipo di coltivazione, senza traliccio, in cui la vite viene piantata all’interno di una conca profonda, in modo tale da proteggerla dal vento. L’alberello viene fatto crescere basso, con un ceppo alto circa 10–15 cm e una struttura composta da 4–10 **branche** (così si chiamano i rami più vecchi della vite, ormai legnosi), lunghe fino a 1 metro e tenute basse, rasentanti il terreno.

**Zibibbo**—Il vitigno Zibibbo è conosciuto con tanti nomi, in base all’area geografica di riferimento: **Moscato di Pantelleria** (Sud Italia), **Panse musqué**, **Muscat d’Alexandrie** (Francia), **Salamana o Seralamanna** (Toscana). La coltivazione dello Zibibbo è quella sicuramente più identitaria del territorio, famosa soprattutto per la produzione di uva passa e di passito.

**cenni storici**—Non si hanno certezze sull’arrivo dello zibibbo a Pantelleria. Si presume che possa essere stata introdotto durante il periodo cartaginese o durante la dominazione araba. Il nome deriva dal termine **Zebib**, che in arabo significa uva passa. Nel 1833 sono certificati 1000 ettari di terreno coltivati a vite, raggiungendo i 3000 a inizio Novecento, e più di 5000 negli anni Settanta. Negli anni subito dopo la fine della Prima Guerra Mondiale la coltivazione dello Zibibbo era molto proficua per la produzione e l’esportazione di uva passa. Nel 1930, l’arrivo della **filossera** (un piccolo insetto che colpisce le viti)



Parco Nazionale Isola di Pantelleria, vite ad alberello,  
tutti i diritti riservati



Mattia Baffari (2025), vite ad alberello località Kaddiuggia, CC-BY SA 4.0

ha colpito gravemente i vitigni dell’isola, costringendo gli agricoltori panteschi a riconvertire integralmente i vigneti, innestando le viti e ricorrendo a coltivazioni alternative. Oggi, per via della forte concorrenza dell’*uva sultanina* e dell’*uva da tavola Italia*, la maggior parte della produzione viene destinata alla vinificazione di Passito, molto famoso e redditizio. Inoltre, le aziende agricole sono molto piccole: il 95,7% delle attività agricole hanno una dimensione inferiore a 5 ettari e sono disseminate in diversi terrazzamenti su tutto il territorio. Questo rappresenta un vantaggio, perché consente agli agricoltori locali di avere sempre una garanzia sulla produzione annuale di uva, avendo terreni in diverse zone dell’isola. Infatti, se la produzione va male in un’area, ci sono buone possibilità che possa andare bene in un’altra.

*frutti*—La particolarità dello Zibibbo consiste nella produzione di due frutti l’anno. Il primo frutto è prodotto da tralci principali (produttivi), è molto dolce ed è il più abbondante. Con questo vengono prodotti vino bianco secco, moscato, passito, uva passa, e uva fresca per la consumazione. Il secondo frutto (detto *sganġuni*) è prodotto da tralci laterali, chiamati *fimminéddre* che si sviluppano da gemme presenti nei tralci principali. Si tratta di un grappolo di dimensioni minori, meno dolce e più acido del primo frutto, ma più adatto a produrre vino.



Mattia Baffari (2025), filare di viti località Gadír, CC-BY SA 4.0

