



PELLEGRINO “SCOPRE” IL PIU’ GRANDE GIARDINO PANTESCO

Pellegrino per Pantelleria. Con la partecipazione a Passitaly, la kermesse interamente dedicata alla celebrazione dei **vini passiti naturali del Mediterraneo**, la storica azienda siciliana rinnova il suo impegno per la promozione e tutela della viticoltura eroica pantesca. Un ricco programma che, dal 7 al 10 settembre, porterà giornalisti della stampa generalista e di settore alla scoperta delle bellezze paesaggistiche, naturali e storiche della splendida isola vulcanica.

Sabato 9 settembre il programma della Pellegrino prevede la visita nei vigneti dove si coltiva lo zibibbo ad alberello pantesco, patrimonio dell’Umanità Unesco, l’incontro con i contadini giovani e anziani che raccontano le tecniche della loro “viticoltura eroica”, la visita nella cantina, dedicata appunto alla produzione di moscati e passiti dell’isola.

A seguire, agli ospiti della Pellegrino sarà data l’opportunità esclusiva di partecipare ad una cena all’interno di un luogo unico e incantato, aperto per la prima volta ad un selezionato e ristretto gruppo di giornalisti: **un giardino pantesco** che rappresenta un **unicum nel panorama dei numerosi giardini di Pantelleria**, le tipiche costruzioni dell’isola utilizzate dai contadini panteschi per custodire gli alberi di agrumi al riparo dalla forza del vento.

Il giardino, nascosto all’interno della Tenuta Borgia, a Salto la Vecchia, dietro l’isola, è stato eretto in epoca ottocentesca, e spicca per le sua forma e dimensioni. La dimensione è assolutamente eccezionale ed

inusuale, con una lunghezza di 21 metri e larghezza di 11 metri. Altrettanto originale è la sua forma, non circolare come i classici giardini dell'isola, bensì costruito su base rettangolare. Le possenti mura a secco custodiscono 8 alberi di limoni distribuiti lungo i due lati maggiori e serviti da un impianto di irrigazione originale. Due palme dattilifere svettano al centro della corte. Di particolare pregio architettonico il bordo superiore inclinato verso l'interno che, oltre a contribuire alla stabilità complessiva dell'edificio, favorisce l'irraggiamento solare durante quasi tutto l'arco del giorno.

Un amore a prima vista quello di Cantine Pellegrino con Pantelleria. L'isola è nota per il suo paesaggio unico, difficile, che ha costretto l'uomo a trovare soluzioni per sopravvivere. Elementi naturali, come cave e faraglioni, si alternano all'opera dell'uomo: antiche vestigia archeologiche e capolavori d'architettura rurale come **giardini** e **dammusi** con i loro **muretti a secco** fanno parte di un paesaggio la cui unicità è il frutto di un millenario spozalizio con il territorio, che trova esaltazione nella coltivazione del prodotto principe dell'isola: lo **zibibbo**.

L'avventura di Cantine Pellegrino sull'isola prende avvio nel 1992 con la realizzazione di una cantina di proprietà, specializzata nella produzione di vini da uva Zibibbo. Oggi Cantine Pellegrino è **leader del mercato nella produzione di vini di Pantelleria** e sull'isola il **65% della produzione** è da attribuire proprio a Pellegrino, che ha un peso del **80%** all'interno del **Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini DOC dell'Isola di Pantelleria**. Inoltre, attraverso la gestione di oltre 400 ettari di vigneto, coltivati direttamente dai vignaioli locali, un sapere che si tramanda di generazione in generazione, da padre in figlio, la Pellegrino è attivamente impegnata nella **tutela del lavoro del viticoltore** e della **sostenibilità della delicata economia del microcosmo pantesco**.

Durante la manifestazione, gli ospiti di Passitaly potranno degustare il **Gibelè**, uno zibibbo secco da uve coltivate a Pantelleria e nella provincia di Trapani, il **Nes**, pluripremiato Passito di Pantelleria, considerato prodotto icona dell'enologia pantasca, il **Moscato naturale** e il **Passito naturale di Pantelleria**, le cui eleganti etichette, raffiguranti un giardino pantesco, sono state premiate all'**International Packaging Competition 2017** con il **Premio Speciale Immagine Coordinata** e con l'**Etichetta d'Oro**.