



PASSITALY 2017
RASSEGNA DEI VINI PASSITI DEL MEDITERRANEO
PANTELLERIA 4 – 10 SETTEMBRE 2017

TEMA DELL'EDIZIONE 2017
"LA PRATICA DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE AD ALBERELLO DI
PANTELLERIA. CELEBRAZIONI DEL RICONOSCIMENTO UNESCO"

DESCRIZIONE DELL'EVENTO

Pantelleria, perla nera del Mediterraneo, è la più grande tra le isole che circondano la Sicilia. Nota per la sua centralità si caratterizza per la singolarità del suo paesaggio, nel quale agli elementi naturali (colate laviche, cale e faraglioni) si aggiungono i tipici manufatti creati dall'uomo: muri a secco; Giardini panteschi ed i famosi Dammusi, fabbricati rurali con spessi muri a secco, cubici, con tetti bianchi a cupola ed aperture ad arco a tutto sesto, atavici esempi di architettura bio-climatica.

L'isola di Pantelleria, quindi, rappresenta un **unicum assoluto** la cui cultura trae le origini nella storia ed in **un'agricoltura dalla tradizione millenaria** che, con la coltivazione del suo prodotto tipico per eccellenza, lo zibibbo, allevato in conca o ad alberello, ha realizzato un sistema produttivo agricolo in perfetto equilibrio in cui uomo e natura convivono in un connubio indissolubile.

Un territorio come quello dell'isola di Pantelleria, agricolo e con una forte vocazione al turismo sostenibile, suggerisce inevitabilmente un modello di sviluppo che dia valore morale, culturale e intellettuale alla terra ed alla comunità locale che, con dedizione, continua a curarsene.

Partendo da queste premesse nasce il **progetto “Passitaly: rassegna dei vini passiti del mediterraneo”**, manifestazione a carattere culturale che mette in mostra in una vetrina internazionale il patrimonio agricolo ed enogastronomico dell'isola di Pantelleria, aperto alla stampa di settore e generalista, ma anche a quanti, operatori e buyer, intendano scoprire le vocazioni produttive dell'isola, il suo paesaggio, la sua cultura.

Un evento immerso nella vendemmia, uno dei passaggi più importanti e delicati del ciclo produttivo, in cui la raccolta dei grappoli sui terrazzamenti, l'uva stesa in appassimento che imbrunisce e la sgrappolatura delle uve passite costituiscono i momenti di quel “racconto” produttivo, secolare, condiviso e vissuto da un'intera comunità.

Passitaly 2017 è l'occasione per perseguire e dare corpo e sostanza al processo, iniziato nel 2014 con la prima edizione della manifestazione e proseguito nel 2015 e 2017 con la seconda e terza edizione realizzata con il fondamentale contributo del Ministero delle Politiche agricole.

L'evento quest'anno tende a far sintesi di due elementi fondamentali dello sviluppo sostenibile dell'Isola e delle sue produzioni:

- il riconoscimento **Unesco** della pratica di coltura della vite ad alberello da cui si ricava la materia prima unica per la realizzazione dell'altrettanto unico **“Passito di Pantelleria”**, celebrato, appunto, dall'evento Passitaly 2017;
- L'istituzione del **Parco nazionale di Pantelleria**, ,

Passitaly è un appuntamento, a cadenza annuale destinato alla grande stampa nazionale e internazionale, specializzata e generalista. La platea degli ospiti verrà chiamata a degustare il meglio delle produzioni dei Vini Passiti del Mediterraneo, a visitare il sistema produttivo vitivinicolo dell'isola ed il suo patrimonio ambientale e culturale.

Le nazionalità di provenienza saranno selezionate in base al peso dell'export dei vini siciliani e ai progetti di internazionalizzazione in atto, comprendendo anche i nuovi mercati emergenti.

La platea sarà composta da un minimo **15 giornalisti e scrittori del vino**, tra italiani e 10 esteri, selezionati dall'ufficio stampa con l'obiettivo di comporre una platea che possa cogliere il valore economico del sistema produttivo di Pantelleria del vino di qualità, il potenziale di crescita sui mercati interno ed estero e sviluppare una comunicazione di relazione con il territorio, valorizzandone gli aspetti culturali, naturalistici ed antropologici.

Per l'anno 2017 il tema dell'evento è legato alla celebrazione della ricorrenza del riconoscimento UNESCO della pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello che costituirà l'elemento centrale e collante dei tre momenti fondamentali dell'evento

Passitaly 2016 prevede 3 momenti fondamentali:

- ✚ I tour del territorio della pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello: Educational giornalistico e Cantine Aperte;
- ✚ A tavola con la vite ad alberello (Gli eventi food) ;
- ✚ Gli eventi celebrativi, .

I tour del territorio

Passitaly 2017 - rassegna dei vini passiti del mediterraneo concorre alla promozione di Pantelleria e di un turismo di scoperta e di interesse legato al patrimonio agricolo produttivo, culturale paesaggistico e antropologico identitario dell'isola.

La pratica agricola della vite ad alberello (patrimonio UNESCO) è l'elemento che meglio rappresenta insieme l'asprezza e bellezza del paesaggio, il valore del lavoro umana e la cultura dell'isola, ed i giornalisti invitati per il Passitaly 2017 - potranno conoscere in maniera approfondita l'isola nelle sue diverse vocazioni, entrando in contatto con una realtà carica di storia, di natura, di identità.

I tour saranno diretti a far conoscere le caratteristiche del territorio e di quella agricoltura eroica che con la pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello ha ottenuto il riconoscimento di patrimonio dell'Umanità dell'Unesco.

Gli itinerari del tour di territorio dei giornalisti sono:

- **Agricoltura eroica:** La coltivazione della vite ad alberello: la Vigna e lo Zibibbo - i terrazzamenti - il muro a secco - il giardino pantesco - Il Dammuso di Campagna - le colture e le produzioni -- Il Cappereto e il Cappero di Pantelleria - L'uliveto orizzontale - Le piante officinali: l'Origano;
- **Storico- Archeologico:** I Sesi e la Civiltà della Pietra - i Romani - I Bizantini – la dominazione Araba - Le Contrade - Gli Spagnoli -

- **Geologico - Naturalistico - Ambientale:** Lago di Venere - Le acque calde e le grotte termali - Le sciare - la Montagna e il Bosco - la scogliera dietro l'isola e lo Scoglio dell'Elefante – Il mare e la piccola pesca.
- **Le eccellenze del territorio:** uva e passito - il Cappero - l'Olio e il Pane - La Cucina pantesca contadina - i dolci della Festa -

Una cospicua parte del programma Passitaly 2017 - rassegna dei vini passiti del mediterraneo previsto per i giornalisti sarà disponibile anche al pubblico presente sull'isola attraverso l'iniziativa **Cantine aperte**, realizzata in collaborazione con i produttori vinicoli e con il Consorzio Volontario per la tutela e la Valorizzazione dei vini doc dell'Isola di Pantelleria. Attraverso percorsi guida alla scoperta di un'isola simbolo d'equilibrio tra uomo e natura, tra viticoltura eroica, muretti a secco e le pratiche di coltivazione della vite ad alberello riconosciute patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO si arriverà alle Cantine aperte al pubblico per la presentazione dei vini e la divulgazione delle tecniche di lavorazione della vite e del vino

Gli eventi food

La ristorazione di Pantelleria è, insieme alle cantine e ai viticoltori dell'isola, l'altro asse d'intervento di promozione della cultura eno-gastronomica dell'isola, rivolta al pubblico dei wine-lover e degli appassionati della tavola.

All'interno delle aziende vinicole, delle aziende agricole, e di aziende di ristorazione partner saranno realizzati eventi food (cooking show, degustazioni guidate, etc.) incentrati sulla dieta mediterranea quale filosofia di benessere con al centro i prodotti della terra e del mare di Pantelleria, il tutto accompagnate dai prodotti principe della "vite ad alberello": i vini Panteschi e il Passito di Pantelleria.

Gli eventi celebrativi del riconoscimento UNESCO

La celebrazione della ricorrenza del riconoscimento UNESCO della pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello sarà realizzata con momenti di carattere istituzionale di incontri tecnici di animazione territoriale e di spettacolo.

L'apertura delle celebrazioni avverrà con un evento istituzionale alla presenza delle autorità nazionali, regionali e locali che si concluderà con la scopertura della targa celebrativa presso la sede comunale. Un evento in cui le istituzioni renderanno omaggio ad un territorio ed alla sua popolazione che insieme sono riusciti a determinare una simbiosi unica ed in grado di essere riconosciuta, nella sua espressione di sintesi della coltivazione della vite ad alberello, Patrimonio dell'Umanità Unesco.

Sul tema “L'alberello pantesco patrimonio e la rete dei viticoltori UNESCO” sarà realizzato un Workshop rivolto ai viticoltori e gli agricoltori panteschi che coltivano l'alberello pantesco secondo la tecnica proclamata dall'UNESCO patrimonio dell'Umanità. L'obiettivo è condividere con gli agricoltori formule, denominazioni e modi per valorizzare il riconoscimento UNESCO ovvero un vero e proprio disciplinare per la gestione del riconoscimento.

Il valore del riconoscimento UNESCO e la sua celebrazione, poi, scendere nelle piazze e tra i giovani e i bambini con eventi di animazione e divulgazione, diretti a far conoscere meglio il valore, per la comunità isolana, del riconoscimento UNESCO e dell'istituzione del Parco Nazionale.

L'animazione culturale e sociale sui temi della vite ad alberello e del parco nazionale comprenderà anche eventi di spettacolo teatrale e/o musicale che riescano ad evocare la cultura dell'Isola di Pantelleria con la presenza di artisti votati alla valorizzazione del territorio.

Il concerto in onore della Vite ad Alberello concluderà le celebrazioni.

Gli eventi celebrativi saranno promossi attraverso un'azione specifica che prevede:

- La realizzazione di una APP(I percorsi della vite ad alberello);
- La realizzazione di una pubblicazione sulla pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello riconosciuta dall'UNESCO;
- La creazione di canali social (Facebook, Twitter, youtube, etc.) e di una pagina web sulla pratica agricola della coltivazione della vite ad alberello riconosciuta dall'UNESCO;
- La realizzazione del materiale informativo sull'evento

ANALISI PREVENTIVA (BUDGET) DELLE SPESE E DELLE RISORSE

SPESE		
A)	Logistica educational giornalistico *	10.000,00
B)	Organizzazione cantine aperte *	5.000,00
C)	Mass Media relation e ufficio stampa	12.000,00
D)	Realizzazione eventi celebrativi (istituzionali, workshop , animazione, spettacoli)	8.000,00
F)	Azione di promozione	10.000,00
G)	Eventi food e degustazioni	5.000,00
Totale		50.000,00

RISORSE		
1	Intervento diretto sponsor su voci spesa A) e B) *	15.000,00
2	Intervento Finanziario MIPAF/CREA	25.000,00
3	Risorse Bilancio Comunale	10.000,00
Totale		50.000,00

* Gli importi sono stimati ed indicativi. I servizi saranno assicurati direttamente dallo sponsor con assunzione diretta dei costi a proprio carico.

La pratica della coltivazione della vite ad alberello di Pantelleria
Celebrazioni del riconoscimento UNESCO
Pantelleria, 8-10 settembre 2017
Programma di massima

DA LUNEDÌ 4 SETTEMBRE 2018 e fino a DOMENICA 10 SETTEMBRE 2018
3° EDIZIONE DI PASSITALY

Rassegna riservata ai giornalisti del settore eno-gastronomico

VENERDÌ, 8 SETTEMBRE 2017

h. 13,00 – 15,00 Arrivo previsto dei partecipanti all'aeroporto di Pantelleria

h. 16,30 – 17,30 ***Apertura delle celebrazioni***
Consiglio Comunale di Pantelleria

Saluti istituzionali

Sindaco di Pantelleria

Presidente del Consiglio comunale di Pantelleria

Possibili invitati:

- Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, Maurizio Martina
in alternativa porta il saluto il Capo di Gabinetto Ferdinando Ferrara oppure il Capo
Dipartimento Luca Bianchi oppure il Consigliere Diplomatico del Ministro
- Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare, Gian Luca Galletti – in
alternativa porta il saluto la Sottosegretaria con delega al mare Silvia Velo oppure la DG
Protezione natura Marily Giarratano
- Ministro degli affari esteri e della cooperazione internazionale, Angelino Alfano – in
alternativa porta il saluto il DG Promozione culturale Vincenzo De Luca
- Presidente della Regione Siciliana, Rosario Crocetta ??? oppure il Prefetto di Trapani?
- Franco Bernabè, Presidente della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO
- Vincenza Lo Monaco, Ambasciatrice d'Italia all'UNESCO (ha detto che viene solo se
glielo chiede il MAE)
- Francesco Bandarin, Direttore dell'UNESCO per il settore Cultura
- Tim Curtis, Segretario generale Convenzione UNESCO per il Patrimonio Immateriale
oppure il Program Specialist della Convenzione Giovanni Scepi

Modera: un giornalista da individuare

*Al termine consegna ai presenti del "Passaporto di Pantelleria": un passaporto con
indicate tutte le aziende vitivinicole presenti a Pantelleria che producono lo zibibbo
secondo la coltivazione dichiarata patrimonio dell'UNESCO. Un Passaporto pensato per
i turisti, in cui sono indicate le aziende, i prodotti, le caratteristiche e dove il turista potrà
far apporre il timbro dell'azienda in modo da raccogliere, come in un vero passaporto, i
"visti" dei tanti "paesi" di cui Pantelleria si compone.*

*Dal prossimo anno il passaporto sarà consegnato a tutti i turisti nei centri di
informazione turistica (aeroporto, porto, paese, alberghi etc).*

h. 17,30 – 18,00 ***Cerimonia di inaugurazione della targa celebrativa UNESCO***
Piazza Castello, Pantelleria

*All'ingresso del Comune oppure nell'aula del Consiglio comunale, viene scoperta una
targa commemorativa del riconoscimento UNESCO.*

*A seguire presso il Comune o il Castello insediamento del Comitato ministeriale per la
gestione del riconoscimento UNESCO per Pantelleria*

h. 18,00 – 19,30	<p>L'alberello pantesco patrimonio dell'umanità e la rete dei viticoltori UNESCO di Pantelleria Castello di Pantelleria</p>
<p><i>Workshop ristretto, a cura del Mipaaf e del CREA, a cui partecipano i viticoltori e gli agricoltori panteschi (preventivamente selezionati) che coltivano l'alberello pantesco secondo la tecnica proclamata dall'UNESCO patrimonio dell'Umanità. L'obiettivo è condividere con gli agricoltori formule, denominazioni e modi per valorizzare il riconoscimento UNESCO ovvero un vero e proprio disciplinare per la gestione del riconoscimento.</i></p>	
h. 19,30 – 23,00	<p><i>Al termine della cerimonia, inizia "Pantelleria crocevia di differenze": Pantelleria paese si anima di iniziative organizzate dalle locali associazioni culturali e giovanili anche con concerti diffusi sotto le stelle</i></p> <p>Cena riservata presso la Tenuta di Donna Fugata?</p>

<p>SABATO, 9 SETTEMBRE 2017</p>	
h. 10,00 – 20,00	<p>Il museo vivente dell'alberello di zibibbo di Pantelleria Iniziativa "Degustazioni Cantine Aperte" – 1° parte <i>Varie località e cantine dell'Isola nell'isola</i></p> <p>La valorizzazione del patrimonio pantesco: i coltivatori al centro di un eccezionale paesaggio. Un vero e proprio museo vivente, all'aperto, una mostra itinerante che si svolgerà attraverso percorsi guida alla scoperta di un'isola simbolo d'equilibrio tra uomo e natura, tra viticoltura eroica, muretti a secco e le pratiche di coltivazione della vite ad alberello riconosciute patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO.</p> <p><i>A cura dei soggetti promotori della candidatura UNESCO:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Assessorato agricoltura e territorio del Comune di Pantelleria - Associazione Pro Loco Pantelleria - Coldiretti Pantelleria - Confederazione Italiana Agricoltori di Pantelleria - Slowfood Trapani - Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini d.o.c. dell'Isola di Pantelleria - Cantine Murana Raffaele, Ferrandes, Romana Minardi, Valenza, Abraxas, Miceli.
h. 16,00 – 18.30	<p>Le comunità italiane del patrimonio culturale immateriale dell'UNESCO. Confronto su misure di salvaguardia e percorsi di valorizzazione.</p> <p>Incontro tra i sindaci e i focal point degli elementi italiani iscritti nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'UNESCO</p> <p><i>La riunione, a porte chiuse, servirà per comprendere i percorsi già in atto e programmabili per valorizzare il patrimonio unesco.</i></p> <p><i>Alla riunione potrebbero essere invitati per discutere di come valorizzare il riconoscimento UNESCO:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>1 rappresentante del MIBACT – Il Direttore dell'Ufficio Unesco del Mibact Laura Montevocchi</i> - <i>Il Coordinatore del Gruppo di Esperti UNESCO del MIPAAF – prof. Pier Luigi Petrillo</i> - <i>Il Responsabile per le politiche internazionali UNESCO del MIUR dr. Federico Cinquepalmi</i> - <i>Il Segretario generale della Commissione Nazionale Italiana per l'UNESCO – Min. Plen.</i>

- *I rappresentanti delle comunità che hanno ottenuto il riconoscimento UNESCO*

Al termine sarà formalmente costituita l'Associazione dei comuni e delle comunità patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO

h. 19,00 – 19,30 ***Inaugurazione della "Piazza UNESCO",***
Luogo da definire

I bambini di Pantelleria, insieme ai bambini presenti sull'isola, disegnano l'Alberello di Pantelleria. I disegni saranno tutti postati sul sito del Comune e verrà lanciata l'azione "Adotta un alberello": qualsiasi persona potrà adottare un alberello pantesco sostenendo così la sua coltivazione. A seconda della donazione, avrà diritto a ricevere le bottiglie di vino prodotte con quell'alberello.

Intervengono rappresentanti delle scuole di Pantelleria, delle associazioni culturali e delle associazioni giovanili pantesche.

Al termine dell'incontro, il Capo Dipartimento Mipaaf Luca Bianchi consegna ai viticoltori individuati dal Comune di Pantelleria che coltivano secondo la metodica tradizionale una targa di riconoscimento quali componenti della rete dei viticoltori patrimonio dell'umanità

A seguire, il Sindaco di Pantelleria, alla presenza delle Autorità e degli esperti intervenuti, inaugureranno la Piazza UNESCO di Pantelleria meglio se in un luogo simbolico per la coltivazione della vite ad alberello.

h. 19,30 – 23,00 *Al termine della cerimonia, prosegue "Pantelleria crocevia di differenze": Pantelleria paese si anima di iniziative organizzate dalle locali associazioni culturali e giovanili anche con concerti diffusi sotto le stelle*

Cena riservata presso

DOMENICA, 10 SETTEMBRE 2017

h. 08,00 – 14,00 *Trasferimento all'aeroporto e rientro dei partecipanti.*

h. 10,00 – 20,00 ***Iniziativa "Degustazioni Cantine Aperte" – 2° parte***
Cantine dell'Isola

Nella giornata di domenica, avrà termine l'iniziativa in cui produttori e aziende vitivinicole dell'isola, in collaborazione con le associazioni culturali e di agricoltori, apriranno al pubblico le proprie cantine alla scoperta dei propri vini e dei metodi di lavorazione.

A cura di:

- Slowfood Trapani

- Consorzio Volontario per la Tutela e la Valorizzazione dei vini d.o.c. dell'Isola di Pantelleria

- Cantine Murana Raffaele, Ferrandes, Romana Minardi, Valenza, Abraxas, Miceli.