Benvenuto nei Sapori di Pantelleria

L'azienda "Sapori di Pantelleria" nasce per valorizzare i prodotti che l'isola offre attraverso la riscoperta di antiche ricette contadine. Infatti contrariamente a quanto si pensa l'isola fa dell'agricoltura un perno trainante dell'economia, relegando alla pesca un ruolo marginale. Il pantesco, eccellente contadino, ha strappato alla roccia strisce di terreno fertilissimo impiantando alcune colture fondamentali. Da secoli regina dell'agricoltura pantesca Ã¨ la vite di zibibbo dal quale si ricava il famosoÂ "Vino passito di Pantelleria". Vino dolce ricavato da uve opportunamente appassite al sole, e che infuse in mosto giovane conferisce un sapore dolce e aromatico. All'uva si affianca, la coltivazione delÂ cappero, considerata una delle qualitÃ piÃ¹ pregiate al mondo, infatti e stato riconosciuto come prodotto I.G.P.
Prodotti genuini di qualitÃ Altre colture di qualitÃ sono; il limone, l'arancio, il pesco, il fico, dai quali si preparano delle ottime confetture, da sempre preparate dai contadini. Coltivazione che merita di essere menzionata Ã¨ quella dell'ulivo, che potato in modo particolare, viene fatto crescere radente al suolo, per essere protetto dal vento. La varietÃ coltivata si chiama "biancolilla" da cui si ricava un ottimo olio. La mia azienda con questi ingredienti cerca di fare conoscere, l'isola, il territorio, le tradizioni, la gastronomia, i sapori e i colori di Pantelleria.

Il mio Laboratorio: L'amore per la mia terra ha fatto sÃ¬ che il mio sogno di fare conoscere l'isola attraverso gli odori e i sapori si realizzasse, costituendo un'azienda per produrli. Tale sogno Ã¨ statoÂ possibile realizzarlo, grazie ad una terra generosa che riesce ancora a darmi ciÃ² che quotidianamente vÃ perdendosi, io ho cercato di racchiuderlo in un barattolo.Â

Â