



# La bellissima figlia del vento

// PANTELLERIA E LE SUE ANIME

Testo e foto di Anna Sustersic

---

*Viaggio fuori  
stagione nell'isola  
antica, Bent-el-  
Rhia, fra sentieri,  
cappereti, fumarole  
e caldere.*

Alba dal Monte Gibebe.  
Foto Silvia Ferrandes

**T**e ne accorgi poco dopo aver passato il *Gelkhamar*, il monte della luna, quando la strada, aggirata l'altura, ti porta in vista del mare. Un giardino tormentato di basalti scuri, intercalato da fosse geometriche di fico d'India e fico degli Ottentotti –bellissimi ma entrambi invasori– separa l'isola da un mare insidioso. La costa è drammatica, scura e severa, ne dichiara immediatamente le origini di vulcano e confida al visitatore il suo primo segreto: Pantelleria non è un'isola di mare, è un'isola di terra.

## QUEI LUOGHI SPECIALI

Conoscere l'isola, ho scoperto a mie spese, è un rischio semplice e complesso. Semplice perché una ricca rete di sentieri, evoluzione spontanea di un intreccio fittissimo di antiche vie che collegavano fra loro proprietà agricole di tutte le dimensioni, permette di percorrerla da cima a fondo, componendo avventure di un'ora, di un giorno o di una settimana, senza mai stancarsi. A differenza dell'acqua che sull'isola manca, la sorgente di misteri su queste sponde non conosce aridità. Complesso perché è subito dopo lo sbarco che si capisce che la reale dimensione dell'isola, fatta di storia, di ambiente e cultura, è molto più vasta e articolata dei suoi soli 84

km quadrati. E infine – si sappia – visitare l'isola è un rischio, perché non c'è modo di non tornarne stregati. «L'isola ha molte anime», avverte al mio arrivo Fabrizio Basile, versando la prima di queste nel bicchiere di benvenuto. Lo Zibibbo che incontro nella sua azienda si prende la briga di raccontarmi le altre. Quando arrivo a Pantelleria l'aria serale di fine ottobre è morbida e calda, come il velluto, ed è satura di profumi, quelli selvaggi degli aromi di macchia mischiati a quelli dolci di pomodori, quelli arrostiti che aspettano sul tavolo e quelli dei *pénnule*, che appesi a grappoli, alla volta del Dammuso, stanno a seccare aspettando l'inverno. Sull'isola si coltiva senza acqua, i pomodori – come il resto – maturano in totale assenza di irrigazione e per questo si riempiono di zucchero e sole. Il sapore di uno solo di quelli dà il senso intero a tutta la specie. C'è profumo di zucchine e

Sotto, la veduta del promontorio di Punta Spadillo e del suo faro.

A destra, in basso, la scilla marittima, pianta tipica del bacino del Mediterraneo.

Nella pagina a destra, in alto, la sede del Museo Geonaturalistico del Parco Nazionale dell'Isola di Pantelleria, a Punta Spadillo.





*Pantelleria non è un'isola di mare,  
è un'isola di terra.*



di mirto, di peperoni e di mandorle tostate, del rosmarino e dei capperi, che insieme ai chicchi d'oro del Moscato d'Alessandria, sono le gemme più preziose dell'isola. Li amavo prima di arrivare a Pantelleria, sono tornata avendone rispetto. «L'anima dicevi, o meglio le molte anime», incalzo Fabrizio che ama raccontare, come ama ogni prodotto della sua terra. Ascolto insieme il suo racconto e quello del vino, che con diversi linguaggi, ma con la stessa enfasi, mi preparano al viaggio che sarà Pantelleria. La prima anima che mi raccontano, e quella che

si rivela con orgoglio in ogni dettaglio di Pantelleria, è quella del fuoco che l'ha generata circa 320.000 anni fa. Le rocce d'oro e rossastre, i basalti della costa più scuri e severi, la morfologia delle alture, e «*quei luoghi speciali*», così li chiama con affetto Carmine Vitale, geologo del Parco Nazionale di Pantelleria «*dove in prossimità di camini, pertugi nella roccia e stretti cunicoli nel terreno si sente il respiro caldo dell'isola, che sbuffa dalla terra sotto forma di vapore*».

### IL SEGRETO DEI CAPPERI

Fondato nel 2016, oggi il Parco tutela l'80% dell'isola. Se in prossimità di quegli sfiatatoi si allunga la mano, l'alchimia più preziosa dell'isola si condensa sul palmo. Effetti di vulcanismo secondario, che vicino a fumarole e caldere genera l'acqua, il bene più prezioso di cui l'isola è priva. A Favara Grande o alle fumarole di Kuddia Mida, gli scheletri di vecchie capanne, trappole di rami, trasformano l'alito caldo del vulcano in gocce, che raccolte pazientemente in apposite vasche, servivano ad abbeverare le bestie assetate. Alle Fumarole della vecchia Caserma ci si arriva anche dal Monte Gibebe, lungo un sentiero che scende fra lecci, e pini

*L'isola nera ha trovato una formula  
tutta sua per essere antica, coltivata  
e vissuta. E per essere bella.*



Sopra, dammusi che guardano  
la Balata dei Turchi.

A sinistra, i frutti  
del corbezzolo, che in autunno  
colorano l'isola.



marittimi, che si apre improvvisamente in una prateria che ha il colore dello zolfo di cui si sente l'odore. Se non fosse per la veduta che si apre generosa sul mare, fra i vapori delle fumarole, sembrerebbe una di quelle vecchie città del West, abbandonata dopo la fine dell'oro. Le vicende effusive dell'isola sono raccolte al Museo Geonaturalistico di Punta Spadillo, proprio vicino al promontorio del faro che, segnato dalle numerose tempeste, continua a fare il suo prezioso lavoro segnando un approdo che le forti correnti, i venti costanti e le rocce taglienti rendono da sempre insidioso. Non a caso *«il mare, i Panteschi, l'hanno sempre guardato con sospetto»*, racconta sicura Antonietta Valenza *«non è il pesce la nostra ricchezza, ma la terra»*. Elegantissima e orgogliosa, la Presidente del CAI di Pantelleria – che anche nel bel mezzo del Mediterraneo può vantare i suoi quindici soci – mi racconta gli episodi della vita della sua famiglia, votata alla coltivazione

del capperi, che solo qui vanta il marchio di IGP. Il museo dedicato a questa particolare coltura è il frutto della dedizione di Antonietta alla storia dell'isola, all'agricoltura e alla famiglia. Una tradizione che va diluendosi nel tempo che cambia. *«I giovani non vogliono più coltivare la terra»* dice Fabrizio, e il suo Zibibbo chiarisce meglio le sue parole. Il gusto di questo vino, così carico e zuccherino, è il risultato del lavoro peculiare che su quest'isola richiede la vite. La coltivazione della vite ad alberello impone che ogni fase sia fatta a mano, a partire dalle buche di 20 cm che ospitano ogni vite e che funzionano come trappole di umidità, per la poca pioggia e per proteggere l'uva dal vento.

Un rituale faticoso che dura tutta l'estate e termina in festeggiamenti che risuonano da un circolo all'altro delle undici contrade principali dell'isola, collegate da sentieri che camminano sopra i muri di quella rete articolata che separa le proprietà le une dalle altre. Campi di capperi, di olivi e di vigne dove, lungo il cammino, con un po' di fortuna, capita di trovare qualche grappolo dimenticato dalla vendemmia. Per quei pochi eletti l'esperienza di quell'assaggio rubato, in una giornata di sole autunnale, vale l'intera fatica del viaggio. I cappereti a ottobre sembrano fontane frondose che sgorgano dal terreno assetato, in attesa della potatura invernale che li ridurrà simili a tartufi legnosi, quiescenti fino a maggio, quando il rito si rinnova. Ogni otto giorni, prima della fioritura, si raccolgono i boccioli, se si aspetta il capperi diventa fiore, e quando sfiorisce *cucuncio*, il frutto croccante che contiene i semi.

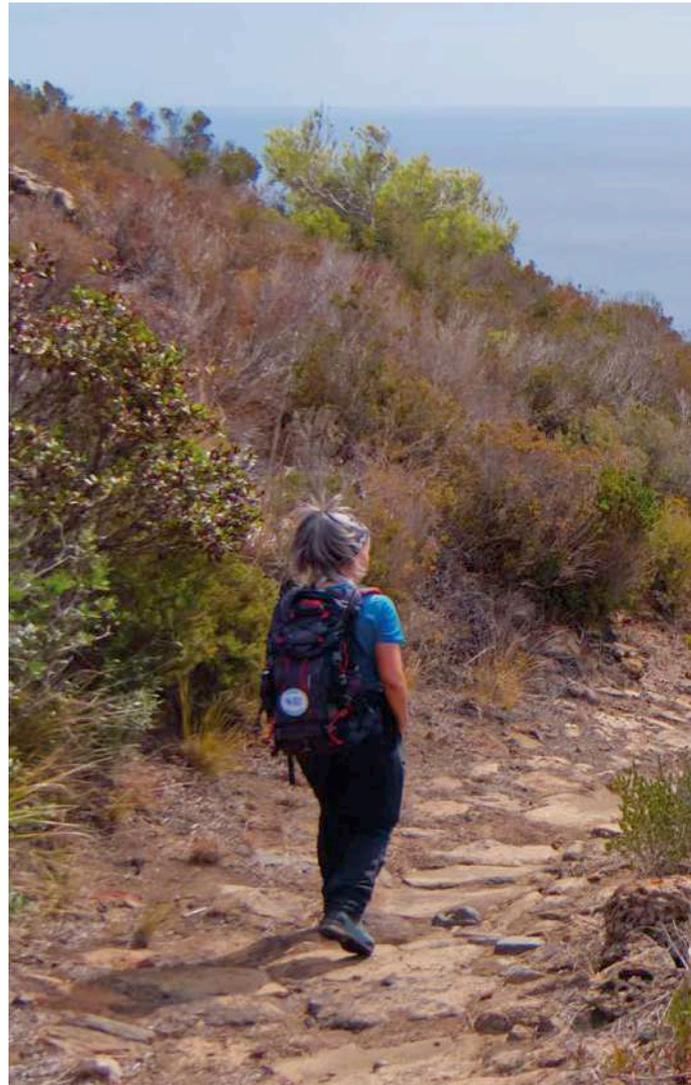
Antonietta, con poesia, nelle sale del museo spiega l'arte della raccolta: *«Il segreto è in un misto di rapidità e leggerezza che permette di raccogliere il fiore ancora chiuso, senza intaccarne la delicata struttura. Si raccolgono all'alba e di notte quando il sole è meno impietoso»*. Poi c'è la preparazione che è una pratica altrettanto importante: per salare si utilizza unicamente sale marino che arrivi dalle saline di Trapani. Con la prima salatura viene estratta la gran parte dei liquidi che dopo 10 giorni vengono separati dai boccioli sottoposti a seconda salatura. In questa fase si realizza la *"maturazione"* del prodotto avendo cura di rimescolare ciclicamente la massa. Dalla produzione poi i capperi passano al piatto, che nell'azienda agricola di Emanuela Bonomo ho modo di esplorare. Conoscevo un solo modo di mangiare i capperi, Emanuela e Antonietta me ne hanno insegnati altri venti. Compreso il gelato.

## LA BELLEZZA DELL'ISOLA NERA

Mentre cammino lungo l'antico sentiero romano che, fra ligustro, rosmarino ed euforbie, scende dolcemente verso la costa, cerco le parole per descrivere un'isola dall'anima così articolata, e mi rendo conto di trovarmi

in difficoltà. In pochissimo spazio si viaggia fra l'orientamento dei toponimi arabi e dei bei dammusi, alle sensazioni di Grecia, di Messico e di un posto fantastico dove, poco distante da boschi di muschi e licheni, si trovano praterie di rocce e di spine. L'isola nera ha trovato una formula tutta sua per essere antica, coltivata e vissuta. E per essere bella. Puntuale macchia mediterranea nel bel mezzo del mare, ha una natura che si distingue dal resto. «*Di qui sono passati tutti*», dice Carmine riferendosi ai Sesioti, ai Fenici e ai Greci, ai misteriosi popoli del mare, ai Romani e agli Arabi, che per lungo tempo hanno abitato l'entroterra isolano. «*E ancora passano*», gli fa eco Pietro Ferrandes, che – esperto di avifauna – pensa a tutt'altri viaggiatori: Pantelleria è la sosta lungo le rotte da una parte all'altra del mondo di rapaci, fenicotteri, cicogne nere, aironi cenerini e garzette. Per gli appassionati, di storia o di natura, l'isola è una taverna dove viaggiatori dell'aria e del mare da sempre lasciano i propri racconti.

È difficile poi metterli insieme in una storia coerente e onesta, in grado di restituire a parole lo stupore generato da una tale varietà, addensata in un così piccolo spazio. In una notte di ottobre, dopo una lunga camminata, scendo a Cala Gadir, dove, protette nell'abbraccio delle piccole case raccolte, risale l'acqua dalle profondità della terra nelle tre vasche affacciate sull'intimo porticciolo. Mi immergo nel tepore costiero, sotto la stellata di ottobre e mi preparo ad ascoltare il silenzio. «*Pantelleria salta fuori dalle mille e una notte*», penso fra me, intensa, carica, come ogni suo gusto, è una sorta di forziere minuto. Ogni più piccolo dettaglio è una gemma il cui pregio speciale sta in una combinazione di storie, di vento, di lava e di ingegno, di profumi e colore che è impressa nella sua struttura. □





*Per gli appassionati, di storia o di natura, l'isola è una taverna dove viaggiatori dell'aria e del mare da sempre lasciano i propri racconti.*



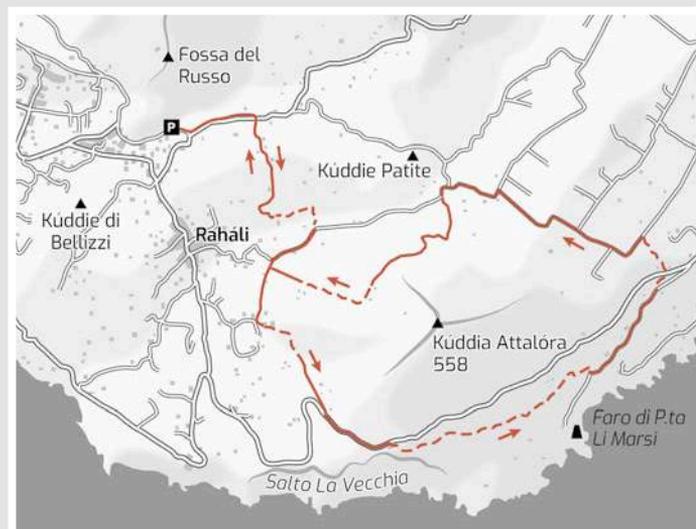
In alto, scendendo lungo il sentiero romano verso la Balata dei Turchi.

Nella pagina a sinistra, la vista sul Lago Bagno dell'Acqua dal percorso di Kuddia Mida.

A sinistra, foreste di fichi d'India che si incontrano rientrando al parcheggio Vedinicolao, punto di partenza e di arrivo dell'itinerario di Kuddia Mida.

# Anello di Kuddia Attalora

## LE DUE ANIME DI PANTELLERIA



Partenza:	strada che connette Scauri a Ghirlande in prossimità del segnavia che sulla destra indica 976
Lunghezza:	13 km
Arrivo:	stessa località di partenza
Dislivello positivo:	561 metri
Durata:	4.45 h
Difficoltà:	E (Escursionistico)
Punti di appoggio:	nessuno

*Di vino, pirati e di vento. Un bellissimo anello per scoprire il lato più selvaggio delle coste tormentate e quello più mansueto di un'agricoltura straordinaria.*

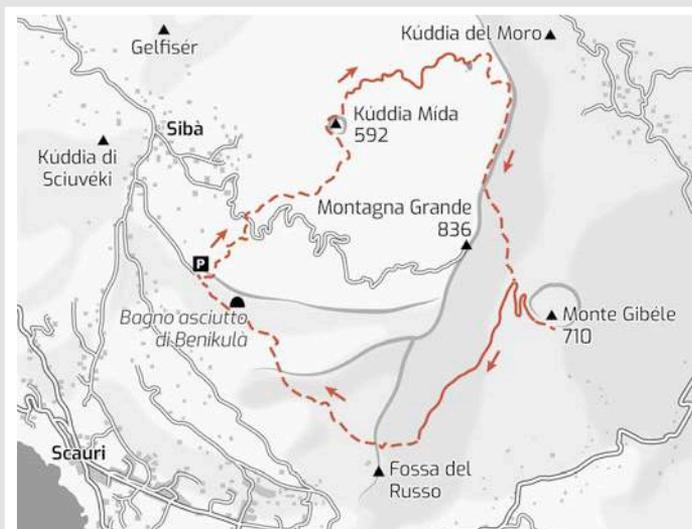
«Se ci si vuole fare un'idea di Pantelleria, un buon inizio può essere il percorso di Kuddia Attalora», suggerisce Anna Maria, una delle 52 guide del Parco Nazionale dell'isola. «Perché?», le chiedo. «Perché se vuoi conoscere due anime diverse della bella Figlia del Vento questo è il cammino giusto». Il sentiero passa infatti fra il lato più dolce dell'isola, quello delle zone coltivate a vite, ulivo e capperi, e quello più selvaggio che, da un versante scosceso, guarda quel mare insidioso e bellissimo, da dove arrivavano i guai. Un racconto che si snoda per circa 13 km di quieto camminare, e che ha inizio lungo il segnavia 976. Si parte immergendosi in un ambiente bucolico che, fra muri a secco e dammusi, architettura in pietra lavica specifica di quest'isola, ci porta al cospetto del mitologico alberello: la vite di Pantelleria, la cui coltivazione è diventata patrimonio dell'umanità. Le viti sono tenute basse, come l'ulivo e per loro natura i capperi. «Sono tenute basse per resistere alla provocazione del vento», spiega Anna Maria mentre mi indica, addossati ai muri, il lentisco, spesso responsabile – con l'invasione delle sue radici – del crollo dei solidi muri a secco, le euforie che solo adesso, in autunno, rimettono le foglie perse d'estate per sopravvivere all'aridità, il rosmarino e la salsaparglia – o stracciabraghe come la chiamano qui – che, al pari del lentisco, in autunno si agghinda di belle bacche rosso cupo. Si prosegue attraverso la zona coltivata fino a raggiungere la Perimetrale, «la strada che percorre per intero la circonferenza dell'isola, uno dei tanti ricordi del passato bellico di Pantelleria». La percorriamo per un breve tratto, già affacciate sul mare, per poi tuffarci, sempre seguendo il 976 verso una costa selvaggia di tormentate rocce laviche

scure. «Si tratta di un antico sentiero romano», racconta Anna Maria scendendo e godendo del sole caldo di questo versante, dove il vento si dilegua dando spazio ai profumi della spinosa macchia mediterranea. Le rocce laviche del sentiero, il muro che lo costeggia, la vegetazione spinosa e l'assenza di vento amplificano, in questo tratto, la percezione del caldo. La vista del mare regala l'illusione del refrigerio ma, quasi arrivati a toccare l'acqua alla Balata dei Turchi, inizia la risalita imboccando la comoda strada con segnavia 977. Seguendo questa, in dolce salita, ci si riporta sulla Perimetrale. Da qui un sentiero risale più ripido il costone, fino a scollinare in una zona boscosa di lecci, corbezzoli e pini marittimi che, in questa stagione, accendono di fiammate verdi il versante scosceso. Qui il vento ricomincia a soffiare proprio mentre si arriva alla bella Piana Barone, dove si ritorna fra campi di vigne, cappereti e uliveti striscianti. Si prosegue fino a quando il 977 incontra il 979, che risale per un po' nella boscaglia. Quindi il sentiero piega a destra per scendere quasi in linea retta fino a riportarsi su quel 976 che abbiamo percorso all'inizio. Ripercorrendone un pezzo a ritroso, torniamo alla strada dove abbiamo parcheggiato.



## Anello di Kuddia Mida

UN VIAGGIO FUORI DALLA REALTÀ



Partenza:	partenza dal Parcheggio Vedinicolao in contrada Sibà
Lunghezza:	15 km (18 km con la deviazione sul Monte Gibele)
Arrivo:	stessa località di partenza
Dislivello positivo:	656 metri
Durata:	5.30 h (circa 45 minuti in più con la deviazione sul Gibele)
Difficoltà:	E (Escursionistico)
Punti di appoggio:	nessuno

*Di boschi, di fuoco e di orizzonti lontani. Un bellissimo anello per godersi con tutti i sensi l'espressione vulcanica dell'isola.*

Damiano, la guida del Parco che mi accompagna in questa esplorazione dei luoghi preziosi dell'isola, mi avverte già prima di partire: «Sappi che questo cammino cambierà la tua percezione dello spazio e del tempo». E non ha torto, perché questi 15 chilometri sono un viaggio fantastico in cui si ha la sensazione di uscire dalla realtà. Lasciamo la macchina presso il Parcheggio Vedinicolao, in contrada Sibà, imboccando il sentiero 975, quindi subito il 971 che sale lungo la costa passando attraverso zone di vegetazione di ripresa dopo incendi passati. Si passa quindi al segnavia 971 C, che continua a salire fra tagliafuoco e boschetti di erica arborea fino alla sommità di Kuddia Mida. Qui diversi camini fumanti liberano al sole i vapori caldi del cuore isolano. «Uno dei molti fenomeni del vulcanismo secondario sull'isola», mi spiega Damiano che, girando attorno alla sommità della Kuddia Mida, mi porta a vedere una delle antiche alchemie dell'isola. Nascosta dietro una roccia, una copertura di legno e fronde di erica arborea fa condensare i vapori caldi. «Un sistema di vasche ne raccoglieva le acque stillate... il genius loci di un tempo passato», racconta Damiano. «Una sorgente inesauribile di acqua oggi non più utilizzata», aggiunge con una punta di nostalgia. La vista a 360° scende lungo il versante, tocca il Lago Bagno dell'Acqua e arriva al mare. Dopo aver girato tutto intorno alla sommità del cratere, alla stessa quota, imbocchiamo una strada sterrata per intercettare poco più avanti l'itinerario 972, che prosegue sulla stessa strada. Attraverso una comoda tagliafuoco procediamo in piano nel bosco fino a quando, poco dopo l'abbeveratoio, il sentiero sale lungo il versante del monte. Qui il panorama sul mare mi presenta la sua prima sorpresa: «Siamo fra

*i fortunati», dice Damiano «a poter vedere sia la costa tunisina che quella siciliana». La giornata limpida di ottobre aiuta a perdere il senso dello spazio, avvicinando realtà che sembrano distantissime. Saliamo ancora, fra formazioni uscite da un romanzo fantastico fino a raggiungere, in prossimità di una di queste che ha forma di conchiglia, il bivio dal quale il sentiero segnato 971 piega sulla sinistra e si immerge in un bosco di lecci, dove magicamente compaiono muschi e licheni. Si scende fino a raggiungere il Passo del Kharkh. Da lì si può fare una deviazione per salire al Gibele (Monte), la seconda cima di Pantelleria: un duomo vulcanico con un cratere perfettamente conservato sulla sua sommità. Una volta il terreno nel cratere era coltivato mentre oggi custodisce uno stagno temporaneo mediterraneo, habitat prioritario delle Rete Natura 2000. Tornati al Kharkh per la stessa strada, si imbecca il segnavia 974 e, ancora in lieve discesa, si raggiunge la piana della Favara Grande (sorgente) e delle Fumarole della Vecchia Caserma dove, fra le rocce laviche gialle e nere, è possibile osservare gli sbuffi vulcanici la cui temperatura sfiora i 100 gradi. Seguendo quindi il 975 si sale in breve a Passo del Vento e da qui, lungo un paesaggio fiabesco di foreste di massi, lecci e fichi d'India, si scende verso il parcheggio con una splendida vista sui sottostanti campi coltivati e sul braccio arcuato della grande caldera. Poco prima di arrivare al parcheggio da cui si è partiti, è consigliatissima una sosta alla Grotta di Benikulà, una piccola cava nella roccia dove ci si può immergere in un bagno turco naturale per entrare davvero nello spirito dell'isola (il sito è ben indicato da tabelle ed è presente una sorta di «spogliatoio» dove lasciare gli zaini, consigliato il costume da bagno!). Da qui, in altri 10 minuti si è nuovamente alla macchina. L'escursione termina con la vista panoramica su Valle Monastero, una piana alluvionale all'interno di una giovane depressione calderica, la Caldera Monastero-Cinque Denti.*



## // STORIE DI DIALOGO TRA UOMINI E ANIMALI

Anna Sustersic

# Coesistenza rivelata

Capita a volte nella vita di avere la fortunata occasione di imbattersi in un concetto. Incontrarlo proprio intendo, fisicamente. Vederlo manifesto, in quella concretezza di sostanza, logica e forma che improvvisamente – e in sintesi – ne conferma il senso, conferendo realtà a un'idea che fino a quel momento era solo immaginazione, e di conseguenza – anche se solo in parte – dubbio. Inaspettatamente, nella forma e nel luogo più lontani da quel che avrei creduto, mi sono imbattuta, finalmente, nel concetto di coesistenza. Nell'incertezza che una tale opportunità mi potesse mai capitare, mi ero comunque preparata, immaginando di incontrarla prima o poi sui monti, al confine fra pascolo e bosco, ma il caso ha voluto che invece questo incontro avvenisse sul mare dove, nei colori definiti e intensi di un tramonto limpido di ottobre, la coesistenza si è rivelata nella sua forma più inaspettata: un giardino. Ma non un giardino *normale*: un mosaico di aiuole, di fiori e di oasi aromatiche, ordinatamente separate da barriere di legno. No, il giardino della coesistenza aveva un aspetto totalmente diverso: la sintesi di questo concetto complesso è apparsa come una sorta di semplice fortezza. Il giardino di Pantelleria travalica l'ordine estetico di un giardino normale, e ne esprime l'essenza. Si tratta di un muro cilindrico alto quasi quattro metri, simile a un vaso gigante. Lo spessore del muro, fatto interamente di pietre laviche, supera il metro e protegge uno spazio interno, di una decina di metri di diametro, dal vento e dal sole. Un muro enorme per un piccolo spazio, e una piccolissima porta come unico ingresso a quello spazio evidentemente

quasi sacro. «*Spesso la porta era chiusa a chiave*» confidano gli isolani, «*tanto era prezioso il contenuto del giardino*»: un albero di agrumi, uno solo, di limoni o di arance. L'intero giardino pantesco, l'intera fortezza è una macchina perfetta e perfettamente integrata per far crescere un unico albero in assenza di acqua e di irrigazione. A Pantelleria non piove, c'è vento e fa caldo per circa undici mesi all'anno. Ed ecco la coesistenza: capire l'ambiente, governarne il carattere in maniera efficiente, senza aggiungere niente e con eleganza. Ogni pietra del solido muro proviene rigorosamente dall'intorno immediato. Niente si aggiunge a un paesaggio perfetto, viene soltanto riorganizzato in una maniera efficiente: mentre diventano i protettori del giardino segreto, la loro assenza dai campi ne favorisce la fertilità. Dotate di elevata porosità, le rocce laviche impilate nel muro, assorbono l'acqua dell'aria e mantengono l'umidità del passaggio termico giornaliero: rivelano l'acqua laddove è nascosta. La poca acqua piovana è instradata alle radici del giardino da canalette che, dalle vicine strade o sentieri, ne governano il flusso fino all'interno. Lo spessore dei muri è una barriera efficace contro il vento che soffia a ogni ora del giorno, dal sole e dal caldo del giorno garantendo un'ombra benefica al tronco e riducendo al minimo ogni dispersione. Anche l'escursione termica fra le ore più calde e quelle più fredde dell'alba è minimizzata dalla struttura del muro, e dalle dimensioni della porticina, studiata apposta per disturbare il meno possibile quel peculiare microclima indotto all'interno del *vaso*.

Alta meno dell'altezza di un uomo, la piccola

breccia è l'unico accesso al tesoro del giardino. Per attraversarla è necessario chinarsi: un effetto collaterale di un ingegno agricolo che si trasforma in un'inevitabile ritualità che aggiunge una dimensione celebrativa allo spazio sacro del giardino.

Il giardino è un sistema semplicemente perfetto, una macchina alchemica che governa le dinamiche sfidanti del clima isolano, rivelandone potenzialità invisibili a una prima analisi, capaci di soddisfare l'esigenza idrica anche in totale assenza di irrigazione. Come se fosse un circuito chiuso e completo: niente si aggiunge, niente si spreca e dalle complesse condizioni di partenza si condensa il meglio che l'ambiente può dare, combinandone le caratteristiche per dar vita a un clima nel clima, necessario a permettere all'uomo di vivere l'isola. Sintesi perfetta di genio, necessità e natura, il giardino pantesco è bello di quella sostanziale bellezza data dal riorganizzare gli elementi naturali del luogo in una logica di coesistenza. L'essenziale geometria di una fortezza così solida, i materiali generati da una storia geologica antica e complessa, la valorizzazione del senso di ogni

componente, il contrasto armonioso fra le pietre scure e il verde brillante delle foglie e dei frutti maturi: gli oltre 400 giardini sparsi sull'isola di Pantelleria, insieme ai mille muri che la percorrono, sono parte di un arabesco complesso che racconta della difficile e ingegnosa intesa fra uomo e natura, in un ambiente intenso perché difficile e bello.

Ripenso a una domanda che ho sentito fare di recente dalle mie parti: chi è oggi il buon montanaro? E oggi qui su un'isola tanto lontana dalle montagne trovo la risposta a quella domanda. Chi è il buon isolano, il buon vulligiano o il buon litoraneo? È colui che sa capire il carattere della natura in cui vive, ha l'intelligenza per governarne le stranezze, e la volontà di prendersene cura. Ed è colui che accetta la fatica che questo affetto richiede. È questo che in ogni pietra e nella dinamica nascosta del loro funzionamento raccontano con eleganza i giardini panteschi. Nel loro senso ecologico, intellettuale e sociale, e nella forma solida ed essenziale sono – con le parole di Bernard Rudofsky – «*archetipo del paradiso completo dell'aspra conoscenza*». □

