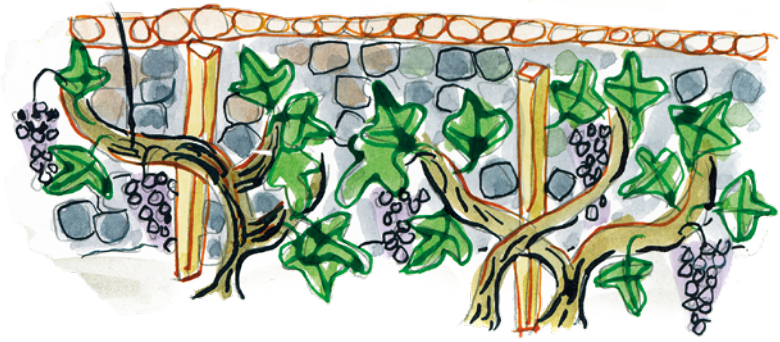
Etna & il suo bosco

DONNAFUGATA®

Un territorio all'apparenza impervio cela un segreto ben custodito: vigneti coltivati con passione e tenacia sul vulcano attivo più alto d'Europa. Là dove la terra esprime la sua infinita potenza, l'eleganza dei vini vulcanici testimonia tutto il fascino della viticoltura di montagna.

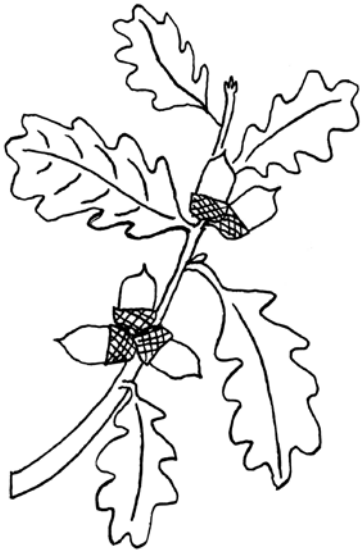


L'Etna e il suo bosco

La cantina e i vigneti di Donnafugata a Randazzo si trovano sul versante Nord dell'Etna, a quote comprese tra i 700 e i 750 metri sul livello del mare. La cantina si trova all'interno del **Parco dell'Etna**, che con i suoi 59.000 ettari, è stato il primo ad essere istituito tra i Parchi siciliani nel 1987. Nel 2013 l'Etna - '**a Muntagna**', il più alto vulcano attivo d'Europa – entra nella World Heritage List diventando Patrimonio dell'Umanità. Il paesaggio agricolo che circonda la cantina di Donnafugata, con terrazzamenti, vigneti, palmenti, è incastonato fra boschi e colate laviche, formando uno speciale

mosaico ambientale. Attraversare i vigneti, guardare la montagna e passeggiare nel bosco, non sono le uniche emozioni: vi è una sorprendente quantità di erbe spontanee che arricchisce la vista, l'olfatto e il gusto, in ogni stagione.

Roverella
[*Quercus pubescens Willd.,1805*]



Nel bosco attorno alla cantina la specie di quercia più diffusa è la **Roverella**, un albero a crescita lenta, facilmente riconoscibile d'inverno in quanto, a differenza delle altre specie di querce, mantiene le foglie secche

attaccate ai rami. Il principale metodo per identificare la specie è quello di osservare le foglie o le gemme: esse sono ricoperte da una fine peluria che si può facilmente apprezzare al tatto. La rusticità e plasticità, grazie soprattutto all'enorme vitalità della ceppaia, hanno permesso alla roverella, nel tempo, di resistere agli interventi dell'uomo.

Castagno
[*Castanea sativa*]

Inframezzato alla Roverella si trova il **Castagno** (*Castanea sativa*), albero di eccezionale longevità, con chioma maestosa, che può raggiungere i 20-30 m di altezza. Ha foglie caduche, lunghe 10-20 cm, con margine seghettato e apice appuntito. Le

foglie inoltre sono di colore verde intenso e lucide, più chiare nella pagina inferiore, picciolate e a inserimento alterno sui rametti. Il suo frutto è rappresentato da una noce, detta **castagna**, interamente rivestita da una cupula spinosa, il riccio, che a maturità si apre per liberare le castagne contenute. Il castagno è presente in tutti i versanti del vulcano, dove colonizza i terreni più antichi, tra i 300 e i 1700 metri sul livello del mare. A favorirne la diffusione è stato l'uomo per la versatilità di utilizzo delle castagne. L'antica presenza sull'Etna è testimoniata da un esemplare millenario come il **Castagno dei Cento Cavalli**, ubicato nel territorio di Sant'Alfio.

Il sottobosco

Nel **sottobosco** sono frequenti, a seconda delle stagioni, **ciclamini** dal particolare fiore violaceo,

la ***pervinca selvatica*** (*Vinca minor*) che forma tappeti anche molto ampi, gli **iris selvatici**, l'endemica **viola dell'Etna** (*Viola aethnensis*) dal caratteristico fiore da cui origina il nome, piccole orchidee selvatiche come la ***Barlia robertiana***, **asfodeli**, colorati prati di **silene**.

Vi è anche una sorprendente quantità di erbe spontanee, che a seconda delle stagioni, può essere riconosciuta lungo il cammino. Molte di queste piante hanno nomi dialettali e si usano nella cucina locale: la **Borragine** (*Borrago officinalis)*, gli **asparagi** (*Asparagus acutifolius)*, il **finocchietto selvatico** (*Foeniculum vulgare)*, i cosiddetti '**Piede di nibbio**' (*Ranunculus acris*), il '**Cosce di vecchia**' (*Hypochoeris radicata*), i '**cavolicelli**' (*Brassica fruticulosa*) ed anche i '**tamari**', le '**razze**', i '**bamuscitte**'.

Tamari
[*Dioscorea communis*]

Sull’Etna questa specie si spinge fino a 1400 metri di quota ed è abbastanza frequente su tutti i versanti, ad eccezione di quello orientale, dove invece è piu rara. Il Tamaro contiene numerosi principi tossici (saponine, fenantrene, ecc.) presenti soprattutto nelle bacche. Se ne consumano i **germogli**

primaverili, ovvero la parte edule della pianta detta turione, nei quali le sostanze tossiche si rinvengono in quantità non rilevanti. I turioni del Tamaro hanno un sapore amaro-saligno e si cucinano allo stesso modo di quelli dell'asparago o del pungitopo, sbollentati in abbondante acqua per attenuare il loro gusto acre. L'uso alimentare dei **turioni del Tamaro** si riscontra solo nel territorio etneo; nelle altre parti d'Italia, salvo rare eccezioni, è sconosciuto o considerato non commestibile. Il nome dialettale, '**sparacognu**', usato a Randazzo, è ambiguo perché in molte altre località dell'Etna e della Sicilia si riferisce all'asparago pungente o al pungitopo.

Pungitopo
[*Ruscus aculeatus*]

Nel **pungitopo**, la parte commestibile della pianta è il turione, ovvero il giovane germoglio simile a un asparago che compare da fine marzo-aprile. I suoi frutti amarognoli vengono detti '**bamuscitte**'.

Rafano [*Raphanus raphanistrum*]

Tra le specie commestibili, il *Raphanus raphanistrum* – localmente chiamato '**razza**' – è ricco di sapore, tra il dolce e l'amaro e si può incontrare percorrendo i sentieri agricoli. È una pianta erbacea annuale. Ha foglie lirate, i fiori hanno quattro

petali bianco crema. I sepali, cioè la parte esterna del calice del fiore, sono di colore viola. Le foglie sono spatolate, cioè più strette alla base e più larghe all'apice. I frutti sono delle 'silique' (piccoli baccelli). Le parti commestibili della 'razza' – con un alto contenuto in zolfo – sono le cime, '**spicuneddi**', non fiorite, le foglie tenere e la parte basale del fusto ('colletto'). Al gusto ha un sapore deciso, leggermente piccante. Ricorda molto i più noti cavolicelli.

I Giardini Donnafugata: un progetto di valorizzazione della biodiversità

La **sostenibilità** è un valore che fa parte del DNA di Donnafugata. Da oltre trent'anni l'azienda si impegna a produrre vini nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, nella convinzione che prendersi cura della terra è prendersi cura della qualità della produzione, favorendo una relazione di vantaggio reciproco tra vino e mondo vegetale. Dal 2008 Donnafugata supporta il **FAI – Fondo per l'Ambiente Italiano**, con cui condivide la missione di preservare il paesaggio italiano. La scelta di creare giardini e spazi verdi e contribuire alla salvaguardia delle aree naturali è un gesto culturale, per riportare nel

paesaggio **biodiversità** e **bellezza.** Una scelta che si concretizza non solo nella tenuta di Randazzo e nel paesaggio unico che la circonda, ma in una serie di progetti concepiti appositamente per ognuna delle tenute: il restauro di un **Giardino Pantesco** nella cantina di contrada Khamma, a Pantelleria; il **giardino di Contessa Entellina**, un ricamo concepito dal pensiero verde di Gabriella Anca Rallo per raccordare la tenuta con il paesaggio agrario in cui è immersa; la creazione di vasche di **erbe aromatiche** nella cantina di Acate, perfetto esempio di integrazione tra paesaggio agricolo e naturale; infine, la volontà di ospitare una **collezione di agrumi antichi della Kolymbethra** nelle cantine storiche di Marsala. Grazie a questa

attenzione per gli spazi verdi, la visita in una delle cinque tenute Donnafugata si configura come un'esperienza che coinvolge più sensi: all'esplorazione gustativa dei vini e dei sapori del territorio si affianca una scoperta visiva e olfattiva della natura che diviene ricordo, emozione e appagamento estetico.

DONNAFUGATA®

Artwork Julia Binfield

La visita in una tenuta Donnafugata si configura come un'esperienza che coinvolge più sensi: all'esplorazione gustativa dei vini e dei sapori del territorio si affianca una scoperta visiva e olfattiva della natura che diviene ricordo, emozione e appagamento estetico.

#donnafugatatime
www.donnafugata.it
visit.donnafugata.it
@donnafugatawine