Contessa Entellina & Il giardino di Gabriella

DONNAFUGATA®

Nel cuore della Sicilia occidentale, tra le colline di Contessa Entellina dove i vigneti sono parte integrante del paesaggio, nasce Donnafugata. Sono i luoghi del Gattopardo e della sua ‘donna in fuga’, un territorio in cui arte, storia e letteratura si intrecciano da secoli.

Il giardino di Gabriella

Un giardino è visione di futuro. Qualche decennio fa Gabriella Anca Rallo ha immaginato, a partire da un carrubo e da due olivi, uno spazio verde per l'ombra e per la frescura che raccordasse la casa di Contessa Entellina con il paesaggio agrario in cui è immersa. Uno spazio per sostare o passeggiare tra le piante e per godere della loro ombra e dei loro colori e profumi. Così ha costruito un giardino che è un **viaggio su tre livelli** perché ha avuto rispetto della forma, della morfologia di quell'area che si apriva davanti alla casa e degradava verso le coltivazioni. **Un piano** davanti alla casa con le specie

più rappresentative della cultura mediterranea, come olivo, carrubo, limone, ficodindia, che conduce a un **livello più basso** con piante esotiche frammiste armonicamente a piante autoctone e – un po' più in basso – uno scenico doppio filare di palme. E il giardino si riempie nel tempo di specie trovate presso i più importanti vivai siciliani.
A completarlo si trova l'**oliveto**, luogo di produzione e di godimento, che cita la Toscana con una quinta di cipressi colonnari, che straordinariamente valorizza da un lato i vigneti e dall'altro la cantina e la casa di Donnafugata. Il giardino di Contessa è un ricamo disegnato dal pensiero verde di Gabriella, compiuto con la cura di chi sa che la bellezza è lavoro, è scelta, è rispetto per le generazioni che verranno.

Carrubo
[*Ceratonia siliqua*]

Il carrubo, il primo albero impiantato nel giardino di Gabriella, è espressione – insieme all'olivo – dell'ambiente caldo e secco dei paesi del bacino mediterraneo. Conosciuto già nella seconda metà del primo millennio A.C. per i suoi frutti

zuccherini e per la grande ombra della sua chioma, gli arabi, poi, lo conosceranno come Kharrub ed il suo seme – kirat – verrà usato, per il peso ritenuto costante, come unità di misura per le pietre preziose e per l'oro (carato). È un grande albero sempreverde, longevo, le sue foglie sono coriacee, alterne, paripennate (composte da un numero pari di foglioline), verde-scuro e lucide nella pagina superiore, verde-azzurro in quella inferiore. Il frutto (carruba) è commestibile ed è stato utilizzato dai contadini in periodi di povertà per sfamarsi, oltre che per l'alimentazione del bestiame. Per la ricchezza di zucchero le carrube sono utilizzate in Sicilia per la produzione di caramelle,

considerate un rimedio per la tosse, piccola attività artigianale che sta scomparendo. In diversi paesi del Mediterraneo, proprio per l'elevato contenuto di zucchero, la polpa di carruba è stata tra le prime colture a essere utilizzata per la produzione di alcool, ottenuto dalla sua fermentazione.

Olivo
[*Olea Europea*]

Columella, agronomo romano del I secolo d.C., attribuiva all'olivo una posizione predominante tra gli alberi: «olea prima omnium arborum est». Due grandi olivi scultorei davanti alla casa e – oltre il giardino – un oliveto per la produzione di olio non sono casuali, ma espressione del

valore paesaggistico e agricolo riconosciuto alla pianta. L'olivo è la sintesi perfetta delle interazioni tra l'uomo e il suo ambiente naturale, la sua storia e quella delle civiltà mediterranee si intrecciano da oltre settemila anni. L'olivo ha dato all'uomo prodotti indispensabili al suo benessere quotidiano: luce, medicamenti, balsami e profumi, lubrificanti, alimenti e condimenti, calore e legno. Lo sviluppo della coltura dell'olivo ha quindi accompagnato le condizioni socio-economiche e ambientali delle diverse popolazioni che ne sono venute in contatto, caratterizzandone anche la qualità della vita. Olive e olio (pane olio e olive) sono fondamentali nella dieta mediterranea che dal

2010 l'UNESCO ha iscritto nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Fondamentale nell'agricoltura di tutto il bacino del Mediterraneo, l'olivo dialoga con il territorio e ne caratterizza il paesaggio. Gli olivi hanno anche un'eccezionale **valenza ambientale**: sono in grado di contrastare gli effetti dell'erosione eolica ed idrica e svolgono un ruolo strategico nel limitare la perdita di suolo arginando la desertificazione. Inoltre gli oliveti condotti con metodi tradizionali svolgono un'importante funzione ecologica rappresentando un vero e proprio serbatoio di **biodiversità** per molte specie animali e vegetali. Tra le chiome degli olivi, i loro tronchi nodosi e ricchi di cavità e le loro

imponenti radici, trovano rifugio e sostentamento una grande varietà di specie animali.

Limone
[*Citrus limon*]

Il limone è il frutto di tanti incroci e di un lungo lavoro di selezione dell'uomo; ecco perché oggi ne esistono tante varietà. È intorno al

1100 che il limone arriva in Italia, precisamente in Sicilia: è l'inizio di una grande storia che nei secoli a venire lo vedrà protagonista nel paesaggio dell'isola. Il limone è rifiorente, fiorisce più volte durante l'anno e dunque fruttifica più volte, così porta sull'albero contemporaneamente fiori e frutti. È un albero produttivo di grande bellezza, come il '**Lunario**' del giardino di Gabriella, che produce fiori alla luna nuova. I suoi fiori molto profumati sono di colore violaceo all'esterno, mentre quando si schiudono svelano un bianco immacolato. In Sicilia, si chiamano **zagare** (dall'arabo *zahr*). Il frutto è allungato, la buccia sottile è di colore giallo intenso. La coltivazione in grandi vasi di terracotta si rifà ai

giardini di Versailles, dove i limoni dovevano trascorrere i periodi più freddi nelle serre; in Sicilia coltivarli in vaso non è un'esigenza legata alle temperature, ma un vezzo di grande effetto estetico.

Arancio amaro
[*Citrus aurantium*]

L'arancio amaro è arrivato nel Mediterraneo prima dell'arancio

dolce, dopo un lungo viaggio dalla Cina all'India, e poi verso oriente in Palestina, Egitto, Siria. L'arancio amaro è un precursore della globalizzazione: dopo la morte di Maometto si diffuse dalla penisola arabica verso la Mesopotamia, l'Africa settentrionale fino alla Spagna, dove gli Arabi arrivarono nel 711. Qui divenne il rappresentante dell'esclusività botanica, un piacere per gli occhi e per l'olfatto. Giunto come curiosità botanica poi diventa simbolo di bellezza ma si presta per produrre prodotti farmaceutici e di profumeria.
In Italia, o meglio in Sicilia, si ha notizia dell'arancio amaro in epoca normanna. Il mito racconta che Ercole a compimento delle sue fatiche rubò agli dei nel

giardino delle ninfe Esperidi frutti di agrumi (forse il cedro), impresa da cui deriva il nome di esperidi dato ai frutti di tutti gli agrumi. Storicamente il *Citrus aurantium* è stato poco utilizzato in cucina a causa del forte sapore acre dei suoi frutti se non per trasformarlo in marmellate e canditi; la buccia essiccata invece è utilizzata per aromatizzare alcune birre (come la belga Orange Muscat) e liquori (Curaçao, Cointreau), ma frutti, fiori e foglie sono sempre stati utilizzati nell'ambito della medicina tradizionale. Dalla distillazione dei fiori dell'arancio amaro si produce l'**olio di neroli**, molto usato in aromaterapia per la sua capacità di alleviare lo stress. Questo olio è un vero lusso, infatti per produrne una piccola

quantità servono moltissimi fiori. Fu Marie Anne de la Trémoille (1642-1722) a dare il nome neroli all'olio ricavato dall'arancio amaro, in onore della città di Nerola di cui era principessa. La sua abitudine di usare l'olio come un profumo divenne una tendenza nelle corti reali europee. È stata una influencer di quel tempo.

Calamondino
[*Citrus mitis*]

L’introduzione del calamondino in Italia è recente, si presume che sia avvenuta nel corso del XX secolo e in Sicilia ha trovato l’ambiente più adatto alla sua coltivazione. È un agrume che produce fiori per quasi tutto l’arco dell’anno, dalla primavera all’autunno. I frutti sono piccoli, sferici, con buccia sottile arancione intenso,

eduli, con polpa acida e pochi semi. La loro persistenza sulla pianta rende il Calamondino una splendida pianta ornamentale . Nel giardino di Gabriella grandi vasi di terracotta ne ospitano due e rimandano alla consuetudine di coltivare agrumi in vaso come ornamento e come vanto collezionistico già in voga negli anni del Rinascimento.

Mirto
[*Myrtus communis*]

Nel giardino è inconfondibile il profumo di un mirto, arbusto sempreverde che cresce spontaneo nella macchia mediterranea, in associazione con lentisco, cisto e altre specie termofile. È caratterizzato da piccole foglie coriacee e lucide: la lucentezza fogliare è una

strategia adottata da alcune piante della flora mediterranea allo scopo di limitare la perdita di acqua per traspirazione, durante il periodo estivo. La lucentezza è legata a uno strato ceroso che ricopre la lamina fogliare e che comportandosi come uno specchio riflette i raggi solari limitando l'eccessivo riscaldamento della superficie della foglia. A fine estate compaiono i frutti, bacche più o meno globose, ovoidali che si presentano con un colore nero bluastro, hanno un rivestimento ceroso e persistono a lungo sulla pianta. Rappresentano una prelibatezza per gli uccelli soprattutto per merli, tordi e storni, che mangiandoli disseminano i semi nell'ambiente.

Il mirto, in ambito mitologico, è legato anche ad Afrodite, dea dell'amore; infatti il mito vuole che Afrodite, appena nata dal mare, si fosse riparata dietro un mirto per sfuggire alle insidie di un satiro. In **cucina**, il mirto è molto utilizzato per aromatizzare le carni; alcuni individuano nel mirto, o meglio nella mortella come viene chiamato in alcune parti d'Italia, l'origine della parola mortadella. Pare infatti che il nome di questo salume derivi dall'espressione *myrtatum farcimen* che indicava un preparato di carni suine aromatizzato con il mirto. Per le sue proprietà balsamiche, antisettiche, astringenti e antinfiammatorie, il mirto è impiegato per la cura di problemi del sistema respiratorio e

dell’apparato digerente: il liquore prodotto dalle bacche, infatti, ha proprietà digestive.

Viburno
[*Viburnum tinus*]

Immergendosi nella vegetazione del giardino si incontra il viburno; arbusto sempreverde dalla ricca fioritura – si protrae dall’inverno

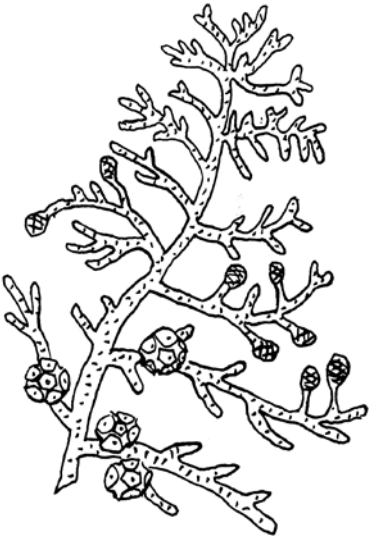
alla fine della primavera – e dai frutti ornamentali. I mazzolini di fiori bianchi profumano di miele e i suoi frutti, piccole bacche blu lucide, attirano i merli, che frequentemente si possono vedere in giardino e le cui **uova** si riconoscono dal **colore turchese**.

Strelitzie
[*Strelitzia reginae*]

Le strelitzie, di origine sudafricana, sono Monocotiledoni che appartengono alla famiglia delle *Strelitziaceae* che ne comprende 5 specie, di cui due, *Strelitzia reginae* e *Strelitzia augusta*, si trovano nel giardino. La ***Strelitzia reginae*** è una sempreverde erbacea, praticamente senza fusto, con grandi foglie portate da lunghi piccioli. Detta 'uccello del paradiso', è la specie più attrattiva di strelitzia per il suo bell'effetto visivo, infatti con i suoi grandi fiori vistosi ricorda la testa di un uccello tropicale. I fiori ermafroditi, ricchissimi di nettare, solitamente sono impollinati da uccelli o da pipistrelli. Il nome della specie deriva dal nome della principessa Carlotta di Mecklemburg-Strelitz, donna

amante della botanica e moglie di Giorgio III d'Inghilterra. La pianta, in Inghilterra, fu introdotta, dal curatore dell'**Orto botanico di Kew Gardens**, alla fine del 1700, mentre in Italia comparve per la prima volta, nel 1912, in Liguria nei giardini di villa Hanbury, voluti dal londinese Thomas Hanbury. L'altra specie di strelitzia del giardino è la ***Strelitzia augusta***; si differenzia dalla *S. reginae* per le maggiori dimensioni e per i fiori di colore bianco e avvolti da brattee verdi. Ha foglie grandi con un lungo peduncolo che appaiono spesso sfrangiate lungo le nervature per effetto del vento, ricordando quelle del banano con cui è spesso confusa.

Cipresso colonnare [*Cupressus sempervirens*]



Nel giardino svettano numerosi alberi di cipresso, con le loro chiome affusolate, piramidali e con piccole foglie a forma di squama appressate ai rametti. Il cipresso appartiene al gruppo

sistematico delle Gimnosperme (piante a seme nudo, cioè piante il cui seme non è racchiuso in un frutto), del quale fanno parte le più comuni Conifere come i pini, che si distinguono per le foglie aghiformi, gli abeti, i larici, i ginepri. Il *Cupressus sempervirens* è molto diffuso in tutta Europa; in Italia è diventato un elemento caratteristico del paesaggio. È originario dell'Asia occidentale e la sua diffusione nella regione mediterranea è avvenuta in epoche antichissime. Soprattutto in passato, il cipresso era assai apprezzato in campo medicinale per le sue proprietà balsamiche. Il suo legno è ancora oggi apprezzato per la sua resistenza e viene usato per fabbricare mobili e in lavori di tornio e di ebanisteria.

L’etimologia del nome generico *Cupressus* è controversa. Secondo alcuni, tale vocabolo deriverebbe da Kypros, l’isola di Cipro, in cui questa pianta è sempre stata assai diffusa, mentre secondo altri trarrebbe le sue origini da Kyparissos, il figlio di Telefo che secondo il mito fu trasformato da Apollo proprio in un cipresso.

Palma da datteri
[*Phoenix dactylifera*]

La palma da datteri è nota sin dall'antichità tra gli Egizi, i Cartaginesi, i Greci, i Romani e i Berberi per i suoi frutti eduli. Il tronco è molto slanciato e le foglie di colore glauco, pennate e lunghe, sono riunite in modo da formare una rada corona

apicale. I fiori sono piccoli, di colore biancastro, quelli maschili si trovano su pianta diversa da quella che porta i fiori femminili. I frutti, comunemente noti come datteri, sono bacche oblunghe, di colore arancione scuro a maturità, lunghe fino a 5 cm nelle varietà coltivate, con polpa zuccherina, contenenti un seme di consistenza legnosa. Per la sua millenaria coltivazione (era già coltivata nel 4000 a.C. a Babilonia), l'areale originario non può essere determinato con certezza ma probabilmente comprendeva l'Africa settentrionale e forse l'Asia sudoccidentale. Oggi è coltivata in tutto il Maghreb, in Egitto, Arabia, nel Golfo Persico, nelle Canarie, nella zona mediterranea

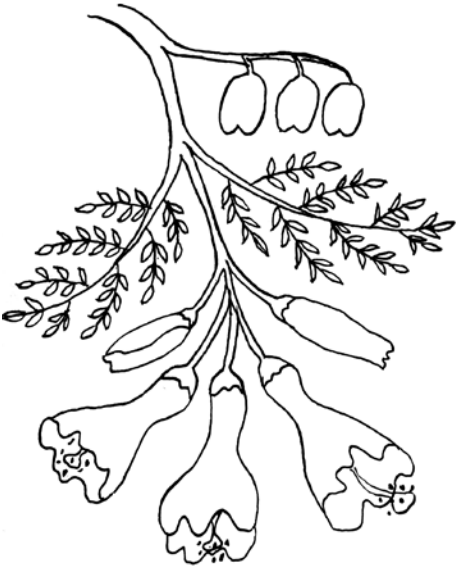
settentrionale e nel sud degli Stati Uniti. In Sicilia la palma da datteri è diffusissima come pianta ornamentale. Il nome generico, già citato da Teofrasto, significa ‘fenicio’ perché sarebbero stati proprio i Fenici a far conoscere queste piante ai Greci; il nome specifico è composto da *dactylus* (dattero, dal greco *dactylos*) e *fero* (io porto).

Eritrina
[*Erythrina caffra*]

Albero esotico, originario del Sud Africa, appartiene alla famiglia delle Leguminose. Ha una singolare fioritura arancione-scarlatta ed è caratterizzato dal tronco grigiastro, striato longitudinalmente e dai rami

muniti di brevi spine. I fiori, riuniti in racemi, spuntano prima delle nuove foglie, il loro colore e la produzione di buon nettare li rendono attraenti per gli insetti impollinatori. Il frutto è un piccolo legume, i semi – a forma di fagiolo – sono rossi e a maturazione virano al marrone scuro. Sono usati come **portafortuna** e per realizzare collane, comunque contengono alcaloidi velenosi e non possono essere mangiati.

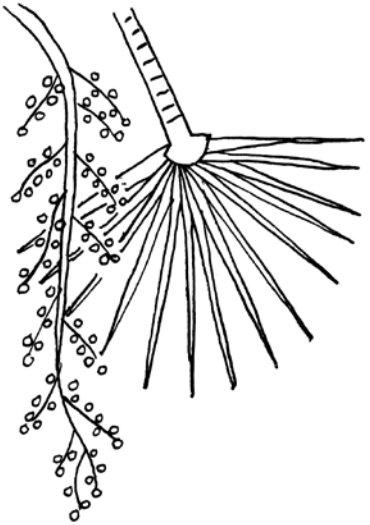
Jacaranda [*Jacaranda mimosaefolia*]



Specie decidua originaria dell'America meridionale è ormai introdotta come pianta ornamentale in molte parti del mondo. È un albero della famiglia delle Bignoniaceae con eleganti foglie, verde brillante,

pennate che si compongono di numerosissime foglioline che ricordano quelle della mimosa. I fiori, di forma tubulosa, formano vistose infiorescenze piramidali con uno splendido colore violetto che precede la comparsa delle foglie. I frutti, che maturano in inverno e persistono a lungo sulla pianta, sono capsule legnose contenenti molti piccoli semi che, grazie ad una ala membranosa, vengono dispersi dal vento. La jacaranda ha un legno compatto, duro, molto apprezzato e noto come **palissandro del Brasile** che viene utilizzato per la produzione di chitarre e pianoforti.

Washingtonia [*Washingtonia robusta*]

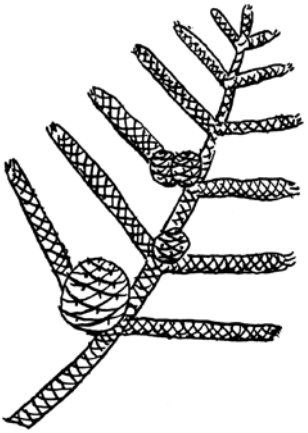


Washingtonia è un genere della famiglia delle Arecaceae (palme), dedicato al primo presidente degli U.S.A., George Washington (1732-1799). Le palme sono monocotiledoni arboree, longeve e con accrescimento primario permanente, caratteristiche uniche

che le contraddistinguono e che hanno da sempre esercitato un grande fascino nel mondo della botanica. In sezione trasversale il fusto delle palme si distingue da quello degli alberi: le palme non posseggono anelli di crescita, il loro tronco (stipite) è costituito da molti piccoli fasci di materiale legnoso, che si può immaginare come un cavo elettrico costituito da tanti fili. La *W. robusta*, molto simile alla *W. filifera*, è caratterizzata da un tronco colonnare, esile, progressivamente affusolato dalla base verso la chioma. Le grandi foglie sono a forma di ventaglio. Le infiorescenze sono pannocchie lunghe sino a 3 metri che spuntano tra le foglie. I frutti che vengono prodotti in grande quantità sono sferici, lisci,

bruno scuro, della grandezza di piselli. Tutte le palme hanno una flessibilità notevole, tant'è che una pianta di palma può piegarsi anche di 50 gradi prima di spezzarsi.

Araucaria
[*Araucaria excelsa*]



L'Araucaria appartiene al gruppo sistematico delle Gimnosperme (piante a seme

nudo, cioè piante il cui seme non è racchiuso in un frutto). È un albero sempreverde originario dell'Australia, introdotto in Europa fra la fine del Settecento e la metà dell'Ottocento. Ha portamento eretto e raggiunge una notevole altezza. Ha un grosso tronco dal quale i rami sporgono orizzontali, verticillati (che si sviluppano sullo stesso piano), disposti a piani successivi sovrapposti, posizionati a intervalli regolari. Così la **chioma** risulta **piramidale**. Le foglie sono persistenti spiralate, a forma di cuneo e strette. I fiori sono unisessuali e quelli femminili danno origine a coni, pressoché sferici che contengono semi alati, quelli maschili sono cilindrici.

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