



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Donnafugata & Slow Food

Donnafugata sostiene i nuovi progetti Slow Food dell'Università di Scienze Gastronomiche e della Banca del Vino e conferma la collaborazione con la Fondazione per la Biodiversità e il Master of Food.

La collaborazione tra Donnafugata e Slow Food si consolida e si arricchisce sul fronte di due nuovi progetti: l'Università di Scienze Gastronomiche e la Banca del Vino.

L'**Università di Scienze Gastronomiche** (www.unisg.it) è il felicissimo coronamento di uno dei sogni più ambiziosi coltivati dal movimento Slow Food: dare dignità accademica alla cultura alimentare. Un progetto di respiro internazionale che non a caso nasce in Italia, e che avrà sede in luoghi straordinari quali l'Agenzia di Pollenzo (frazione di Bra in provincia di Cuneo) e la Reggia di Colorno (Parma), in due distretti enogastronomici di primissima rilevanza.

L'U.S.G. si prefigge di formare nuove professionalità che sappiano interpretare e promuovere la cultura alimentare, non tanto da un punto di vista economicistico ma soprattutto umanistico. Per far questo, tutti i molteplici saperi e le numerose attività legate al cibo, dalla produzione alla trasformazione alla sua commercializzazione, passando per l'analisi e la tutela dei suoi valori culturali, saranno finalmente riuniti e sistematizzati in un vero e proprio corso di studi universitario. Fondata da Slow Food insieme alla Regione Piemonte e all'Emilia Romagna, l'U.S.G. si avvale del sostegno di altri "Soci" privati e di "Amici" tra i quali vi è Donnafugata, un'azienda che condivide profondamente i valori e le finalità del progetto.

La **Banca del Vino** – che avrà sede all'interno dell'U.S.G. di Pollenzo – sarà invece la vetrina mondiale dell'eccellenza enologica Italiana. Slow Food ha invitato i migliori produttori del Bel Paese, e tra questi Donnafugata, a "depositare" un piccolo quantitativo dei propri vini più rappresentativi nelle sue suggestive cantine scrigno. Nell'ambito della propria attività ordinaria e attraverso eventi speciali, la Banca presenterà e farà degustare i vini depositati ai tantissimi wine lovers che ogni anno visiteranno l'Agenzia di Pollenzo. In alcuni casi i vini saranno anche venduti, in altri saranno invece custoditi per molti anni in modo da riservare la speciale opportunità di degustare vecchie annate a chi avrà la pazienza di aspettare. Alla Banca del Vino Donnafugata deposita Chiarandà, Mille e una Notte e Ben Ryé, tre vini che da anni ormai sono nel cuore degli amanti del vino di qualità.

Grande vernissage dell'U.S.G. e della Banca del Vino il prossimo 30 aprile, a Pollenzo: Slow Food ha invitato produttori, giornalisti e cultori dell'eno-gastronomia di qualità a festeggiare l'avvio dei due progetti. I festeggiamenti continueranno per otto giorni, con visite guidate e seminari.

Confermato l'impegno di Donnafugata anche a sostegno della **Fondazione Slow Food per la Biodiversità** e per i Master of Food. La Fondazione (www.fondazione Slow Food.it) è una Onlus che opera per la difesa della biodiversità alimentare e delle tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, promuove un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, dell'identità culturale dei popoli e del benessere animale. La Fondazione finanzia tre progetti realizzati per la concreta tutela della biodiversità: l'Arca del Gusto, i Presidi e il Premio Slow Food per la Biodiversità.

Il **Master of Food** è un intero "corso di studi"; si articola in 17 diverse discipline che costituiscono un percorso completo e approfondito di educazione del gusto: dal vino alle razze animali, dai formaggi al cioccolato, dall'olio di oliva al caffè. Il Master è uno strumento innovativo nel panorama della didattica enogastronomica: avendo uno svolgimento itinerante, permette ai soci delle diverse condotte Slow Food di seguirlo nella propria città attraverso incontri di formazione che comunque non perdono mai di vista una sana e indispensabile componente ludica.

L'Ufficio Stampa: Palermo, 29 marzo 2004

L'Arca del Gusto e i Presidi annoverano numerosi prodotti, varietà e razze siciliane: Aglio rosso di nubia, Asino ragusano, Arancia vaniglia di Ribera, Asino di Pantelleria, Bottarga di Favignana, formaggio Caciocavallo palermitano, formaggio Canestrato, Capperi di Pantelleria, Capperi di Salina, Capra argentata dell'Etna, Capra Girgentana, Carrubo di Ragusa, Cipolla di Giarratana, dolci "Cuddiredda di Delia", Fava larga di Leonforte, Lenticchie di Ustica, Limone verdello, Melone Cartucciaro di Pacco, Mandorle di Noto, formaggio Maiorchino, Manna delle Madonie, pesce "Mascoline a magghia", Melone Porceddu di Alcamo, Miele di Timo dei Monti Iblei, Pane nero di Castelvetro, Pecora del Belice, formaggio Pecorino dei Sicani, Pesca di Bivona, Pesche di Leonforte, Pesche tabacchiere dell'Etna, Pistacchio di Bronte, Provola delle Madonie, Prosciutto dei Nebrodi, Provola dei Nebrodi, Provola di Floresta, formaggio Ragusano, Razza bovina Modicana, Ricotta infornata, Salame di sant'Angelo di Brolo, Sale Marino di Trapani, Suino nero dei Nebrodi, formaggio "Vastedda del Belice", Uva Zibibbo di Pantelleria.