



DONNAFUGATA

PRESSEMITTEILUNG

Donnafugata & Slow Food

Donnafugata unterstützt die neuen Slow Food-Projekte - Universität für Gastronomische Wissenschaften und *Banca del Vino* - und engagiert sich weiterhin als förderndes Mitglied der Stiftung Slow Food für die Biodiversität und Master of Food.

Die Zusammenarbeit Donnafugatas mit Slow Food konsolidiert und erweitert sich auf den Aktionsbereich zweier neuer Projekte: Universität für Gastronomische Wissenschaften und Weinbank.

Mit der **Universität für Gastronomische Wissenschaften** (www.unisg.it) realisiert sich eines der ehrgeizigsten Ziele der Slow Food-Bewegung: der Ernährungskultur akademische Würden zu verleihen. Als Standorte für dieses Projekt auf internationaler Ebene, das nicht zufällig in Italien geboren wurde, hat man zwei Gebiete von hochrangiger önologischer Bedeutung gewählt – die Agentur in Pollenzo (ein Ortsteil von Bra in der Provinz Cuneo) und die *Reggia* in Colorno (Parma).

Die U.S.G. zielt auf die Ausbildung neuer Fachspezialisten mit der Befähigung, als Interpreten und Promotors der Ernährungskultur nicht nur aus ökonomischer Sicht, sondern mit Schwerpunkt auf den humanistischen Aspekt zu wirken. Zu diesem Zweck werden die verschiedenen wissenschaftlichen Sektoren und die zahlreichen, mit Lebensmitteln verbundenen Bereiche - von der Produktion und Verarbeitung bis hin zur Vermarktung, sowie Analyse und Schutz der damit zusammenhängenden kulturellen Werte - endlich in einem Uni-Studienkurs vereint und systematisiert. Unterstützt wird die von Slow Food gemeinsam mit den Regionen Piemont und Emilia Romagna gegründete l'U.S.G. auch von anderen privaten "Teilhabern" und "Freunden", darunter das Weingut Donnafugata, das von den Werten und Zielsetzungen zutiefst überzeugt ist.

Die **Banca del Vino** – die innerhalb der U.S.G. in Pollenzo aktiv sein wird– soll hingegen die internationale Schaubühne für den exzellenten Stellenwert der italienischen Önologie repräsentieren. Slow Food hat die besten italienischen Produzenten, darunter Donnafugata, eingeladen, eine kleine Partie ihrer Bannerweine in den suggestiven Kellern der Weinbank zu "deponieren". Diese Weine wird die Bank im Rahmen ihrer normalen Aktivität sowie anlässlich speziellen Veranstaltungen den zahlreichen Weinfreunden, die alljährlich die Agentur in Pollenzo aufsuchen werden, vorstellen und zur Degustation anbieten. Verschiedene Weine werden verkäuflich sein, andere wiederum jahrelang im Keller schlummern, um geduldigen Bacchusjüngern die Gelegenheit zur Verkostung reifer Jahrgänge bieten zu können. Donnafugata wird in der Weinbank Chiarandà, Mille e una Notte und Ben Ryé deponieren, drei Weine, die seit langem die Herzen der Anhänger von Qualitätsweinen erobert haben.

Die Vernissage für U.S.G. und Weinbank ist für den kommenden 30. April in Pollenzo angesagt: Slow Food hat Produzenten, Journalisten und Freunde qualitativvoller Önologonomie zum festlichen Start der beiden Projekte eingeladen. Die Feierlichkeiten werden sich mit geleiteten Besuchen und Seminaren über acht Tage erstrecken.

Donnafugata bestätigt sein Engagement als förderndes Mitglied der **Stiftung Slow Food für die Biodiversität** und der Master of Food-Kurse. Die Stiftung (www.fondazione Slow Food.it), eine gemeinnützige Organisation zum Schutz der Biodiversität im Ernährungsbereich und der weltweiten gastronomischen Tradition, unterstützt eine ökologisch ertragbare Landwirtschaft, die Rücksicht auf die Umwelt, die kulturelle Identität der Völker und das Wohlbefinden der Nutztiere nimmt. Die Stiftung finanziert drei Projekte für den konkreten Schutz der Biodiversität: Arche des Geschmacks, Förderkreise und den Slow Food-Preis für die Biodiversität.

Die in 17 Fachbereiche aufgegliederten Studienkurse **Master of Food** verkörpern eine vollständige und gründliche Laufstrecke für Geschmackserziehung: Vom Wein bis zu den Tierrassen, von Käse bis zur Schokolade, vom Olivenöl bis zum Kaffee. Der Master ist ein innovatives Instrument im Rahmen der önologischen Didaktik, und bietet dank seiner transferablen Struktur den Mitgliedern der diversen lokalen Slow Food-Vereinigungen allenorts Gelegenheit zur Teilnahme an den Bildungskursen, welchen stets auch eine unverzichtbare, gesunde spielerische Komponente innewohnt.

Pressebüro: Palermo, 29. März 2004

Sowohl die Arche des Geschmacks wie die Förderkreise haben zahlreiche sizilianische Produkte, Varietäten und Tierrassen aufgenommen: Roter Nubia-Knoblauch, Ragusanische Eselrasse, Vanille-Orangen aus Ribera, Eselrasse von Pantelleria, Bottarga von Favignana, palermitanischer Caciocavallo-Käse, Canestrato-Käse, Kapern von Pantelleria, Kapern von Salina, Silberziege des Ätna, Girgentanische Ziegenrasse, Johannisbrotbaum von Ragusa, Zwiebeln von Giarratana, Süßgebäck "Cuddriredda di Delia", Fava larga (Ackerbohnen) von Leonforte, Linsen von Ustica, Verdello-Zitronen, Cartucciaro di Pacco-Melonen, Mandeln von Noto, Käse Maiorchino, Manna aus den Madonien, Fischart "Mascoline a magghia", Melone Porceddu di Alcamo, Thymianhonig aus den Monti Iblei, Schwarzbrot von Castelvetro, Belice-Schafresse, Schafskäse Pecorino dei Sicani, Pfirsiche von Bivona, Pfirsiche von Leonforte, Pfirsiche "tabacchiere dell'Etna", Pistazien aus Bronte, Käse Provola delle Madonie, Schinken aus den Nebroden, Käse Provola dei Nebrodi, Käse Provola di Floresta, Ragusano-Käse, Rinderrasse Modicana, Ricotta *informata*, Salame aus Sant'Angelo di Brolo, Meersalz aus Trapani, schwarze Schweinerasse der Nebroden, Käse "Vastedda del Belice", Zibibbo-Trauben von Pantelleria.