



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Il giardino pantesco di Khamma in dono al FAI

COSI' DONNAFUGATA VUOLE TUTELARE E PROMUOVERE L'AGRICOLTURA DI PANTELLERIA

Ci sono dei luoghi che hanno la forza di riassumere in sé il senso di una civiltà. **Pantelleria** è uno di questi. Il suo paesaggio è di rara bellezza: i muretti a secco in pietra lavica con i vigneti di Zibibbo coltivati ad alberello e i dammusi, bianchi di calce e neri di lava che sembrano creazioni dell'antico vulcano.



E' l'agricoltura la regina di questa isola, è lei che ha plasmato i contorni di quel *desertus et asperimus locus* che Seneca descriveva essere Pantelleria, costellandola di **terrazzamenti** strappati alla montagna dove la vite, l'ulivo e il capperone hanno garantito, nei secoli, la vita e la presenza dell'uomo.

Donnafugata, impegnata da oltre vent'anni in un progetto produttivo d'eccellenza che vede nel **Ben Ryé** Passito di Pantelleria il suo orgoglio, trova oggi un ulteriore modo per tutelare e promuovere l'agricoltura dell'isola.

L'azienda vitivinicola siciliana, ha deciso di donare il **Giardino Pantesco Donnafugata** di Khamma al **FAI – Il Fondo Italiano per l'Ambiente** – al quale riconosce primaria sensibilità e autorevole competenza in materia di tutela e salvaguardia del patrimonio naturalistico.

Straordinario esempio di tecnologia ed architettura agricola, il giardino pantesco è capace di far crescere e fruttificare un albero di agrume, spesso innestato con tre diverse varietà, in un contesto "estremo" dove l'uomo ha sempre dovuto contrastare il vento e la siccità.

Il Giardino Pantesco Donnafugata, che racchiude un secolare arancio della varietà Portogallo, costituisce un'ingegnosa "fabbrica delle vitamine" che testimonia come le antiche tecniche fossero in grado di affrontare problemi quali la scarsità di cibo e di acqua.

Tra le vigne di Khamma, il Giardino Pantesco Donnafugata costituisce - insieme ai dammusi e ai muretti a secco - un elemento caratteristico del paesaggio che affascina e testimonia la fatica e la dedizione della comunità agricola dell'isola.



DONNAFUGATA

Il **12 settembre** si è tenuta la cerimonia di **consegna del Giardino**, dalle “mani” di Giacomo Rallo patron dell’azienda vitivinicola siciliana, a quelle di Marco Magnifico Direttore Generale del FAI.

“E’ una scelta coerente con la nostra filosofia aziendale di valorizzazione dei territori di produzione – spiega **Giacomo Rallo** -, con questa iniziativa vogliamo testimoniare il nostro legame con l’isola di Pantelleria che offre un esempio di viticoltura eroica tra i più affascinanti del Mediterraneo.

“Il FAI – prosegue **Giacomo Rallo** – è il soggetto ideale per gestire un bene particolare come il giardino pantesco. Il nostro si colloca in un anfiteatro naturale costituito da terrazze coltivate a vigneto, con piante di Zibibbo di oltre cento anni, nella contrada Khamma, dove pulsa il cuore produttivo di Donnafugata”.

Il giardino pantesco è infatti inserito in un percorso integrato che consentirà al visitatore di conoscere anche l’intero processo produttivo del **Ben Ryè**, dalla vigna alla cantina. Le **visite** potranno essere effettuate ogni giorno alle ore 9:30, nei mesi di luglio, agosto e settembre, contattando la Cantina di Donnafugata a Khamma al numero tel. 0923 915649.

“A Pantelleria – conclude Giacomo Rallo – sono sopravvissute poche centinaia di giardini panteschi, ma molti sono in stato di abbandono. Un abbandono che, negli ultimi decenni, ha interessato anche larghe porzioni di vigneto che, un tempo, sfiorava i 4.500 ettari complessivi. Oggi non sono più di **500 gli ettari** effettivamente coltivati ed a rischio non c’è soltanto un pilastro dell’economia agricola dell’isola, ma il paesaggio che ci piacerebbe tornasse allo splendore di 50 anni fa. Tutelare e mantenere questo ecosistema, così fragile e complesso, deve diventare un impegno sentito da tutti”.

Pantelleria, 13 Settembre 2008

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. +39 338 322 9837

Alessia Panzeca - Ufficio Stampa Estero
alessia.panzeca@gmail.com cell. +39 335 6522242