



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

Donnafugata: 10 anni di “buone pratiche” nella sostenibilità, dalle certificazioni di qualità al rispetto dell’ambiente

I traguardi e le sfide del 2011: un bosco di sughere per compensare le emissioni di CO2 e la certificazione ISO 22000 per la sicurezza alimentare

Da anni impegnata in azioni di rispetto dell’ambiente e responsabilità sociale, Donnafugata moltiplica i suoi sforzi e affina i suoi progetti in quest’ambito. **Le novità** più recenti riguardano da un lato l’accresciuto impegno nella gestione della qualità, della sicurezza alimentare e dell’ambiente e dall’altro un nuovissimo progetto di compensazione delle risorse consumate.

“La gestione della qualità a Donnafugata – spiega José Rallo - è sinonimo di cura dei particolari e quindi di regole che l’azienda ha saputo mettere a sistema. Oggi disponiamo di un Sistema Gestione Qualità molto avanzato in grado di produrre risultati interessanti anche in termini di efficienza dei processi produttivi, di garanzie offerte al consumatore e di tutela ambientale. Per giungere a questo stadio – sottolinea José – occorre affermare un modello aziendale ricco di competenze, ben articolato e soprattutto compatto, cioè in grado di condividere un “modus operandi” orientato alla qualità, ancora oggi fra i principali fattori di competitività”.

Dopo aver ottenuto nel 2000 la certificazione ISO 9001 del **Sistema Gestione Qualità** e nel 2004 la ISO 14001 del **Sistema Gestione Ambientale**, il 2011 porta con sé nuove sfide.

Il **primo obiettivo** è quello di estendere il Sistema Gestione Qualità e Ambiente anche alla coltivazione dei vigneti. Il **secondo obiettivo**, consequenziale al primo, è di ottenere la certificazione **ISO 22000 per la Sicurezza alimentare**. Quest’ultima consente di valutare e dimostrare la conformità della produzione alle norme di sicurezza agroalimentare e assicurare un controllo efficace dei vari fattori di rischio. E’ un tipo di certificazione richiesto su alcuni mercati esteri dove operano i monopoli di stato e anche su alcuni canali della distribuzione moderna. Lo standard garantisce la sicurezza agroalimentare "dal campo sino alla tavola" sulla base di parametri riconosciuti a livello internazionale (GMP, GHP, GAP, HACCP).

Un’altra novità del 2011 è il **progetto di sostenibilità ambientale** condiviso con l’Istituto Grandi Marchi, l’associazione italiana che raccoglie 17 tra le più importanti realtà vitivinicole, e AzzeroCo2 una società di consulenza che sviluppa piani per ridurre e **compensare le emissioni di gas ad effetto serra**. Il progetto che sarà **presentato a Vinitaly, con una conferenza stampa al Palaexpo venerdì 8 Aprile alle 14,30**, nasce dalla consapevolezza che, per quanto un’azienda possa impegnarsi nel rispetto dell’ambiente, la sua semplice esistenza consuma risorse.

L’analisi di AzzeroCo2 ha rilevato che la produzione vitivinicola italiana annuale si aggira intorno ai 56 milioni di ettolitri, con una media di 1,620 kg di CO2eq emessi per ogni



DONNAFUGATA

bottiglia da 0,75 litri. Il mercato viticolo nazionale produce quindi ben 120.960.000 tonnellate di CO₂eq all'anno.

L'Istituto Grandi Marchi ha conseguentemente **deciso di compensare le emissioni di CO₂ attraverso un progetto di forestazione in Italia** garantendosi anche **un primato assoluto** nel settore vitivinicolo diventando un esempio e un testimonial in Italia per promuovere il concetto di sostenibilità ambientale. Quest'iniziativa prevede la **piantumazione di un bosco di sughere in Sardegna** (regione dalla quale proviene circa l'80% del sughero prodotto in Italia). In una sughereta, inoltre, per ottenere sughero non è necessario tagliare le piante, ma anzi bisogna conservare l'albero e gestire un bosco che dura nel tempo - con conseguenti ulteriori vantaggi per la tutela del paesaggio e della macchia mediterranea.

Da oltre 10 anni Donnafugata si impegna per lo **sviluppo eco-compatibile e culturale del territorio**. La vendemmia notturna, che è stata tra le principali motivazioni a far valere a Donnafugata l'ambito **Premio Nazionale per la Responsabilità Sociale delle Imprese consegnato dalle mani del Presidente della Repubblica**, è una scelta tecnica che nasce nel 1998 e consente anche un risparmio energetico del 70% nella refrigerazione delle uve prima della pressatura.

A favore della tutela dell'ambiente, Donnafugata ha inoltre installato nel corso degli anni **tre impianti fotovoltaici** per la produzione di energia pulita per complessivi **118 kw**, a parziale copertura del fabbisogno energetico aziendale. Oggi si stima che gli impianti permettano di **risparmiare emissioni per circa 106.000 Kg di CO₂ all'anno**. Anche grazie a questa scelta, sin dal 2002 (anno della prima installazione) l'azienda è stata ammessa al **Kyoto Club**, l'associazione italiana impegnata per la riduzione delle emissioni di gas-serra.

Se guardiamo a Pantelleria, due esempi di agricoltura sostenibile sono: **il recupero di una vigna di oltre 100 anni** con potenziale organolettico straordinario ed esempio di biodiversità, ed il **giardino pantesco**, esempio di sistema agronomico autosufficiente dal punto di vista idrico, restaurato e donato al FAI (Fondo Ambiente Italiano).

Marsala, 4 Aprile 2011

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviase.it cell. 338 322 9837

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