



DONNAFUGATA

COMUNICATO STAMPA

## Donnafugata ad Expo: la viticoltura eroica di Pantelleria modello di agricoltura sostenibile ed eccellenza produttiva

Lo scorso 6 maggio **“Donnafugata a Pantelleria”** è stata la protagonista dell’ultima serata dedicata alle isole minori siciliane, all’interno del Cluster **Bio-Mediterraneo**, l’area di Expo che riunisce la Sicilia e 10 Paesi accomunati da tradizioni, culture e stili di vita.

Al centro del dibattito che ha preso la forma dello speak-easy, aperitivo culturale, è stato il tema della **viticoltura eroica** sull’isola del sole e del vento, modello di agricoltura sostenibile, capace di dare vita a prodotti di eccellenza così come di tutelare un paesaggio di struggente bellezza.

A discuterne con José Rallo, volto e voce dell’azienda siciliana, sono stati il giornalista americano Wolfgang Achtnr, moderatore dell’incontro, Costanza Pratesi responsabile di Sostenibilità Ambientale per il FAI (Fondo Ambiente Italiano) e Salvatore Gino Gabriele Sindaco di Pantelleria.

**José Rallo**, che in questa prima settimana di Expo ha anche vestito il ruolo di **madrina del Bio-Mediterraneo**, ha ripercorso le tappe della storia dell’azienda di famiglia: dalle cantine storiche di Marsala (fondate nel 1851) alla Tenuta di Contessa Entellina, fino all’approdo a Pantelleria nel 1989.

Qui Donnafugata oggi ha 68 ettari di vigneti in produzione, coltivati a **Zibibbo** in 12 contrade dell’isola, dove produce il bianco Lighea e i vini dolci naturali Kabir Moscato e **Ben Ryé**, il Passito di Pantelleria tra i più celebrati al mondo. Un vino di cui è stato illustrato il processo produttivo, frutto di una sintesi avanzata tra tradizione e innovazione, passione e fatica dell’uomo, secondo i tempi – lenti e lunghi – imposti dalla natura e dagli obiettivi di qualità perseguiti da Donnafugata.

Il **Sindaco Gabriele** ha ricordato come lo scorso mese di novembre il nome di Pantelleria sia balzato agli onori della cronaca mondiale per il **riconoscimento Unesco dell’alberello pantesco**. La proclamazione, avvenuta a Parigi, ha segnato una tappa storica: per la prima volta, una pratica agricola – creativa e sostenibile – è stata inserita nella lista dei beni immateriali patrimonio dell’Umanità.

**Costanza Pratesi**, responsabile **Sostenibilità Ambientale del FAI**, ha parlato del giardino pantesco donato nel 2008 da Donnafugata al Fondo Ambiente Italiano. Uno straordinario sistema agronomico autosufficiente, capace di far crescere e fruttificare un albero di agrume in un contesto estremo dove la mano dell’uomo ha sempre dovuto contrastare il vento e la siccità.

Tra le vigne di Khamma il giardino 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.

Particolare suggestione ha suscitato la proiezione delle foto scattate a Pantelleria alla fine degli anni ’60 dall’architetto **Renato Bazzoni**, tra i fondatori del FAI. Le immagini documentano un paesaggio di eccezionale bellezza che merita il massimo impegno possibile perché continui ad essere salvaguardato.

Perfetto corollario dello speakeasy, è stata infine la **degustazione** delle due etichette più conosciute che Donnafugata produce a Pantelleria; il **Lighea**, fresco e fruttato, è stato presentato in abbinamento al pane da grani antichi siciliani utilizzati dalla famiglia Vescera, appassionati panificatori in quel di Carlentini (Siracusa); brindisi finale in onore dei popoli del Mediterraneo con il Passito **Ben Ryé**, metafora del successo dell’Italia nel mondo: sorprendente **l’abbinamento con il “salato”** delle Alacce (acciughe) di Lampedusa e poi con il bacio pantesco, un dolce tipico a base di ricotta. Infine il Ben Ryé ha accompagnato un assaggio proposto da Peppe Giuffrè: ricotta, uva passa di Zibibbo e una spruzzata di **Cannella**, la spezia che meglio di ogni altra, da oriente a occidente, esprime le comuni radici della cucina del Mediterraneo.

Marsala, 7 maggio 2015

Nando Calaciura, Ufficio Stampa Donnafugata  
mob. 338 3229837 – [calaciura@granviasc.it](mailto:calaciura@granviasc.it)