



GUSTO IL RICONOSCIMENTO E IL DECRETO MINISTERIALE

Un quotidiano tedesco premia le uve Grillo di Donnafugata

••• Il SurSur di Donnafugata è il miglior vino siciliano da uve Grillo secondo il «Wine Championship Sicily» indetto dal Frankfurter Allgemeine Zeitung, il più diffuso quotidiano generalista tedesco.

Il risultato è il frutto degli assaggi svolti da una commissione guidata dai giornalisti Fabian e Cornelius Lange, tra i più autorevoli critici internazionali.

Il SurSur, di cui è stata premiata l'annata 2015, è un Grillo Sicilia Doc che Donnafugata produce sulle colline della Sicilia occidentale. È un

vino fresco e fruttato che si caratterizza per un bouquet in cui le note di frutta a polpa bianca si uniscono a piacevoli sentori di fiori di campo.

«Il fatto che il Frankfurter Allgemeine Zeitung abbia dedicato una degustazione ai vini siciliani – afferma Antonio Rallo, winemaker dell'azienda di famiglia – dimostra che l'isola occupa un posto di rilievo in uno dei principali mercati del vino italiano. Con il SurSur intendiamo esaltare la piacevolezza che il Grillo può avere e siamo contenti di aver convinto i critici». **CLM**

Riso, c'è l'obbligo di indicare l'origine in etichetta

••• Dopo il latte e il grano anche per il riso arriva l'obbligo di indicazione dell'origine in etichetta. Una conquista per i tanti agricoltori del settore messi in ginocchio da quei 244 milioni di chili importati dall'Asia a dazio zero in Ue nel 2016; un'arma vincente per i consumatori costretti a comprare riso straniero a loro insaputa, praticamente un pacco sugli scaffali su quattro non è italiano. L'annuncio dell'etichetta salva-riso made in Italy lo ha dato il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina agricoltori. Tra le altre mi-

sure annunciate dal ministro, la richiesta a Bruxelles dell'attivazione delle clausole di salvaguardia, in modo da prevedere meccanismi più forti di tutela dei redditi dei produttori; la possibilità di estendere al settore risicolo, dopo quello del grano, la sperimentazione dell'assicurazione agevolata salva-ricavi per i produttori. Verranno infine investiti 2 milioni di euro sulla promozione delle qualità del riso tricolore. La realtà è che gli agricoltori oggi sono costretti a vendere 3 chili di risone, il greggio appena raccolto, per pagarsi un caffè.

«Sustain» è un programma in cui l'Isola fa da regione pilota. Nato dalla volontà di alcune aziende locali, si pone l'obiettivo di conoscere e limitare l'impatto ambientale

In Sicilia il vino è «sostenibile» Nasce un protocollo per produrlo

Si tratta di un modello di azione sintetizzato in dieci punti che le imprese agricole devono seguire e rispettare

Tra i requisiti aspetti che vanno dalla gestione del suolo e delle energie rinnovabili fino al benessere dei lavoratori

Clara Minissale
PALERMO

Sono stati i primi a porsi il problema della terra come bene comune, delle buone pratiche come azioni virtuose a vantaggio di tutta la comunità. È così che è nato «Sustain», il primo protocollo di sostenibilità per il quale la Sicilia è la regione pilota.

Si tratta di un programma che nasce dalla volontà di alcune aziende vitivinicole siciliane che da anni «coltivano» pratiche sostenibili e desiderano conoscere il tipo di impatto ambientale che hanno sul territorio circostante e come limitarlo.

Più in dettaglio, il programma ha preso le mosse da un'esigenza di Tascia D'Almerita di compiere un percorso che arricchisse e valorizzasse tutto ciò che vive intorno al sistema produttivo, come la terra, il paesaggio, la flora e la fauna, chi lavora e infine chi consuma il vino, con l'obiettivo di seguire uno sviluppo rispettoso dell'ambiente, socialmente equo ed economicamente efficace.



Altre imprese hanno sposato l'idea e oggi, dopo anni di prove sul campo, l'organizzazione di Sustain è basata su un'associazione tra le aziende aderenti che prende il nome di Alleanza per lo Sviluppo sostenibi-

le in Viticoltura ed è composta da Cos, Cantine Settesoli, Tascia d'Almerita, Tenuta Santo, Terre di Noto e Planeta, alle quali si affianca un comitato scientifico con funzioni consultive e propositive.

«L'idea di sostenibilità è sempre più diffusa - spiega Alberto Tascia - ma ciò che ci interessa non è solo che il nostro vino sia sostenibile ma che sia tale tutto l'approccio al lavoro che c'è dietro ad una bottiglia di vino. Questo programma è un modello di azione aziendale che parte dalla consapevolezza che i problemi legati al bene comune hanno ricadute anche sugli altri. Con «Sustain» abbiamo protocolli da seguire che sono leggibili e affidabili e in questo modo speriamo di lasciare un mondo migliore alle prossime generazioni».

In sintesi, il programma offre uno strumento di misura quantitativo per poter dare, a chi conduce l'azienda, le indicazioni necessarie a migliorare continuamente, includendo tra i propri requisiti aspetti che vanno dalla gestione del suolo fino alla sua erosione, dalla modalità di reclutamento dei lavoratori alle ricadute economiche che l'attività ha sul ter-

ritorio, dal controllo del peso della bottiglia all'impiego di energie rinnovabili.

Tutto sintetizzato in dieci punti che bisogna seguire e rispettare nella consapevolezza che gli impatti delle attività agricole vanno oltre i confini dei campi che si coltivano, poiché riguardano anche il benessere dei lavoratori e la salute dei consumatori, il coinvolgimento delle comunità locali, la valorizzazione del territorio circostante.

Per poter ottenere la certificazione da parte di un ente terzo indipendente, le aziende devono soddisfare questi criteri minimi che descrivono l'insieme di azioni volte allo sviluppo sostenibile aziendale e del territorio. Tra questi, è stata da poco inclusa anche la verifica dei quattro indicatori - aria, acqua, vigneto e territorio - sviluppati dal programma «Viva. La sostenibilità nella viticoltura in Italia», che fa riferimento al modello di «Sustain» ed è promosso dal Ministero dell'Ambiente con il quale, nei giorni scorsi, Federvini e Unione italiana vini hanno siglato un protocollo di collaborazione.

DUE CENE D'ECCELLENZA

Cinque chef stellati in trasferta a Mosca all'insegna dei sapori dell'Isola

••• Cinque chef stellati in trasferta a Mosca per due serate all'insegna dei sapori siciliani. Le cene sono state organizzate da Nino Graziano, chef due stelle Michelin dell'ex Mulinazzo a Villafrati, da anni trasferitosi in Russia, insieme con il giornalista russo Igor Gubernsky che è stato in Sicilia qualche mese fa in occasione della festa dell'associazione «Le soste di Ulisse» e ha pensato di portare nella sua terra chef e piatti siciliani. Ai fornelli, al fianco di Graziano, i bistellati Pino Cuttaia de «La Madija» di Licata e Ciccio Sultano del «Duomo» di Ragusa e gli chef una stella Michelin Tony Lo Coco de «Il Pupi» di Bagheria, Claudio Ruta de «La Fenice» a Ragusa e Giovanni Santoro dello «Shalaj» a Linguaglossa. Sette le portate previste. Per cominciare la doppia consistenza di gambero di Santoro, poi il merluzzo con affumicatura di pigna e condimento alla pizzaiola di Cuttaia, quindi l'uovo di gallina ruspante affogato, cavolfiori e senape saltati all'aglio e crema di pecorino siciliano di Ruta. Si è proseguito con i bottoni di pasta ripieni di stracciatella con salsa alla norma di Graziano, lo gnocco di patate di Sultano e la stighiola di tonno di Lo Coco. Infine, il dessert del padrone di casa, Nino Graziano e Claudio Pirovano. **CLM**

N E L L ' A N T I C A S C U D E R I A D I V I L L A F I L A N G E R I

AGRITURISMO VILLA OLIVA

DOMENICA
A PRANZO

€ 20,00 a persona

Seguici su
Facebook

OGNI SABATO SERA
SERATA DISCOPIZZA

€ 13,00 a persona

TUTTE LE DOMENICHE PASSEGGIATA A CAVALLO GRATUITA PER BAMBINI, MINI FATTORIA, PARCO GIOCHI
A M P I A S A L A B A N C H E T T I P E R L E T U E R I C O R R E N Z E

PRENOTA LA TUA COMUNIONE!

Per Info e Prenotazioni
Via Mondello, 27 S.Flavia

TEL. 091.905805