



AGRODOLCE
come cibo comanda

NEWS

LIFESTYLE

RICETTE

LA GUIDA DI AG

BEVANDE

CHEF

CIBO

HOW TO

DOVE MANGIARE



Ferramenta Online Wi

Acquista online viteria, utensili e tutto
bisogno per la tua attività.

Würth Italia

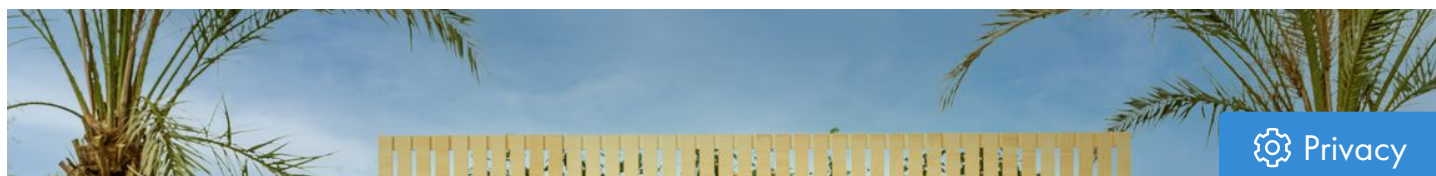
HOME

PRODUTTORI

Radicepura Garden Festival (...

Radicepura Garden Festival (e Donna Fugata): la Pantelleria del vino

di [Francesca Feresin](#) • 21 Agosto 2021



Privacy



*La viticoltura a Pantelleria è l'esempio di come
l'uomo si ingegni nonostante le condizioni avverse,
riuscendo a coltivare ottimi prodotti.*

Tra vento, siccità e pendii nascono e crescono viti che danno frutti preziosi, di raro pregio. Di cosa parlo? Della viticoltura di **Pantelleria**, isola vulcanica più vicina all'Africa che all'Italia, che con i suoi muretti a secco, i terrazzamenti e la **vite ad alberello**, quest'ultima patrimonio Unesco in quanto pratica agricola creativa e sostenibile, è simbolo di **resistenza** ed **eroismo**. Un modello produttivo dove vivono in simbiosi, ricevendo reciproco vantaggio, l'uomo e la natura.

Radicepura Garden Festival



E proprio questa vite, che cresce in un ambiente così estremo, è divenuta una dei simboli principali della terza edizione del **Radicepura Garden Festival**, la Biennale dedicata al paesaggio mediterraneo che in Sicilia per sei mesi accoglie nel parco botanico Radicepura di Giarre, i protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura intorno al tema "Giardini per il futuro".



PUBBLICITÀ



**La Tonnara di Bonagia
Sicilia**

Tonnara di Bonagia Resort



 Privacy



Dal **27 Giugno** fino al **19 Dicembre** si possono visitare **15 giardini** e **4 installazioni** realizzati con gli alberi e i fiori messi a disposizione da Piante Faro. Con il Festival si vuole dare attenzione a **tematiche** importanti **relative alla sostenibilità** declinata sul piano **economico, sociale**, nonché **ambientale**, riflettendo su quali saranno **le funzioni del giardino nel prossimo futuro**; come le piante potranno riparare guasti ambientali ed essere risorsa aggiuntiva di cibo; quale ruolo sarà assegnato loro e come saranno progettati i giardini, stimolando il dibattito su design del paesaggio. Si vuole esortare la collettività a progettare le città e gli spazi antropizzati senza violare l'essenza dei luoghi, promuovendo una cultura dell'abitare che sappia coniugare le

necessità ambientali con il desiderio
dell'uomo di vivere a contatto con la natura.



Di tutto ciò si fa portavoce **Mario Faro**, ideatore e promotore del Festival di cui ha affidato la direzione creativa ad **Antonio Perazzi**, botanico, paesaggista e scrittore. E come anticipato, tra le installazioni, ve ne è una in particolare che celebra la viticoltura eroica di Pantelleria. Il suo nome è "Futuro Anteriore" ed è frutto della partnership tra **Donnafugata** e la Fondazione **Radicepura**, entrambe realtà siciliane d'avanguardia.

PUBBLICITÀ



Consigli speciali per un weekend nelle città



Svizzera Turismo - Sponsored

*"Con la famiglia Faro condividiamo una visione sostenibile della nostra missione produttiva, – spiegano **Josè e Antonio Rallo**, titolari di Donnafugata – fondata sulla cura del territorio e su una cultura di impresa consapevole delle nuove sfide: dai*

cambiamenti climatici all'erosione dei suoli,
dalla sostenibilità economica ed ambientale
alla tutela del paesaggio ”.

Sulle pendici dell'Etna, mentre la pandemia dilagava, ha acquisito linfa vitale questo giardino simbolo di forza e vita, di una storia millenaria che ha come protagonista Pantelleria, l'isola che più di tutte integra armoniosamente le attività agricole, la flora e la fauna, costituendo uno straordinario patrimonio di biodiversità. Da un vulcano all'altro, un pezzo di Pantelleria arriva sull'Etna ed è pura magia.

PUBBLICITÀ



La vigna a Pantelleria è atipica, sviluppata su **terrazze** sorrette da **muretti a secco** in pietra lavica, costruiti esclusivamente dalle sapienti mani dei viticoltori panteschi con fare ingegnoso. I muretti raccolgono le pietre, delimitano la proprietà e creano i terrazzamenti. Questi ultimi contribuiscono a prevenire l'erosione del suolo mentre la vite di Zibibbo è allevata quasi strisciante sul terreno, all'interno di conche, così da essere bassa e protetta dal vento. La conca così

come i muri a secco hanno anche la funzione di raccogliere la rugiada contribuendo a soddisfare il fabbisogno idrico della pianta.

I due **più grandi nemici** della vite a Pantelleria sono lo **Scirocco** e la **siccità**. Tanto è vero che nel terreno coltivabile ci sono meno piante per dare a ognuna di loro la possibilità di distendere il proprio apparato radicale sia superficialmente sia in profondità, fino anche a dodici/tredici metri. Futuro Anteriore è il simbolo dell'eccellenza produttiva, dall'uva al Passito di Pantelleria e della sfida eroica vinta dall'uomo sull'isola vulcanica. E' un giardino che ha radici antiche, racconta il presente e guarda al domani perché capace di resistere alla mancanza di acqua, ai cataclismi, in modo sostenibile.

PUBBLICITÀ

L'installazione si arricchisce del bozzetto dell'artista **Stefano Vitale** che completa il giardino rappresentando la viticoltura eroica frutto di grande dedizione e lavoro manuale. Ottenuta da solo materiale biodegradabile, l'illustrazione racconta la produzione dello Zibibbo di Pantelleria, dalla selezione delle uve alla raccolta. E cosa viene fuori dall'eroismo dei viticoltori di Pantelleria, se

non pura bontà? A dimostrarlo è la stessa Donnafugata che nasce oltre 160 anni fa e che continuamente rinnova, attualizzandoli, lo stile e la percezione del vino siciliano nel mondo.

Donnafugata e il suo Ben Ryé

Suo gioiello produttivo è **Ben Ryé Passito di Pantelleria Doc**. Già il nome evoca uno stretto legame con la sua isola generatrice: Pantelleria fu soprannominata “Bent-el Rhia” o “Isola del vento” dai suoi colonizzatori arabi. Da qui Ben Ryé, un vino dorato e dai riflessi ambrati, intenso e persistente già all’olfatto, in cui spiccano le note legate all’uva passa, all’albicocca e alla scorza d’arancia candita. Ideale da gustare a fine pranzo assieme ad una brioche col tuppo e

granita al limone. E per la vendemmia 2021 le premesse sono più che soddisfacenti. *"// grande lavoro che abbiamo fatto in vigna e le condizioni meteo climatiche avute finora – afferma Antonio Rallo, agronomo e winemaker dell'azienda di famiglia – stanno favorendo un equilibrato ciclo vegeto-produttivo. Prevediamo che la vendemmia seguirà le consuete epoche di maturazione dei diversi vitigni nei vari territori. Da Contessa Entellina fino all'Etna, da agosto ad ottobre inoltrato, sarà una lunga vendemmia."*

PUBBLICITÀ



Si parte nella **Tenuta di Contessa Entellina**, di 285 ettari nel cuore della Sicilia occidentale nei primi giorni di Agosto con le uve per la base spumante Metodo Classico fino a Settembre. Mentre a Pantelleria dove l'azienda ha 68 ettari di vigneto dislocati in 14 diverse contrade, si prevede che la vendemmia cominci subito dopo Ferragosto, in linea con gli anni precedenti: si partirà con la raccolta a Punta Kharace, la contrada più precoce, per poi proseguire, in base alle epoche di maturazione dello Zibibbo, nelle diverse contrade dove che si differenziano per altitudine ed esposizione. Mentre nella Sicilia sud-orientale, nella Tenuta di Vittoria, in località di Acate, dove Donnafugata coltiva 36 ettari di vigneto a Frappato e Nero d'Avola si inizia a vendemmiare i primi di Settembre.

"Pure sull'Etna, dove abbiamo 21 ettari di vigneto nei territori di Randazzo e Castiglione di Sicilia, vi sono le premesse di un'ottima annata" – dichiara Antonio Rallo. "Il condizionale è d'obbligo se si considera che all'avvio della vendemmia mancano ancora due mesi, ma vi sono tutte le ragioni per ben sperare. Abbiamo completato la potatura verde e faremo se necessario qualche diradamento in modo che il carico produttivo delle piante sia in linea con i nostri obiettivi qualitativi e che le uve arrivino sane e ben mature alla vendemmia."

IMMAGIN
E

Radicepura Festiv

al

Visit Donnafugat

a

Se vuoi aggiornamenti su *Radicepura Garden Festival (e Donna Fugata): la Pantelleria del vino* inserisci la tua email nel box qui sotto:

Scrivi la

Iscriviti

☐ Si ☐ No Acconsento al trattamento dei dati per attività di marketing.

Compilando il presente form acconsento a ricevere le informazioni relative ai servizi di cui alla presente pagina ai sensi dell'[informativa sulla privacy](#).

Abbiamo parlato di [Bevande](#), [Produttori](#).

Altri articoli su [Produttori](#)

- [Sale liquido: che cos'è e come si produce](#)
- [Caffè Amazzonico: l'Amazzonia peruviana e Roma non sono mai stati così vicini](#)

Taboola Feed

Medico consiglia: "Grasso sulla pancia? Fai...

 Privacy

Corpo Perfetto | Sponsorizzato

Resort 4 Stelle Trapani

Tonnara di Bonagia Resort | Sponsorizzato

Un canale parigino viene prosciugato per la prima volta in 200 anni, guardate cosa hanno trovato sul...

Learn It Wise | Sponsorizzato

A maggio 2 progressivi completi a 129€ dal tu...

occhiali24.it | Sponsorizzato

Donnafugata: I tuoi dipendenti chiedono l'aumento? Proponi un'alternativa allettante.

Expert Market | Sponsorizzato

Non è uno scherzo! Il prezzo di queste polo Ralph Lauren è ridicolo!

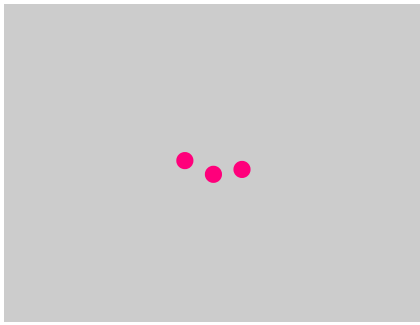
Ralph Lauren italia polo | **Ricerca annunci** | Sponsorizzato

Il futuro delle criptovalute: 5 pronostici per il...

eToro | Sponsorizzato

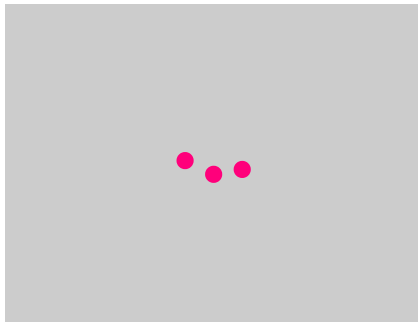
Ti potrebbe interessare

 Privacy



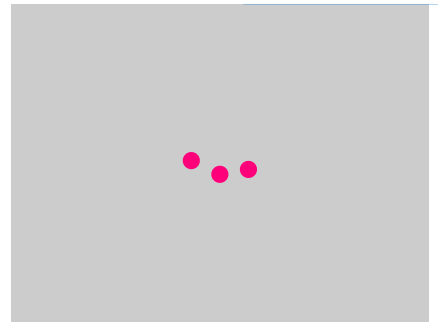
CIBO

**Sale liquido:
che cos'è e
come si
produce**



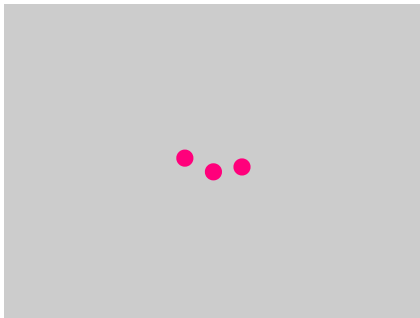
PRODUTTORI

**Addio a
Gregorio
Rotolo, il
custode
della
tradizione
casearia
abruzzese**



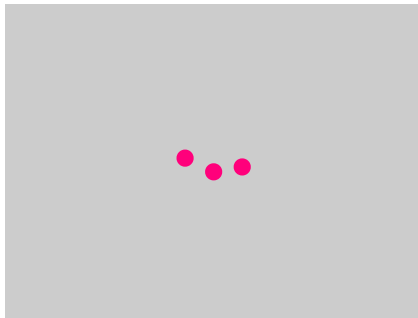
BEVANDE

**Wine&Siena,
l'evento
torna a
Siena dal 12
al 14 marzo**



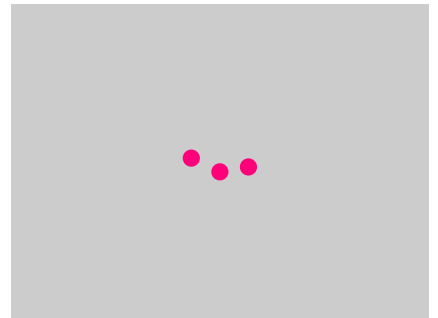
I SEGRETI DEL CAFFÈ

**Caffè
Amazzonico:
l'Amazzonia
peruviana e
Roma non
sono mai**



PRODUTTORI

**La
Gelsomina:
un tesoro
agricolo e
vinicolo ai**



PRODUTTORI

**Enoturismo:
scoprire
l'Umbria
attraverso i
suoi vini**

stati così vicini

piedi dell'Etna

Redazione e
Contatti
Mappa del
sito

Notifiche
editoriali

Note legali
Policy Contatti
Privacy policy
Cookie policy

**RIMANI SEMPRE
AGGIORNATO**

**ISCRIVITI ALLA
NEWSLETTER →**

**I NOSTRI CANALI
SOCIAL**



PUBBLICITÀ →



Agrodolce è un
supplemento di
Blogo. Blogo è
una testata
giornalistica
registrata.

Registrazione
ROC n. 22649
© 2004-2022
| T-
Mediahouse –
P. IVA
06933670967
| 2.58.0

