

Contessa Entellina & il giardino di Gabriella



INDICE

Il giardino di Gabriella

Carrubo

Olivo

Limone

Arancio amaro

Calamondino

Mirto

Viburno

Strelizie

Cipresso colonnare

Palma da datteri

Eritrina

Jacaranda

Washingtonia

Araucaria

I Giardini Donnafugata

Nel cuore della Sicilia occidentale,
tra le colline di Contessa Entellina
dove i vigneti sono parte integrante
del paesaggio, nasce Donnafugata.
Sono i luoghi del Gattopardo e della
sua 'donna in fuga', un territorio in
cui arte, storia e letteratura si
intrecciano da secoli.



Il giardino di Gabriella

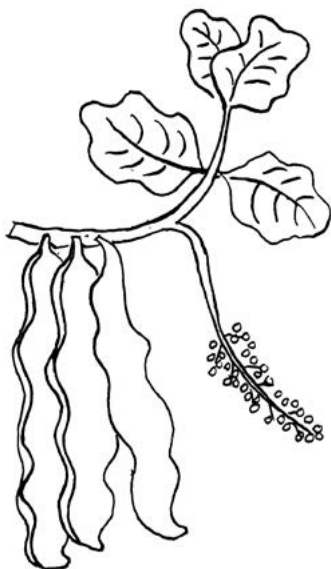
Un giardino è visione di futuro. Qualche decennio fa Gabriella Anca Rallo ha immaginato, a partire da un carrubo e da due olivi, uno spazio verde per l'ombra e per la frescura che raccordasse la casa di Contessa Entellina con il paesaggio agrario in cui è immersa. Uno spazio per sostare o passeggiare tra le piante e per godere della loro ombra e dei loro colori e profumi. Così ha costruito un giardino che è un **viaggio su tre livelli** perché ha avuto rispetto della forma, della morfologia di quell'area che si apriva davanti alla casa e degradava verso le coltivazioni. **Un piano** davanti alla casa con le specie

più rappresentative della cultura mediterranea, come olivo, carrubo, limone, ficodindia, che conduce a un **livello più basso** con piante esotiche frammiste armonicamente a piante autoctone e – un po' più in basso – uno scenico doppio filare di palme. E il giardino si riempie nel tempo di specie trovate presso i più importanti vivai siciliani.

A completarlo si trova l'**oliveto**, luogo di produzione e di godimento, che cita la Toscana con una quinta di cipressi colonnari, che straordinariamente valorizza da un lato i vigneti e dall'altro la cantina e la casa di Donnafugata. Il giardino di Contessa è un ricamo disegnato dal pensiero verde di Gabriella, compiuto con la cura di chi sa che la bellezza è lavoro, è scelta, è rispetto per le generazioni che verranno.

Carrubo

[*Ceratonia siliqua*]



Il carrubo, il primo albero impiantato nel giardino di Gabriella, è espressione – insieme all’olivo – dell’ambiente caldo e secco dei paesi del bacino mediterraneo. Conosciuto già nella seconda metà del primo millennio A.C. per i suoi frutti

zuccherini e per la grande ombra della sua chioma, gli arabi, poi, lo conosceranno come Kharrub ed il suo seme – kirat – verrà usato, per il peso ritenuto costante, come unità di misura per le pietre preziose e per l'oro (carato). È un grande albero sempreverde, longevo, le sue foglie sono coriacee, alterne, paripennate (composte da un numero pari di foglioline), verde-scuro e lucide nella pagina superiore, verde-azzurro in quella inferiore. Il frutto (carruba) è commestibile ed è stato utilizzato dai contadini in periodi di povertà per sfamarsi, oltre che per l'alimentazione del bestiame. Per la ricchezza di zucchero le carrube sono utilizzate in Sicilia per la produzione di caramelle,

considerate un rimedio per la tosse, piccola attività artigianale che sta scomparendo. In diversi paesi del Mediterraneo, proprio per l'elevato contenuto di zucchero, la polpa di carruba è stata tra le prime colture a essere utilizzata per la produzione di alcool, ottenuto dalla sua fermentazione.

Olivo

[*Olea Europea*]



Columella, agronomo romano del I secolo d.C., attribuiva all'olivo una posizione predominante tra gli alberi: «olea prima omnium arborum est». Due grandi olivi scultorei davanti alla casa e – oltre il giardino – un oliveto per la produzione di olio non sono casuali, ma espressione del

valore paesaggistico e agricolo riconosciuto alla pianta. L'olivo è la sintesi perfetta delle interazioni tra l'uomo e il suo ambiente naturale, la sua storia e quella delle civiltà mediterranee si intrecciano da oltre settemila anni. L'olivo ha dato all'uomo prodotti indispensabili al suo benessere quotidiano: luce, medicinali, balsami e profumi, lubrificanti, alimenti e condimenti, calore e legno. Lo sviluppo della coltura dell'olivo ha quindi accompagnato le condizioni socio-economiche e ambientali delle diverse popolazioni che ne sono venute in contatto, caratterizzandone anche la qualità della vita. Olive e olio (pane olio e olive) sono fondamentali nella dieta mediterranea che dal

2010 l'UNESCO ha iscritto nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità.

Fondamentale nell'agricoltura di tutto il bacino del Mediterraneo, l'olivo dialoga con il territorio e ne caratterizza il paesaggio. Gli olivi hanno anche un'eccezionale

valenza ambientale: sono in grado di contrastare gli effetti dell'erosione eolica ed idrica e svolgono un ruolo strategico nel limitare la perdita di suolo arginando la desertificazione. Inoltre gli oliveti condotti con metodi tradizionali svolgono un'importante funzione ecologica rappresentando un vero e proprio serbatoio di **biodiversità** per molte specie animali e vegetali. Tra le chiome degli olivi, i loro tronchi nodosi e ricchi di cavità e le loro

imponenti radici, trovano rifugio e sostentamento una grande varietà di specie animali.

Limone

[*Citrus limon*]



Il limone è il frutto di tanti incroci e di un lungo lavoro di selezione dell'uomo; ecco perché oggi ne esistono tante varietà. È intorno al

1100 che il limone arriva in Italia, precisamente in Sicilia: è l'inizio di una grande storia che nei secoli a venire lo vedrà protagonista nel paesaggio dell'isola. Il limone è rifiorante, fiorisce più volte durante l'anno e dunque fruttifica più volte, così porta sull'albero contemporaneamente fiori e frutti. È un albero produttivo di grande bellezza, come il '**Lunario**' del giardino di Gabriella, che produce fiori alla luna nuova. I suoi fiori molto profumati sono di colore violaceo all'esterno, mentre quando si schiudono svelano un bianco immacolato. In Sicilia, si chiamano **zagare** (dall'arabo *zahr*). Il frutto è allungato, la buccia sottile è di colore giallo intenso. La coltivazione in grandi vasi di terracotta si rifà ai

giardini di Versailles, dove i limoni dovevano trascorrere i periodi più freddi nelle serre; in Sicilia coltivarli in vaso non è un'esigenza legata alle temperature, ma un vezzo di grande effetto estetico.

Arancio amaro [*Citrus aurantium*]



L'arancio amaro è arrivato nel Mediterraneo prima dell'arancio

↑ [INDICE](#)

dolce, dopo un lungo viaggio dalla Cina all'India, e poi verso oriente in Palestina, Egitto, Siria. L'arancio amaro è un precursore della globalizzazione: dopo la morte di Maometto si diffuse dalla penisola arabica verso la Mesopotamia, l'Africa settentrionale fino alla Spagna, dove gli Arabi arrivarono nel 711. Qui divenne il rappresentante dell'esclusività botanica, un piacere per gli occhi e per l'olfatto. Giunto come curiosità botanica poi diventa simbolo di bellezza ma si presta per produrre prodotti farmaceutici e di profumeria. In Italia, o meglio in Sicilia, si ha notizia dell'arancio amaro in epoca normanna. Il mito racconta che Ercole a compimento delle sue fatiche rubò agli dei nel

giardino delle ninfe Esperidi frutti di agrumi (forse il cedro), impresa da cui deriva il nome di esperidi dato ai frutti di tutti gli agrumi. Storicamente il *Citrus aurantium* è stato poco utilizzato in cucina a causa del forte sapore acre dei suoi frutti se non per trasformarlo in marmellate e canditi; la buccia essiccata invece è utilizzata per aromatizzare alcune birre (come la belga Orange Muscat) e liquori (Curaçao, Cointreau), ma frutti, fiori e foglie sono sempre stati utilizzati nell'ambito della medicina tradizionale. Dalla distillazione dei fiori dell'arancio amaro si produce l'**olio di neroli**, molto usato in aromaterapia per la sua capacità di alleviare lo stress. Questo olio è un vero lusso, infatti per produrne una piccola

quantità servono moltissimi fiori. Fu Marie Anne de la Trémoille (1642-1722) a dare il nome neroli all'olio ricavato dall'arancio amaro, in onore della città di Nerola di cui era principessa. La sua abitudine di usare l'olio come un profumo divenne una tendenza nelle corti reali europee. È stata una influencer di quel tempo.

Calamondino

[*Citrus mitis*]



L'introduzione del calamondino in Italia è recente, si presume che sia avvenuta nel corso del XX secolo e in Sicilia ha trovato l'ambiente più adatto alla sua coltivazione. È un agrume che produce fiori per quasi tutto l'arco dell'anno, dalla primavera all'autunno. I frutti sono piccoli, sferici, con buccia sottile arancione intenso,

eduli, con polpa acida e pochi semi. La loro persistenza sulla pianta rende il Calamondino una splendida pianta ornamentale . Nel giardino di Gabriella grandi vasi di terracotta ne ospitano due e rimandano alla consuetudine di coltivare agrumi in vaso come ornamento e come vanto collezionistico già in voga negli anni del Rinascimento.

Mirto

[*Myrtus communis*]



Nel giardino è inconfondibile il profumo di un mirto, arbusto sempreverde che cresce spontaneo nella macchia mediterranea, in associazione con lentisco, cisto e altre specie termofile. È caratterizzato da piccole foglie coriacee e lucide: la lucentezza fogliare è una

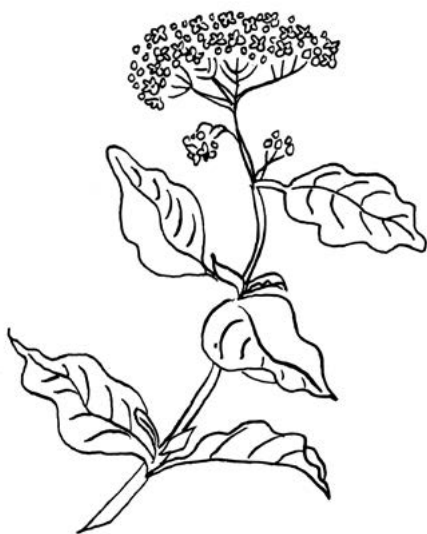
strategia adottata da alcune piante della flora mediterranea allo scopo di limitare la perdita di acqua per traspirazione, durante il periodo estivo. La lucentezza è legata a uno strato ceroso che ricopre la lamina fogliare e che comportandosi come uno specchio riflette i raggi solari limitando l'eccessivo riscaldamento della superficie della foglia. A fine estate compaiono i frutti, bacche più o meno globose, ovoidali che si presentano con un colore nero bluastro, hanno un rivestimento ceroso e persistono a lungo sulla pianta. Rappresentano una prelibatezza per gli uccelli soprattutto per merli, tordi e storni, che mangiandoli disseminano i semi nell'ambiente.

Il mirto, in ambito mitologico, è legato anche ad Afrodite, dea dell'amore; infatti il mito vuole che Afrodite, appena nata dal mare, si fosse riparata dietro un mirto per sfuggire alle insidie di un satiro. In **cucina**, il mirto è molto utilizzato per aromatizzare le carni; alcuni individuano nel mirto, o meglio nella mortella come viene chiamato in alcune parti d'Italia, l'origine della parola mortadella. Pare infatti che il nome di questo salume derivi dall'espressione *myrtatum farcimen* che indicava un preparato di carni suine aromatizzato con il mirto. Per le sue proprietà balsamiche, antisettiche, astringenti e antinfiammatorie, il mirto è impiegato per la cura di problemi del sistema respiratorio e

dell'apparato digerente: il liquore prodotto dalle bacche, infatti, ha proprietà digestive.

Viburno

[*Viburnum tinus*]



Immergendosi nella vegetazione del giardino si incontra il viburno; arbusto sempreverde dalla ricca fioritura – si protrae dall'inverno

alla fine della primavera – e dai frutti ornamentali. I mazzolini di fiori bianchi profumano di miele e i suoi frutti, piccole bacche blu lucide, attirano i merli, che frequentemente si possono vedere in giardino e le cui **uova** si riconoscono dal **colore turchese**.

Strelitzie

[*Strelitzia reginae*]

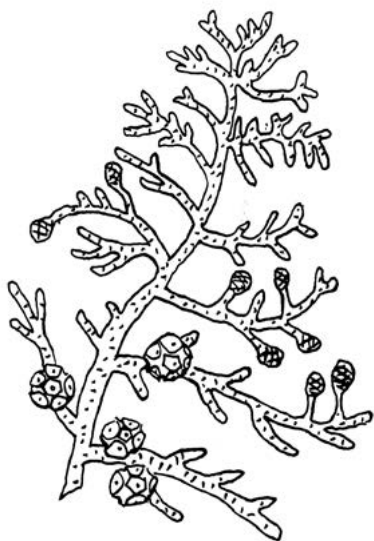


Le strelitzie, di origine sudafricana, sono Monocotiledoni che appartengono alla famiglia delle *Strelitziaceae* che ne comprende 5 specie, di cui due, *Strelitzia reginae* e *Strelitzia augusta*, si trovano nel giardino. La ***Strelitzia reginae*** è una sempreverde erbacea, praticamente senza fusto, con grandi foglie portate da lunghi piccioli. Detta 'uccello del paradiso', è la specie più attrattiva di strelitzia per il suo bell'effetto visivo, infatti con i suoi grandi fiori vistosi ricorda la testa di un uccello tropicale. I fiori ermafroditi, ricchissimi di nettare, solitamente sono impollinati da uccelli o da pipistrelli. Il nome della specie deriva dal nome della principessa Carlotta di Mecklemburg-Strelitz, donna

amante della botanica e moglie di Giorgio III d'Inghilterra. La pianta, in Inghilterra, fu introdotta, dal curatore dell'**Orto botanico di Kew Gardens**, alla fine del 1700, mentre in Italia comparve per la prima volta, nel 1912, in Liguria nei giardini di villa Hanbury, voluti dal londinese Thomas Hanbury. L'altra specie di strelitzia del giardino è la ***Strelitzia augusta***; si differenzia dalla *S. reginae* per le maggiori dimensioni e per i fiori di colore bianco e avvolti da brattee verdi. Ha foglie grandi con un lungo peduncolo che appaiono spesso sfrangiate lungo le nervature per effetto del vento, ricordando quelle del banano con cui è spesso confusa.

Cipresso colonnare

[*Cupressus
sempervirens*]



Nel giardino svettano numerosi alberi di cipresso, con le loro chiome affusolate, piramidali e con piccole foglie a forma di squama appressate ai rametti. Il cipresso appartiene al gruppo

sistematico delle Gimnosperme (piante a seme nudo, cioè piante il cui seme non è racchiuso in un frutto), del quale fanno parte le più comuni Conifere come i pini, che si distinguono per le foglie aghiformi, gli abeti, i larici, i ginepri. Il *Cupressus sempervirens* è molto diffuso in tutta Europa; in Italia è diventato un elemento caratteristico del paesaggio. È originario dell'Asia occidentale e la sua diffusione nella regione mediterranea è avvenuta in epoche antichissime. Soprattutto in passato, il cipresso era assai apprezzato in campo medicinale per le sue proprietà balsamiche. Il suo legno è ancora oggi apprezzato per la sua resistenza e viene usato per fabbricare mobili e in lavori di tornio e di ebanisteria.

L'etimologia del nome generico *Cupressus* è controversa.

Secondo alcuni, tale vocabolo deriverebbe da Kypros, l'isola di Cipro, in cui questa pianta è sempre stata assai diffusa, mentre secondo altri trarrebbe le sue origini da Kyparissos, il figlio di Telefo che secondo il mito fu trasformato da Apollo proprio in un cipresso.

Palma da datteri

[*Phoenix dactylifera*]



La palma da datteri è nota sin dall'antichità tra gli Egizi, i Cartaginesi, i Greci, i Romani e i Berberi per i suoi frutti eduli. Il tronco è molto slanciato e le foglie di colore glauco, pennate e lunghe, sono riunite in modo da formare una rada corona

apicale. I fiori sono piccoli, di colore biancastro, quelli maschili si trovano su pianta diversa da quella che porta i fiori femminili. I frutti, comunemente noti come datteri, sono bacche oblunghe, di colore arancione scuro a maturità, lunghe fino a 5 cm nelle varietà coltivate, con polpa zuccherina, contenenti un seme di consistenza legnosa. Per la sua millenaria coltivazione (era già coltivata nel 4000 a.C. a Babilonia), l'areale originario non può essere determinato con certezza ma probabilmente comprendeva l'Africa settentrionale e forse l'Asia sudoccidentale. Oggi è coltivata in tutto il Maghreb, in Egitto, Arabia, nel Golfo Persico, nelle Canarie, nella zona mediterranea

settentrionale e nel sud degli Stati Uniti. In Sicilia la palma da datteri è diffusissima come pianta ornamentale. Il nome generico, già citato da Teofrasto, significa 'fenicio' perché sarebbero stati proprio i Fenici a far conoscere queste piante ai Greci; il nome specifico è composto da *dactylus* (dattero, dal greco *dactylos*) e *fero* (io porto).

Eritrina

[*Erythrina caffra*]

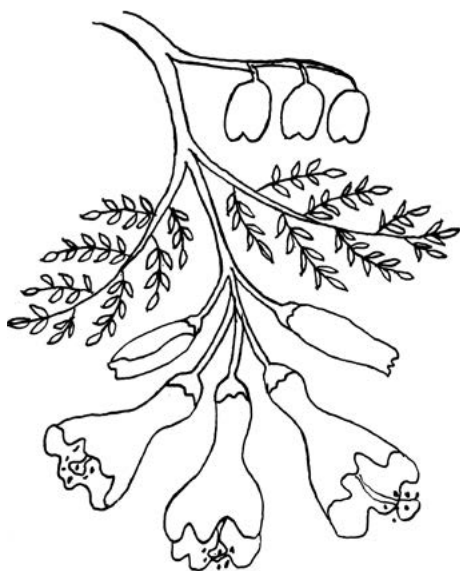


Albero esotico, originario del Sud Africa, appartiene alla famiglia delle Leguminose. Ha una singolare fioritura arancione-scarlatta ed è caratterizzato dal tronco grigiastro, striato longitudinalmente e dai rami

muniti di brevi spine. I fiori, riuniti in racemi, spuntano prima delle nuove foglie, il loro colore e la produzione di buon nettare li rendono attraenti per gli insetti impollinatori. Il frutto è un piccolo legume, i semi – a forma di fagiolo – sono rossi e a maturazione virano al marrone scuro. Sono usati come **portafortuna** e per realizzare collane, comunque contengono alcaloidi velenosi e non possono essere mangiati.

Jacaranda

[*Jacaranda
mimosaeifolia*]

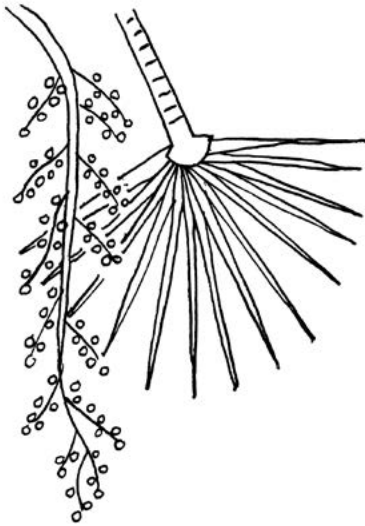


Specie decidua originaria dell'America meridionale è ormai introdotta come pianta ornamentale in molte parti del mondo. È un albero della famiglia delle Bignoniaceae con eleganti foglie, verde brillante,

pennate che si compongono di numerosissime foglioline che ricordano quelle della mimosa. I fiori, di forma tubulosa, formano vistose infiorescenze piramidali con uno splendido colore violetto che precede la comparsa delle foglie. I frutti, che maturano in inverno e persistono a lungo sulla pianta, sono capsule legnose contenenti molti piccoli semi che, grazie ad una ala membranosa, vengono dispersi dal vento. La jacaranda ha un legno compatto, duro, molto apprezzato e noto come **palissandro del Brasile** che viene utilizzato per la produzione di chitarre e pianoforti.

Washingtonia

[*Washingtonia robusta*]



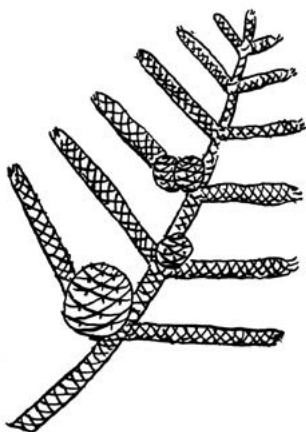
Washingtonia è un genere della famiglia delle Arecaceae (palme), dedicato al primo presidente degli U.S.A., George Washington (1732-1799). Le palme sono monocotiledoni arboree, longeve e con accrescimento primario permanente, caratteristiche uniche

che le contraddistinguono e che hanno da sempre esercitato un grande fascino nel mondo della botanica. In sezione trasversale il fusto delle palme si distingue da quello degli alberi: le palme non posseggono anelli di crescita, il loro tronco (stipite) è costituito da molti piccoli fasci di materiale legnoso, che si può immaginare come un cavo elettrico costituito da tanti fili. La *W. robusta*, molto simile alla *W. filifera*, è caratterizzata da un tronco colonnare, esile, progressivamente affusolato dalla base verso la chioma. Le grandi foglie sono a forma di ventaglio. Le infiorescenze sono pannocchie lunghe sino a 3 metri che spuntano tra le foglie. I frutti che vengono prodotti in grande quantità sono sferici, lisci,

bruno scuro, della grandezza di piselli. Tutte le palme hanno una flessibilità notevole, tant'è che una pianta di palma può piegarsi anche di 50 gradi prima di spezzarsi.

Araucaria

[*Araucaria excelsa*]



L'Araucaria appartiene al gruppo sistematico delle Gimnosperme (piante a seme

nudo, cioè piante il cui seme non è racchiuso in un frutto). È un albero sempreverde originario dell'Australia, introdotto in Europa fra la fine del Settecento e la metà dell'Ottocento. Ha portamento eretto e raggiunge una notevole altezza. Ha un grosso tronco dal quale i rami sporgono orizzontali, verticillati (che si sviluppano sullo stesso piano), disposti a piani successivi sovrapposti, posizionati a intervalli regolari. Così la **chioma** risulta **piramidale**. Le foglie sono persistenti spiralate, a forma di cuneo e strette. I fiori sono unisessuali e quelli femminili danno origine a coni, pressoché sferici che contengono semi alati, quelli maschili sono cilindrici.

I Giardini Donnafugata: un progetto di valorizzazione della biodiversità

La **sostenibilità** è un valore che fa parte del DNA di Donnafugata. Da oltre trent'anni l'azienda si impegna a produrre vini nel rispetto dell'ambiente e dell'uomo, nella convinzione che prendersi cura della terra è prendersi cura della qualità della produzione, favorendo una relazione di vantaggio reciproco tra vino e mondo vegetale. Dal 2008 Donnafugata supporta il FAI – **Fondo per l'Ambiente Italiano**, con cui condivide la missione di preservare il paesaggio italiano. La scelta di creare giardini e spazi verdi e contribuire alla salvaguardia delle aree naturali è un gesto culturale, per riportare nel

paesaggio **biodiversità e bellezza**. Una scelta che si concretizza non solo nella tenuta di Randazzo e nel paesaggio unico che la circonda, ma in una serie di progetti concepiti appositamente per ognuna delle tenute: il restauro di un **Giardino Pantesco** nella cantina di contrada Khamma, a Pantelleria; il **giardino di Contessa Entellina**, un ricamo concepito dal pensiero verde di Gabriella Anca Rallo per raccordare la tenuta con il paesaggio agrario in cui è immersa; la creazione di vasche di **erbe aromatiche** nella cantina di Acate, perfetto esempio di integrazione tra paesaggio agricolo e naturale; infine, la volontà di ospitare una **collezione di agrumi antichi della Kolybethra** nelle cantine storiche di Marsala. Grazie a questa

attenzione per gli spazi verdi, la visita in una delle cinque tenute Donnafugata si configura come un'esperienza che coinvolge più sensi: all'esplorazione gustativa dei vini e dei sapori del territorio si affianca una scoperta visiva e olfattiva della natura che diviene ricordo, emozione e appagamento estetico.

INDEX

Il giardino di Gabriella

Carob tree

Olive tree

Lemon tree

Bitter orange tree

Calamondin

Myrtle

Laurustine

Strelitzias

Mediterranean cypress

Date palm

African coral tree

Jacaranda

Mexican fan palm

Norfolk Island pine

The Gardens of Donnafugata

In the heart of western Sicily,
among the hills of Contessa
Entellina where the vineyards are
an integral part of the landscape,
Donnafugata is born. These are the
places of the Gattopardo and his
“Woman on the run”, a land where
art, history and literature have been
entwined for centuries.



Il giardino di Gabriella (Gabriella's Garden)

A garden is a glimpse into the future. A few decades ago, starting with a carob tree and two olive trees, Gabriella Anca Rallo imagined a green space providing shade and a cool retreat that would connect the Contessa Entellina house with the agricultural landscape in which it is immersed. A space to pause or stroll among the plants and to take in their shade and enjoy their colours and fragrances. So she created a garden that is a **journey on three levels** down to the fact that she respected the shape, the morphology of the space opening up in front of the house and sloping down towards the plantations. **One**

level in front of the house with the most representative species of Mediterranean culture, such as olive, carob, lemon and prickly pear, leading to a **lower level** with exotic plants harmoniously intermingled with native plants and - a little further down - a scenic double row of palm trees. And over time, the garden has filled up with species found at leading Sicilian nurseries. Complementing all this is the **olive grove**, a place of both produce and enjoyment, which hints at Tuscany with its backdrop of columnar cypresses, which strikingly enhance the vineyards on one side and the Donnafugata winery and house on the other. The Contessa garden is an embroidery designed by Gabriella's green thinking, carried out with the care of one who knows that beauty

is work, it is choice, it is respect for
the generations to come.

Carob tree

[*Ceratonia siliqua*]



The carob tree, the first tree to be planted in Gabriella's Garden, is the epitome, along with the olive tree, of the hot, dry climate of Mediterranean countries. Already known in the second half of the first millennium BC for its sugary fruits and the abundant

shade offered by its foliage, the Arabs would later come to know it as *Kharrub* and its seed - the *kirat* - would be used, due to its supposedly constant weight, as a unit of measurement for precious stones and gold (carat).

It is a large, long-lived evergreen tree, with leathery, alternate, paripinnate (consisting of an even number of leaflets), leaves that are dark green and shiny on the upper surface and blue-green on the underside. The carob fruit is edible and was used by farmers in times of poverty to feed themselves, as well as for livestock. Because of their richness in sugar, carobs are used in Sicily for the production of sweets, considered as a cough remedy, a disappearing cottage

industry. In several Mediterranean countries, precisely because of its high sugar content, carob pulp was among the first crops to be used in the production of alcohol, obtained from its fermentation.

Olive tree

[*Olea europaea*]



Columella, a Roman agronomist from the 1st century AD, gave the olive tree a predominant position among trees: *olea prima omnium arborum est*. The two large sculptural olive trees in front of the house and the olive grove for oil production beyond the garden are not accidental, but

an expression of the value that the tree has for the landscape and agriculture. The olive tree is the perfect blend of interactions between man and his natural environment; its history and that of Mediterranean civilisations have been interwoven for over seven thousand years. The olive tree has provided men and women with indispensable products for their daily well-being: light, medicines, balms and perfumes, lubricants, food and seasoning, heat and wood. The development of olive cultivation has therefore gone hand in hand with the socio-economic and environmental conditions of the various populations that have come into contact with it. This has also shaped their quality of life.

Along with bread, olives and oil are staples in the Mediterranean diet, which UNESCO inscribed on the List of Intangible Cultural Heritage in 2010. Central to agriculture throughout the Mediterranean basin, the olive tree dialogues with the land and characterises the landscape. Olive trees also have exceptional **environmental value**, as they are able to counteract the effects of wind and water erosion and play a strategic role in limiting soil erosion by stemming desertification. Moreover, olive groves cultivated using traditional methods play an important ecological role, representing a veritable reservoir of **biodiversity** for many animal and plant species. A wide variety

of animal species find refuge and sustenance among the foliage, gnarled and hollow trunks and impressive roots of the olive trees. Olive trees also have exceptional **environmental value**, as they are able to counteract the effects of wind and water erosion and play a strategic role in limiting soil erosion by stemming desertification. Moreover, olive groves cultivated using traditional methods play an important ecological role, representing a veritable reservoir of **biodiversity** for many animal and plant species. A wide variety of animal species find refuge and sustenance among the foliage, gnarled and hollow trunks and impressive roots of the olive trees.

Lemon tree

[*Citrus limon*]



The lemon tree is the fruit of many crosses and a long process of selection by man; that is why there are so many varieties today. It was around 1100 when the lemon tree arrived in Italy, specifically in Sicily, marking the beginning of a long history that would see it play a leading

role in the island's landscape for centuries to come. The lemon tree is re-blooming, it flowers several times during the year and therefore bears fruit more than once. This means that it can be flowering and bearing fruit at the same time on the same tree. It is a productive and beautiful tree. Just like the **Lunario** in Gabriella's Garden, which produces flowers at the new moon. Its highly perfumed flowers are purple on the outside, revealing a white colour when they open. In Sicily, they are called **zagare** (from the Arabic *zahr*). The fruit is elongated, with a thin, brightly coloured yellow skin. Cultivation in large terracotta pots harks back to the gardens of Versailles, where lemon trees had to spend the

coldest months in greenhouses;
in Sicily, growing them in pots
is not a temperature-related
requirement, but an aesthetically
pleasing habit.

Bitter orange tree [*Citrus aurantium*]



The bitter orange tree arrived in
the Mediterranean before the
sweet orange, after a long journey

from China through India, and then eastwards to Palestine, Egypt, and Syria. The bitter orange tree is a precursor of globalisation: after the death of Muhammad, it spread from the Arabian Peninsula to Mesopotamia, North Africa and on to Spain, where the Arabs arrived in 711. Here it became the representative of botanical exclusivity, a feast for the eyes and nose. Having arrived as a botanical curiosity, it then became a symbol of beauty as well as being used to produce pharmaceutical and perfumery products. In Italy, or rather in Sicily, there are records of the bitter orange in Norman times. The myth claims that Hercules, on completing his labours, stole citrus fruit (perhaps citron) from

the gods in the garden of the Hesperides nymphs, hence the name Hesperides being given to the fruit of all citrus species. Historically, *Citrus aurantium* has been little used in cooking because of the strong sharp flavour of its fruit, except to make it into marmalades and candied fruit. The dried peel, on the other hand, is used to flavour some beers (such as the Belgian Orange Muscat) and liqueurs (Curaçao, Cointreau), but the fruit, flowers and leaves have always been used in traditional medicine. The distillation of bitter orange blossoms produces **neroli oil**, which is widely used in aromatherapy for its ability to relieve stress. This oil is a real luxury, as a lot of flowers are

needed to produce a small quantity. It was Marie Anne de la Trémoille (1642-1722) who gave the name neroli to the oil made from the bitter orange tree, in honour of the town of Nerola of which she was princess. Her habit of using the oil as a perfume became a trend in European royal courts. She was an influencer of the time.

Calamondin

[*Citrus mitis*]



The introduction of the calamondin into Italy is recent, presumably occurring sometime during the 20th century, and in Sicily it has found its most suitable environment for cultivation. It is a citrus tree that produces flowers almost all year round, from spring to autumn. The fruits are small, spherical, with

a thin, deep orange edible skin, with an acid pulp and few seeds. Their persistence on the plant makes the calamondin a superb ornamental plant. In Gabriella's Garden, large terracotta pots house two of them and hark back to the custom of growing citrus trees in pots as an ornament and as a collector's boast already in vogue during the Renaissance years.

Myrtle

[*Myrtus communis*]



In the garden, the scent of myrtle is unmistakable. Myrtle is an evergreen shrub that grows wild in the Mediterranean maquis, together with mastic, cistus and other thermophilous species. It is characterised by small, glossy, leathery leaves, the glossiness of the leaves being a strategy

adopted by some plants of the Mediterranean flora in order to limit the loss of water through transpiration during the summer. The shine is due to a waxy layer covering the leaf blade, which acts like a mirror reflecting the sun's rays and limiting excessive heating of the leaf surface. The fruits appear in late summer, as more or less globular, ovoid berries that are bluish black in colour, with a waxy coating and persist on the plant for a long time. They are a treat for birds, especially blackbirds, thrushes and starlings, who eat them and scatter the seeds in the wild. In mythology, the myrtle is also linked to Aphrodite, the goddess of love; in fact, the myth has it that Aphrodite, newly born from

the sea, sheltered behind a myrtle tree to escape the advances of a satyr. **In cooking**, myrtle is widely used to flavour meats; some identify myrtle, or rather *mortella* as it is called in some parts of Italy, as the origin of the word mortadella. In fact, it does seem that the name of this cured meat derives from the expression *myrtatum farcimen*, which indicated a pork preparation flavoured with myrtle.

Due to its balsamic, antiseptic, astringent and anti-inflammatory properties, myrtle is used to treat problems of the respiratory and digestive system: the liquor produced from the berries does in fact have digestive properties.

Laurustine

[*Viburnum tinus*]



Immersed in the garden's vegetation is the laurustine, an evergreen shrub with an abundance of flowers which last from winter to late spring and then go on to produce an ornamental fruit. The clusters of white flowers smell of honey and its fruits, which are small shiny

blue berries, attract blackbirds, which can frequently be seen in the garden and whose eggs can be recognised by their **turquoise colour**.

Strelitzias

[*Strelitzia reginae*]

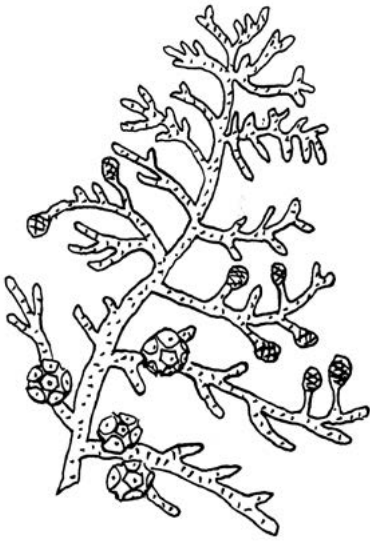


Strelitzias, originally from South Africa, are monocotyledons

belonging to the Strelitziaceae family, which includes five species, two of which, *Strelitzia reginae* and *Strelitzia augusta*, can be found in the garden. ***Strelitzia reginae*** is a herbaceous, virtually stemless evergreen with large leaves carried on long petioles. Also known as the “bird of paradise”, it is the most attractive species of strelitzia due to its eye-catching appearance, with its large showy flowers resembling the head of a tropical bird. The hermaphrodite flowers, which are rich in nectar, are usually pollinated by birds or bats. The species is named after Princess Charlotte of Mecklenburg-Strelitz, a lover of botany and wife of George III of England. The plant was

introduced to England by the curator of **Kew Gardens** at the end of the 18th century, while in Italy it first appeared in 1912 in Liguria, in the gardens of Villa Hanbury, commissioned by Thomas Hanbury of London. The other species of strelitzia in the garden is ***Strelitzia augusta***; it differs from *Strelitzia reginae* in that it is bigger in size and has white flowers surrounded by green bracts. It has large leaves with a long stalk that often appear frayed along the veins due to the wind, resembling those of the banana tree with which it is often confused.

Mediterranean cypress [*Cupressus sempervirens*]



Numerous cypress trees stand out in the garden, with their tapering, pyramidal crowns and small, scale-like leaves clinging to the twigs. The cypress belongs to the systematic group of the

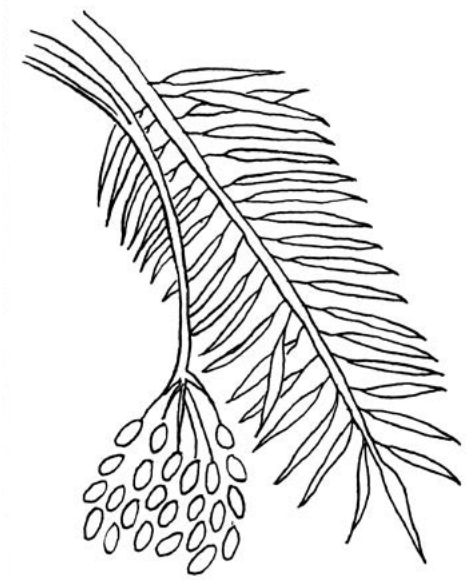
gymnosperms (bare-seeded plants, i.e. plants whose seed is not enclosed in a fruit), which includes the more common conifers such as pines, firs, larches, and junipers, which are distinguished by their needle-like leaves.

Cupressus sempervirens is widespread throughout Europe and has become a characteristic element of Italian landscapes. It is native to western Asia and its spread in the Mediterranean region took place in ancient times. In the past especially, the cypress was highly valued in the medicinal field for its balsamic properties. Its wood is still prized today for its durability and is used to make furniture and in turnery and cabinet-making.

The etymology of the generic name *Cupressus* is controversial. According to some, the word derives from *Kypros*, the island of Cyprus, where this tree has always been widespread, while according to others, it derives from *Kyparissos*, the son of Telephus who, in mythology, was transformed into a cypress tree by Apollo.

Date palm

[*Phoenix dactylifera*]



The date palm has been known among the Egyptians, Carthaginians, Greeks, Romans and Berbers since antiquity for its edible fruits. The trunk is very slender and the long, pinnate, glaucous-green leaves are clustered to form a sparse apical

crown. The flowers are small, whitish in colour, and the male flowers are on a different tree from the one bearing the female flowers. The fruits, commonly called dates, are oblong berries, dark orange when ripe, up to 5 cm long in cultivated varieties, with a sugary pulp, containing a woody seed. Because it has been cultivated for thousands of years (it was already being grown in Babylon in 4000 BC), its original range cannot be determined with certainty but probably included North Africa and possibly southwest Asia. Today it is planted throughout the Maghreb, Egypt, Arabia, the Persian Gulf, the Canary Islands, the northern Mediterranean area and the southern United

States. In Sicily, the date palm is widespread as an ornamental tree. The generic name, already mentioned by Theophrastus, means “Phoenician” because it would have been the Phoenicians who introduced these trees to the Greeks; the specific name is made up of *dactylus* (date, from the Greek *dactylos*) and *fero* (“I carry”).

African coral tree

[*Erythrina caffra*]

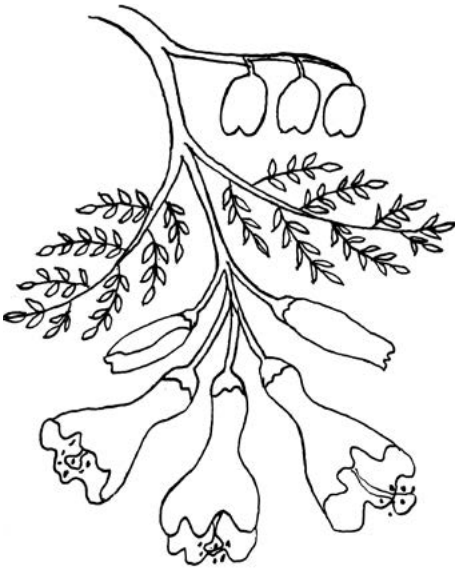


This exotic tree, native to South Africa, belongs to the Leguminosae family. It has a unique scarlet-orange blossom and is characterised by its greyish, longitudinally striped trunk and branches armed with short

thorns. The flowers, grouped in clusters, sprout before the new leaves, with their colour and good nectar production making them attractive to pollinating insects. The fruit is a small legume, the bean-shaped seeds are red and turn dark brown when ripe. They are used as good luck charms and to make necklaces, however they contain poisonous alkaloids and cannot be eaten.

Jacaranda

[*Jacaranda
mimosaeifolia*]



A deciduous species native to South America, it has now been introduced as an ornamental tree in many parts of the world. It is a tree belonging to the Bignoniaceae family with elegant, bright green, pinnate leaves

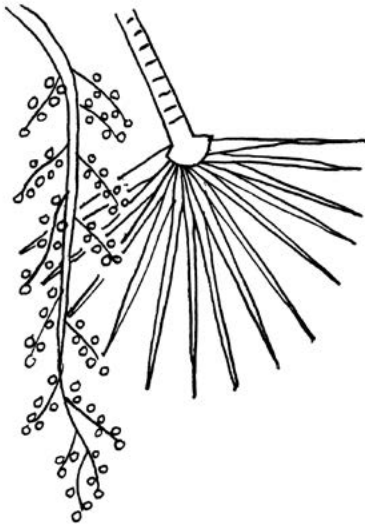
that are composed of numerous leaflets resembling those of the mimosa. The tubular flowers form showy pyramid-shaped inflorescences in a striking violet before the leaves appear.

The fruits, which ripen in winter and persist on the plant for a long time, are woody capsules containing multiple small seeds that are dispersed by the wind thanks to a membranous wing.

The jacaranda has a compact, hard, highly prized wood known as **Brazilian rosewood**, which is used for the production of guitars and pianos.

Mexican fan palm

[*Washingtonia robusta*]

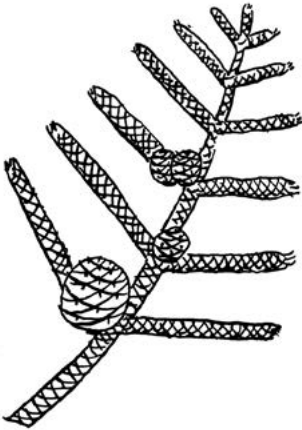


The Mexican fan palm is a genus of the Arecaceae (palm) family, named after the first president of the U.S.A., George Washington (1732-1799). These palms are arboreal, long-lived monocotyledons with permanent primary growth, unique

characteristics that distinguish them and have always exerted a great fascination in the world of botany. In cross-section, the stem of palms differs from that of trees by the fact that palms do not possess growth rings, their trunk (stipe) is made up of many small bundles of woody material, which rather resembles an electrical cable made up of many wires. *W. robusta*, closely resembling *W. filifera*, is characterised by a columnar, slender trunk, progressively tapering from the base towards the crown. The large leaves are fan-shaped. The inflorescences are panicles up to 3 metres long that sprout between the leaves. The pea-sized fruits, which are produced in large quantities, are spherical, smooth,

dark brown. All palms have remarkable flexibility, so much so that a palm tree can bend as much as 50 degrees before breaking.

Norfolk Island pine [*Araucaria excelsa*]



The Norfolk Island pine belongs to the systematic group of

gymnosperms (bare-seeded plants, i.e. plants whose seed is not enclosed in a fruit). It is an evergreen tree native to Australia, introduced to Europe between the late 1700s and mid-1900s. It has an erect form and reaches a considerable height. It has a large trunk from which the branches protrude horizontally, verticillate (growing on the same plane), arranged in successive overlapping planes, positioned at regular intervals, creating a **pyramid-shaped crown**.

The leaves are persistently spiral, wedge-shaped and narrow. The flowers are unisexual and the female ones give rise to almost spherical cones containing winged seeds, the male ones are cylindrical.

The Gardens of Donnafugata: a project to enhance biodiversity

Sustainability is a value that forms part of Donnafugata's DNA. For over thirty years, the company has been committed to producing wines that respect both the environment and humanity, convinced that caring for the earth is caring for the quality of production, encouraging a mutually beneficial relationship between wine and the plant world. Since 2008 Donnafugata has been a supporter of **FAI - Fondo per l'Ambiente Italiano** (National Trust for Italy), with which it shares the mission of preserving the Italian landscape. The decision to create gardens and green spaces and to contribute to the protection of

natural areas is a cultural gesture, to restore **biodiversity** and **beauty** to the landscape. A choice that takes practical form not only in the Randazzo estate and the unique landscape that surrounds it, but also in a series of projects conceived specifically for each of the estates. The restoration of a **Giardino Pantesco** (Pantellerian Garden) in the contrada Khamma winery, in Pantelleria; the **Contessa Entellina garden**, an embroidery conceptualised by Gabriella Anca Rallo's green thinking to connect the estate with the agricultural landscape in which it is immersed; the creation of **aromatic herb** tubs in the Acate winery, a perfect example of integration between the agricultural and natural landscape; and finally, the desire to house,

in fall, a **collection of ancient Kolymbethra citrus fruits** in the historic Marsala wineries. Thanks to this attention to green spaces, a visit to one of Donnafugata's five estates is an experience that involves several senses: the tasting exploration of the wines and flavours of the land is accompanied by a visual and olfactory discovery of nature that becomes memory, emotion and aesthetic gratification.



DONNAFUGATA®

Artwork Julia Binfield

La visita in una tenuta
Donnafugata si configura come
un'esperienza che coinvolge
più sensi: all'esplorazione
gustativa dei vini e dei sapori
del territorio si affianca una
scoperta visiva e olfattiva della
natura che diviene ricordo,
emozione e appagamento
estetico.

#donnafugatawine
www.donnafugata.it
visit.donnafugata.it
@donnafugatawine