

# Etna & il suo bosco



# INDICE

L'Etna e il suo bosco

Roverella

Castagno

Il sottobosco

Tamari

Pungitopo

Rafano

I Giardini Donnafugata

Un territorio all'apparenza impervio  
cela un segreto ben custodito:  
vigneti coltivati con passione  
e tenacia sul vulcano attivo più alto  
d'Europa. Là dove la terra esprime  
la sua infinita potenza, l'eleganza  
dei vini vulcanici testimonia tutto  
il fascino della viticoltura di  
montagna.



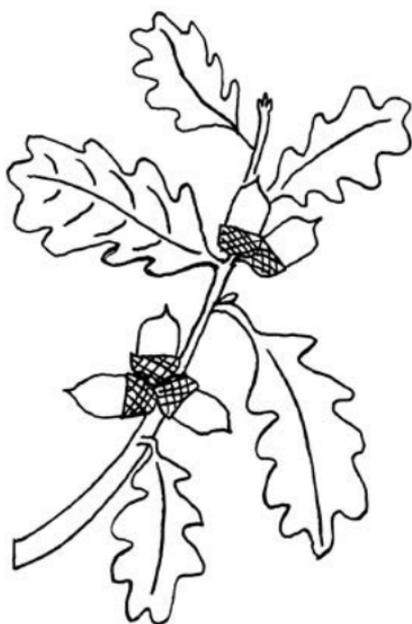
## *L'Etna e il suo bosco*

La cantina e i vigneti di Donnafugata a Randazzo si trovano sul versante Nord dell'Etna, a quote comprese tra i 700 e i 750 metri sul livello del mare. La cantina si trova all'interno del **Parco dell'Etna**, che con i suoi 59.000 ettari, è stato il primo ad essere istituito tra i Parchi siciliani nel 1987. Nel 2013 l'Etna - 'a Muntagna', il più alto vulcano attivo d'Europa - entra nella World Heritage List diventando Patrimonio dell'Umanità. Il paesaggio agricolo che circonda la cantina di Donnafugata, con terrazzamenti, vigneti, palmenti, è incastonato fra boschi e colate laviche, formando uno speciale

mosaico ambientale. Attraversare i vigneti, guardare la montagna e passeggiare nel bosco, non sono le uniche emozioni: vi è una sorprendente quantità di erbe spontanee che arricchisce la vista, l'olfatto e il gusto, in ogni stagione.

# Roverella

[*Quercus pubescens*  
Willd., 1805]



Nel bosco attorno alla cantina la specie di quercia più diffusa è la **Roverella**, un albero a crescita lenta, facilmente riconoscibile d'inverno in quanto, a differenza delle altre specie di querce, mantiene le foglie secche

attaccate ai rami. Il principale metodo per identificare la specie è quello di osservare le foglie o le gemme: esse sono ricoperte da una fine peluria che si può facilmente apprezzare al tatto. La rusticità e plasticità, grazie soprattutto all'enorme vitalità della ceppaia, hanno permesso alla roverella, nel tempo, di resistere agli interventi dell'uomo.

# Castagno

[*Castanea sativa*]



Inframezzato alla Roverella si trova il **Castagno** (*Castanea sativa*), albero di eccezionale longevità, con chioma maestosa, che può raggiungere i 20-30 m di altezza. Ha foglie caduche, lunghe 10-20 cm, con margine seghettato e apice appuntito. Le

foglie inoltre sono di colore verde intenso e lucide, più chiare nella pagina inferiore, picciolate e a inserimento alterno sui rametti. Il suo frutto è rappresentato da una noce, detta **castagna**, interamente rivestita da una cupola spinosa, il riccio, che a maturità si apre per liberare le castagne contenute. Il castagno è presente in tutti i versanti del vulcano, dove colonizza i terreni più antichi, tra i 300 e i 1700 metri sul livello del mare. A favorirne la diffusione è stato l'uomo per la versatilità di utilizzo delle castagne. L'antica presenza sull'Etna è testimoniata da un esemplare millenario come il **Castagno dei Cento Cavalli**, ubicato nel territorio di Sant'Alfio.

# Il sottobosco

Nel **sottobosco** sono frequenti, a seconda delle stagioni, **ciclamini** dal particolare fiore violaceo,



la **pervinca selvatica** (*Vinca minor*) che forma tappeti anche molto ampi, gli **iris selvatici**, l'endemica **viola dell'Etna**

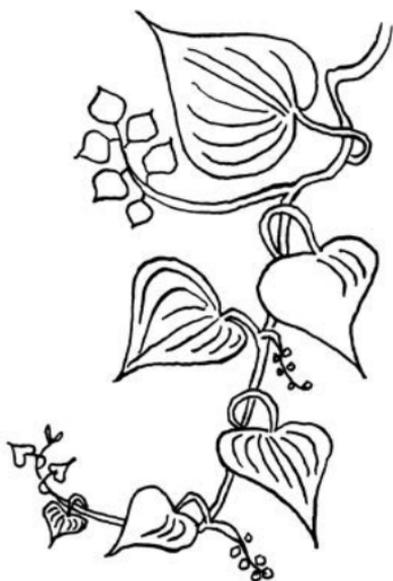
(*Viola aethnensis*) dal caratteristico fiore da il nome, piccole orchidee selvatiche come la **Barlia robertiana**, **asfodeli**, colorati prati di **silene**.



Vi è anche una sorprendente quantità di erbe spontanee, che a seconda delle stagioni, può essere riconosciuta lungo il cammino. Molte di queste piante hanno nomi dialettali e si usano nella cucina locale: la **Borragine** (*Borrago officinalis*), gli **asparagi** (*Asparagus acutifolius*), il **finocchietto selvatico** (*Foeniculum vulgare*), i cosiddetti **‘Piede di nibbio’** (*Ranunculus acris*), il **‘Cosce di vecchia’** (*Hypochoeris radicata*), i **‘cavolicelli’** (*Brassica fruticulosa*) ed anche i **‘tamari’**, le **‘razze’**, i **‘bamuscitte’**.

# Tamari

[*Dioscorea communis*]



Sull'Etna questa specie si spinge fino a 1400 metri di quota ed è abbastanza frequente su tutti i versanti, ad eccezione di quello orientale, dove invece è più rara. Il Tamaro contiene numerosi principi tossici (saponine, fenantrene, ecc.) presenti soprattutto nelle bacche. Se ne consumano i **germogli**

**primaverili**, ovvero la parte edule della pianta detta turione, nei quali le sostanze tossiche si rinvengono in quantità non rilevanti. I turioni del Tamaro hanno un sapore amaro-salino e si cucinano allo stesso modo di quelli dell'asparago o del pungitopo, sbollentati in abbondante acqua per attenuare il loro gusto acre. L'uso alimentare dei **turioni del Tamaro** si riscontra solo nel territorio etneo; nelle altre parti d'Italia, salvo rare eccezioni, è sconosciuto o considerato non commestibile. Il nome dialettale, '**sparacognu**', usato a Randazzo, è ambiguo perché in molte altre località dell'Etna e della Sicilia si riferisce all'asparago pungente o al pungitopo.

# Pungitopo

[*Ruscus aculeatus*]



Nel **pungitopo**, la parte commestibile della pianta è il turione, ovvero il giovane germoglio simile a un asparago che compare da fine marzo-aprile. I suoi frutti amarognoli vengono detti '**bamuscitte**'.

# Rafano

[*Raphanus raphanistrum*]



Tra le specie commestibili, il *Raphanus raphanistrum* – localmente chiamato ‘**razza**’ – è ricco di sapore, tra il dolce e l’amaro e si può incontrare percorrendo i sentieri agricoli. È una pianta erbacea annuale. Ha foglie lirate, i fiori hanno quattro

petali bianco crema. I sepali, cioè la parte esterna del calice del fiore, sono di colore viola. Le foglie sono spatolate, cioè più strette alla base e più larghe all'apice. I frutti sono delle 'silique' (piccoli baccelli). Le parti commestibili della 'razza' – con un alto contenuto in zolfo – sono le cime, **'spicuneddi'**, non fiorite, le foglie tenere e la parte basale del fusto ('colletto'). Al gusto ha un sapore deciso, leggermente piccante. Ricorda molto i più noti cavolicelli.

# *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 Kolymbethra** 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

Etna and its surrounding  
woodland

Downy oak

Sweet chestnut

The undergrowth

Black Bryony

Butcher's broom

White radish

The Gardens of Donnafugata

An apparently impervious terrain conceals a well-kept secret: vineyards cultivated with passion and tenacity on Europe's highest active volcano. There where the earth expresses its infinite power, the finesse of volcanic wines testifies to all the fascination of mountain viticulture.



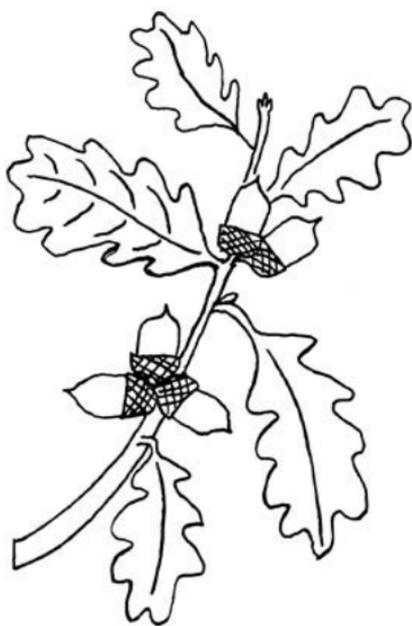
## *Etna e il suo bosco* *(Etna and its surrounding woodland)*

Donnafugata's winery and vineyards in Randazzo are located on Mount Etna's northern slope, between 700 and 750 metres above sea level. The winery is located within **Etna Park**, which, with an area of 59,000 hectares, was the first to be established among Sicily's parks in 1987. In 2013, Etna - *a Muntagna* in Sicilian dialect, the highest active volcano in Europe, was added to the World Heritage List, becoming a World Heritage Site. The agricultural landscape surrounding the Donnafugata winery, with terraces, vineyards, and *palmenti* (stone buildings where wine used to be made), is nestled

among woods and lava flows, forming a special environmental mosaic. Crossing the vineyards, looking at the mountain and walking through the woods are not the only sensations: there is an amazing quantity of wild herbs that fill up the senses, whatever the season.

## Downy oak

[*Quercus pubescens*  
Willd., 1805]



In the woods around the winery you will find the most widespread oak species: the **downy oak**, a slow-growing tree that is easy to recognise in winter as, unlike other oak species, it keeps its dry leaves attached to the branches.

The main method of identifying the species is to observe the leaves or buds as they are covered with a fine down that can be easily detected by touch. Its hardiness and resilience, mainly due to the enormous vitality of the trunk, have enabled the downy oak to resist human intervention over time.

# Sweet chestnut

[*Castanea sativa*]



Interspersed with the downy oak is the **sweet chestnut** (*Castanea sativa*), an exceptionally long-lived tree with majestic foliage that can reach a height of 20-30 m. It has deciduous leaves, 10-20 cm long, with a serrated margin and pointed apex. In addition, the

leaves are a deep glossy green, paler on the underside, petiolate and have an alternate insertion on the twigs. Its fruit is a nut, called a **chestnut**, entirely covered by a spiny dome, known as the cupule, which opens when ripe to release the chestnuts inside. The sweet chestnut is present on all of the volcano's slopes, where it colonises the oldest soils, between 300 and 1700 metres above sea level. Its spread has been facilitated by man thanks to the chestnut's many uses. Its ancient presence on Etna is confirmed by a thousand-year-old specimen like the **Castagno dei Cento Cavalli** ("hundred horse") sweet chestnut, located in the Sant'Alfio area.

# The undergrowth

Depending on the season, the **undergrowth** is filled with **cyclamens** with their distinctive purple flowers, the **wild**



**periwinkle** (*Vinca minor*) that forms extensive carpets, **wild irises**, the endemic **Mount Etna violet** (*Viola aethnensis*) with its characteristic

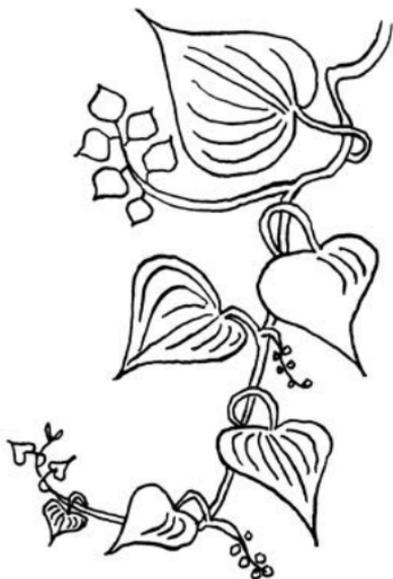
flower from which it takes its name, small wild orchids such as ***Barlia robertiana***, asphodels, and colourful catchfly **meadows**.



There is also a surprising amount of wild herbs that, depending on the season, can be recognised along the way. Many of these plants have dialectal names and are used in the local cuisine like **Borage** (*Borrago officinalis*), **Wild asparagus** (*Asparagus acutifolius*), **Wild fennel** (*Foeniculum vulgare*), **Meadow buttercup** (*Ranunculus acris*), **Cat's ear** (*Hypochoeris radicata*), **Mediterranean Cabbage** (*Brassica fruticulosa*) and also **Black bryony**, **razze** and **bamuscitte**.

# Black Bryony

[*Dioscorea communis*]



On Etna, this species can be found up to 1400 metres above sea level and is fairly frequent on all of the slopes, with the exception of the eastern side, where it is rarer. The black bryony contains numerous toxic substances (saponins, phenanthrene, etc.), which are mainly present in the berries.

The **spring shoots**, i.e. the edible part of the plant called the turion in which the toxic substances are found only in negligible quantities, can be eaten. Black bryony turions have a bitter-savoury taste and are cooked in the same way as asparagus or butcher's broom, blanched in plenty of water to reduce their acrid taste. The use of **black bryony turions** for food is only found in the Etna region; in other parts of Italy, with rare exceptions, it is unknown or considered inedible. The dialectal name, *sparacognu*, used in Randazzo, is ambiguous because in many other localities of Etna and Sicily it refers to the wild asparagus or butcher's broom.

# Butcher's broom

[*Ruscus aculeatus*]



The edible part of the **butcher's broom** plant is the turion, i.e. the young asparagus-like shoot that appears from late March-April. Its bitterish fruits are called *bamuscitte*.

# White radish

[*Raphanus raphanistrum*]



Among the edible species, white radish - known locally as **razza** - has a full flavour, somewhere between sweet and bitter, and can be encountered along agricultural paths. It is an annual herbaceous plant. It has lyrate leaves and the flowers have four

creamy white petals. The sepals, i.e. the outer part of the flower calyx, are purple. The leaves are spatulate, i.e. narrower at the base and wider at the apex. The fruits are “siliques” (small pods). The edible parts of the *razza* - which has a high sulphur content - are the non-flowering tops, *spicuneddi*, the tender leaves and the basal part of the stem (*colletto*). It has a strong, slightly spicy flavour and is very reminiscent of the more famous Mediterranean cabbage.

# *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**