

# Vittoria & il verziere di Acate



# INDICE

## Il verziere di Acate

### Le Salvie

Salvia officinalis

Salvia purpurea

Salvia icterina

Salvia maxima

Salvia bergamotto

### Le Siciliane

Origano siciliano

Thymus serpyllum

Thymus vulgaris 'faustini'

Timo vellutato

### Peperoncini

### Le erbe da cucina

### Le sorprendenti

Erba oliva

Lemon grass

Abrotano

# La quinta naturalizzata di Acate

Lentisco

Fillirea

Cotone

Corbezzolo

Mirto

Ficodindia

# I Giardini Donnafugata

Tra l'altopiano Ibleo e il mare,  
la zona di Vittoria è territorio  
di produzione di vini rossi morbidi  
e dall'animo floreale, sede di una  
prestigiosa denominazione  
che comprende la prima e unica  
DOCG della Sicilia: il Cerasuolo  
di Vittoria.



## *Il verziere di Acate*

Incastonata in un anfiteatro naturale di rocce color miele, la cantina di Acate si integra nel paesaggio agricolo ricco di viti, ulivi e aranci. Qui, il giardino diventa ‘verziere’ con diverse vasche quadrate, alte 80 centimetri, in cui si coltivano gli odori, i colori, i sapori: cesti traboccanti di aromatiche. In una vasca crescono diverse varietà di salvia, nelle altre peperoncini, origano e timo, e ancora lemon grass, artemisia e santolina. Un tempo l’orto – tra utilità ed edonismo – aveva sempre posto davanti alle case di campagna e attorno a casali, magazzini, cantine: verdure e fiori

si mescolavano con spontaneità,  
si coltivavano ortaggi e aromi  
da consumare e da odorare.

Costruire un verziere ad Acate,  
davanti alla cantina, non è solo  
un gesto culturale ma soprattutto  
culturale che riporta nel paesaggio  
rurale **biodiversità e bellezza**.

Cibo e bellezza sono ugualmente  
indispensabili per la sopravvivenza.

E l'orto, non importa quanto grande  
sia, ci mostra, inequivocabilmente,  
che prendersi cura della terra è  
prendersi cura di se stessi. L'orto  
in cantina è un esperimento  
culturale e sensoriale, in cui la  
conoscenza delle specie conduce  
alla esperienza olfattiva e gustativa  
che diventa scoperta, ricordo,  
emozione, ma anche estetica.

Decorare e arricchire i tavoli di  
degustazione con le aromatiche

è mettere in relazione mondo vegetale e vino in un percorso fatto di memorie e di emozioni mai sperimentate. Nel verziere di Acate si intrecciano scambi con la natura e si costruiscono visioni di futuro.

# Le Salvie

***Salvia officinalis***, specie della famiglia delle *Labiatae*, è la più nota delle salvie, usata fin dall'antichità in cucina per le proprietà aromatiche delle foglie e nella medicina popolare. È estremamente variabile nelle forme, nel portamento, nel colore delle foglie, in genere tomentose, e dei fiori che sono molto ricchi di nettare e attraggono api e altri insetti impollinatori. L'aroma della salvia che rientra tra le aromatiche legnose è **erbaceo, leggermente pungente e mentolato**, con lieve sentore di canfora. Gli aromi della salvia dipendono principalmente dalla presenza di composti chimici nelle foglie della pianta. La presenza e la quantità di

questi composti possono variare a seconda di diversi fattori, tra cui la varietà di salvia, la stagione di raccolta, il clima e la modalità di essiccazione delle foglie. Ad esempio, la salvia coltivata in climi più caldi, come il nostro, può contenere più tujone rispetto a quella coltivata in climi più freddi. Le salvie coltivate nel verziere di Acate sono tutte utilizzabili in cucina per preparare infusi o per insaporire e preparare pietanze.



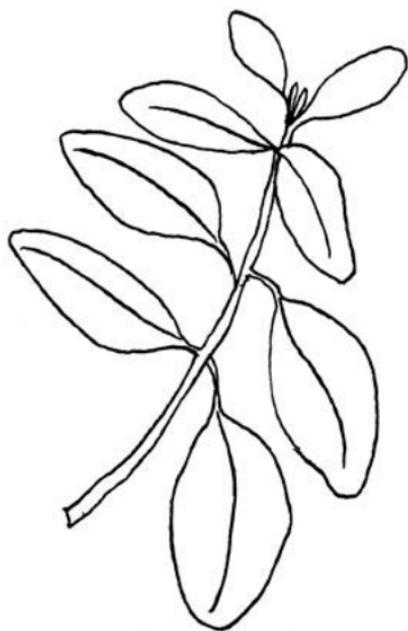
## La **Salvia purpurea**

è un ibrido riconoscibile per le particolari foglie rosso bronzate e per i fiori blu. Molto aromatica,

di sapore lievemente amaro e piccante.

La **Salvia icterina** ha foglie vellutate, variegate di verde e giallo e fiori estivi di tonalità blu lilla.





La **Salvia maxima** dal portamento allargato e basso, ha grandi foglie grigio verdi di forma ellittica. È un ibrido sterile

o poco fiorifero. Le foglie sono adatte ad essere fritte in pastella.

La **Salvia bergamotto**

è un ibrido da collezionismo, proveniente da Israele. Le sue foglie, sfregate e

portate al naso, sprigionano l'odore di questo profumato agrume.



# Le Siciliane

L'origano e il timo appartengono entrambi alla famiglia botanica delle Lamiaceae; sono in genere piante di odore gradevole che forniscono parecchi condimenti e molte essenze medicinali e da profumo. La vasca dell'**origano siciliano, spontaneo sull'isola**, e di alcune **varietà di timo** è una perfetta espressione dei profumi mediterranei.



## L'origano siciliano

è una subspecie di *Origanum vulgare*, il suo aroma è forte, pungente, lievemente amaro, con note di agrumi; è un piccolo cespuglio a fiori bianchi,

con foglie da tonde a ovali, verde scuro, pelose. I principi attivi più interessanti che contiene sono la vitamina C e i polifenoli, fra questi è soprattutto il carvacrolo, che conferisce all'origano il suo caratteristico aroma. Inoltre, è ricchissimo di antiossidanti che contrastano l'azione dei radicali liberi e dei loro effetti negativi. Si utilizza sia fresco che essiccato.

L'origano si raccoglie quando in estate cominciano le fioriture: si tagliano i rametti con le infiorescenze, si legano a mazzetti e si fanno essiccare appesi in luogo ventilato e al riparo della luce diretta. Una volta essiccati, i mazzetti di origano vanno battuti o sbriciolati recuperando fiori e foglioline ed eliminando ogni porzione legnosa; l'origano così ottenuto va conservato in sacchetti di carta o di tela, in un luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce. Le foglie e gli apici fioriti dell'origano entrano nei piatti della tradizione siciliana talvolta determinandone il nome, come per la famosa **'rianata'** (origanata): una pizza rustica condita con sarde, pomodori, aglio, prezzemolo, pecorino e

olio e una abbondante dose di origano.

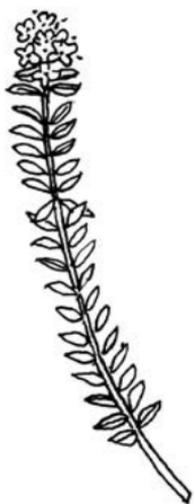
Delle circa 350 specie di timo, le più comuni sono il *Thymus vulgare* e il *Thymus serpyllum*; nel verziere di Acate si coltiva anche il timo strisciante a foglia vellutata (*Thymus praecox*). Le foglie di tutti i timi si usano in cucina sia fresche che essiccate, il loro aroma si conserva anche dopo lunghe cotture. La vasca del timo, che è una mellifera, è molto apprezzata dalle api.

### ***Thymus serpyllum***

È una pianta ricca di oli volatili, in particolare di timolo che è un potente antisettico



(è un ingrediente importante di dentifrici e collutori). “Ha sottili fusti striscianti e foglie piccole e tondeggianti che in inverno portano infiorescenze di fiori rosa. la cultivar del verziere di Acate è a foglie variegata.



***Thymus vulgaris***  
***'faustini'***

Ha foglie piccole, allungate, verde scuro; i fiori bianco-rosati, ricchi di nettare, sono portati in abbondanza in primavera

ed estate. È una pianta ricca di oli volatili, in particolare di timolo che è un potente antisettico (è un ingrediente importante di dentifrici e collutori).

## Timo vellutato (*Thymus praecox*)

È una pianta strisciante molto ramificata, poco lignificata alla base, a bassa crescita, difatti arriva ad una altezza di 3-8 cm.

Le sue piccole foglie ovali sono ricoperte da una peluria densa e setosa: questa texture vellutata conferisce al fogliame un colore verde-grigiastro. Tra maggio e agosto produce un gran numero di piccoli fiori di color rosa. È usato dai giardinieri soprattutto come ornamentale aromatica, ma le foglie possono essere usate in cucina.



# Peperoncini

Nell'orto non può mancare il peperoncino, *Capsicum annum*, che appartiene alla famiglia delle Solanaceae, di cui fanno parte specie – solo per citarne qualcuna – come la patata, il pomodoro, la melanzana, il tabacco, la petunia, l'alchechengi. Il peperoncino, pianta erbacea a ciclo annuale, originaria dell'America Sud centrale, è una specie che a sua volta raggruppa numerosissime varietà: con frutti piccoli e conici; con frutti sottili conico-allungati, leggermente ricurvi; con frutti piccoli e rotondi come ciliegie; con frutti bicolori, violetti, arancione e rossi molto piccoli. È una delle colture con maggiore diversità per forma e colore. Le varietà sono

almeno 2.000, ognuna chiamata sul territorio con nomi dialettali legati alla cultura locale, diversi da paese a paese e da regione a regione. La piccantezza dei peperoncini rossi è causata da alcaloidi chiamati capsaicinoidi, che sono stati sviluppati dalle piante per evitare che i mammiferi ne mangino i frutti, distruggendo i semi nel loro tratto digestivo. Il problema non si verifica invece quando a mangiare i frutti sono gli uccelli, che hanno anzi contribuito a diffondere il genere in tutta la loro terra d'origine: l'America. Ricchi di vitamina C, i peperoncini avrebbero un'azione antibatterica e vasodilatatrice; ma non solo, contribuirebbero infatti anche a tenere sotto controllo i valori del colesterolo e della pressione sanguigna.



e varietà  
coltivate nel  
verziere di  
Acate si  
distinguono  
oltre che per  
la forma e la  
provenienza,  
anche per il  
diverso grado

di piccantezza nella scala Scoville  
(SHU):

**Peter red pepper**

(5.000 - 30.000 SHU)

**Peperoncino a mazzetti**

(25.000 SHU)

**Peperoncino dell'Etna**

(25.000 SHU)

**Diavolicchio calabrese**

(150.000 SHU)

**Jamaican Rosso**

(100.000 - 200.000 SHU)

# Le erbe da cucina

Le erbe da cucina sono alleate preziose per arricchire le ricette con **tanti aromi diversi**, dalle percezioni fresche e leggere della menta e del prezzemolo, alla caratteristica fragranza del sedano, alle intense sensazioni aromatiche del basilico.

Le erbe aromatiche da secoli si usano per esaltare il gusto dei piatti, ma anche le loro proprietà benefiche - note alla sapienza popolare - sono tante. Solo per citarne alcune: stimolano la digestione, hanno un'azione antinfiammatoria, antiossidante e anche antibatterica.

L'aggiunta di un'erba ad un piatto non è casuale ma frutto della stagionalità, di dosaggi e di giuste tecniche. Nel modo del cibo siciliano, le aromatiche erbacee hanno un ruolo da protagoniste e seppure sono spesso legate a piatti semplici donano un'essenza unica a ogni pietanza.

I profumi delle erbe da cucina si intrecciano con i paesaggi e con la cultura del territorio: le fave con olio aglio e menta, la pasta con le sarde e il finocchietto, la pasta con la salsa di pomodoro fresco e basilico sono piatti semplici, poveri se vogliamo, ma straordinari proprio per gli specifici accostamenti con l'ingrediente principale.

**Basilico siciliano**  
**Basilico di montagna**  
**Camomilla**  
**Menta comune**  
**Menta siciliana**  
**Sedano da taglio**  
**Prezzemolo gigante**  
**Erba cipollina**  
**Finocchietto selvatico**  
**Cedrina**

# Le sorprendenti

Una vasca che riserva piacevoli, profumate sorprese, infatti contiene erbe che inaspettatamente emanano odori che portano il pensiero ad altro, come la santolina che sa di olive, la lemon grass che ricorda un mix di agrumi e rose, e una artemisia i cui giovani germogli odorano di coca-cola.



## **Erba oliva** **(*Santolina viridis*)**

Piccola pianta di forma compatta e arrotondata, sempreverde, dal fogliame fortemente

aromatico e di colore verde vivo; in estate produce capolini gialli (i fiori delle Asteracee, a cui appartiene). Le foglie di questa pianta sono commestibili ed hanno odore e **sapore di olive nere**; si usa fresca per insaporire tante pietanze, soprattutto insalate e frittate.

### **Lemon grass** **(*Cymbopogon*** ***citratus*)**

È una monocotiledone appartenente alla famiglia delle Poaceae (graminacee). È una erbacea esotica, perenne, che forma cespi con robusti culmi (così si



chiamano i fusti delle graminacee) e con foglie strette e lunghe dal caratteristico profumo agrumato. Contiene citrale e geraniolo, che rispettivamente hanno **aroma di limone** e **di rosa**. Viene usato come condimento alimentare, soprattutto nella cucina asiatica. Vengono utilizzati sia il cuore dei giovani germogli che le porzioni basali dei fusti. Grazie all'aroma simile al limone sono usati come aromatizzanti in zuppe, salse e curry.



**Abrotano**  
(*Artemisia*  
*abrotanum* var.  
*maritima*)

Erba sempreverde,  
fortemente

aromatica, amara. Appartiene alla famiglia delle Asteraceae, dello stesso genere fanno parte i più noti assenzio (*Artemisia absinthium*) e drangoncello (*Artemisia dracunculus*).

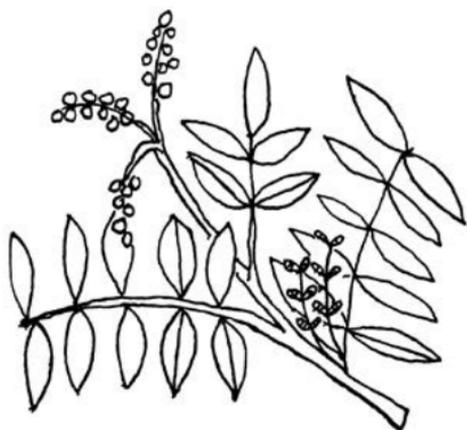
L'*Artemisia abrotanum* ha foglie pennatosette (finemente divise), grigio-verde con un intenso odore che ricorda quello della **Coca-Cola**. In estate produce dense infiorescenze con piccoli capolini giallo chiaro. È molto usata come ornamentale, ma anche per tenere lontane tarme e pulci. Le sue foglie, sin dall'antichità, venivano utilizzate nei pot-pourri.

# La quinta naturalizzata di Acate

L'attenzione al paesaggio nella cantina di Acate si manifesta anche nella scarpata che, come una quinta in sintonia con il contesto naturalistico in cui si trova, abbraccia la piazza. Dare alla scarpata un assetto simile a quello naturale è stata una scelta precisa di rispetto del territorio e di cura della scena che si offre ai visitatori. Corbezzoli, mirti, lentischi, filliree, rosmarini, artemisie, ginestre, teucro formano una macchia ispirata a quella spontanea propria del territorio circostante e non manca il ficodindia, specie esotica

assai frequente negli ambienti mediterranei.

Il **Lentisco** (*Pistacia lentiscus*), è



un arbusto sempreverde, molto ramificato, con foglie coriacee. E' dioico (le piante maschili e femminili

sono diverse e vivono separate): la pianta maschile porta, nei suoi fiori, le antere di colore rosso intenso; mentre i fiori gialli delle piante femminili contengono i pistilli (organi femminili) che ricevono il polline. Sulla pianta femminile, i frutti che sono prima rossi a maturazione diventano neri.

Il lentisco, sotto la corteccia, possiede numerosi dotti resiniferi. La resina ha la proprietà di sbiancare i denti e purificare l'alito, caratteristiche conosciute anche dall'antica medicina araba.

La **Fillirea** (*Phillyrea latifolia*) è una specie in forma arbustiva o di



piccolo  
albero della  
famiglia delle  
Oleacee. Le  
foglie sono  
persistenti ed  
opposte, di  
forma ovale e

allungata, coriacee, di colore verde scuro di sopra e argentee di sotto. I fiori sono dioici, piccoli, bianchi, raccolti in brevi grappoli ascellari. Il frutto è una piccola

drupa globosa, blu nerastra. La fillirea, in passato veniva utilizzata come porta innesto per l'olivo a cui conferiva maggiore rusticità e resistenza.

È una pianta molto longeva ed ha un'eccezionale capacità di riprodursi dalla ceppaia.

Con la corteccia, in passato, si coloravano di giallo i tessuti. Le foglie della *Phillyrea latifolia* contengono un glucoside (*fillirina*) con proprietà tonico-astringenti e diuretiche.

## Cotone (*Gossypium spp.*)



Il cotone è una fibra molto resistente che si ottiene dal *Gossypium*, pianta arbustiva della famiglia delle Malvaceae. Sino agli anni sessanta in

alcune aree della Sicilia, su una superficie totale di quasi 350.000 ettari, si coltivava il cotone.

L'avvento delle fibre sintetiche e i costi elevati della lavorazione manuale, portarono all'inesorabile declino delle coltivazioni sino a scomparire dal patrimonio agricolo dell'isola, ma continua ad appartenere alla cultura della

nostra terra.

In Sicilia la fioritura avveniva in estate, mentre l'apertura delle capsule (il frutto ovoidale e coriaceo della pianta), si aveva generalmente in settembre. I numerosi semi lanuginosi portano la fibra destinata alla tessitura.

Il **Corbezzolo** (*Arbutus unedo*) è



originario del bacino del Mediterraneo, in natura si trova insieme con altri arbusti quali il lentisco (*Pistacia lentiscus*), il leccio

(*Quercus ilex*), la Fillirea (*Phillyrea angustifolia*), il mirto (*Myrtus communis*), formando la tipica macchia mediterranea.

Il corbezzolo è un arbusto con foglie coriacee e persistenti, alterne, brevemente picciolate, glabre, lucide e di colore verde scuro sulla superficie superiore, opache e verdi più chiaro con nervature bianche prominenti, nella superficie inferiore; il loro margine è seghettato.

La sua chioma è densa, tondeggiante, irregolare, con il tronco corto, eretto, sinuoso e molto ramificato; la caratteristica corteccia è di un colore bruno – rossiccio, rugosa e fessurata, che si sfalda in sottili placche allungate.

I fiori campanulati, ermafroditi, sono presenti nella parte terminale dei rami e sono riuniti in piccoli racemi penduli di colore bianco crema. Dai fiori del corbezzolo le api ricavano un miele molto apprezzato, dal sapore leggermente amaro.

La particolarità del corbezzolo risiede nel fatto che nella stessa pianta si trovano contemporaneamente fiori e frutti maturi. La parte edule è rappresentata esclusivamente dai

frutti, piccole bacche rotonde e carnose, con la superficie rugosa di colore rosso – arancio, che devono essere raccolti ben maturi. Hanno sapore dolce piuttosto gradevole, ma se sono mangiati in grandissima quantità possono produrre un senso d'ubriachezza e di vertigine.

Le caratteristiche del corbezzolo sono tante: è una specie utile per la fauna selvatica, utile per gli insetti impollinatori, produttrice di frutti commestibili e di ricette officinali. Inoltre, ha la capacità di emettere rapidamente nuovi germogli polloni se colpito dal passaggio del fuoco: per questa caratteristica ha grande valore ambientale.

## Il Mirto (*Myrtus communis*),



inconfondibile per il suo profumo, è un arbusto sempreverde che cresce spontaneo nella macchia

mediterranea, in associazione con lentisco e altre specie termofile.

E' caratterizzato da piccole foglie coriacee e lucide che portano ghiandole puntiformi traslucide che liberano un aroma caratteristico quando la foglia è schiacciata tra le dita.

In estate compaiono i fiori con un profumo uguale a quello delle foglie, hanno 5 petali bianchi e numerosi stami. L'impollinazione è entomofila, i fiori di mirto sono

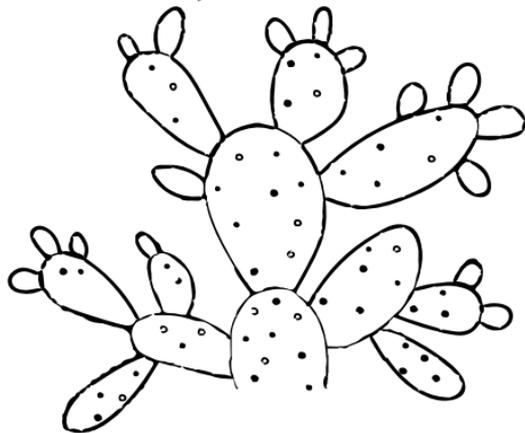
molto visitati dalle api e da altri insetti pronubi, tuttavia il mirto non è una pianta mellifera, in quanto non produce nettare, il fiore è infatti privo di nettari, cioè di quegli organi che secernono il nettare attraverso uno speciale tessuto. Le api bottinatrici ne prelevano solo il polline.

A fine estate compaiono i frutti, bacche più o meno globose, ovoidali di colore nero bluastrò, che 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. Anche le formiche possono contribuire alla dispersione dei semi di mirto nel terreno (mirmecocoria), questa

modalità rappresenta una strategia utilizzata da alcune piante per sfruttare la collaborazione delle formiche per spargere i semi.

In cucina, il mirto è molto utilizzato per aromatizzare le carni; per le sue proprietà balsamiche, antisettiche, astringenti e antinfiammatorie, è anche impiegato per la cura di problemi del sistema respiratorio e dell'apparato digerente: il liquore prodotto dalle bacche, infatti, ha proprietà digestive. Il mirto è ricco di oli essenziali (soprattutto mirtolo), tannini e resine che lo rendono un prezioso ingrediente in erboristeria.

Il **Ficodindia** (*Opuntia ficus-indica*) è una cactacea, originaria



delle Indie americane, giunta alla fine del XV secolo nel bacino del

mediterraneo.

I suoi particolari rami (cladodî) sono formati da strutture appiattite e carnose, dette pale, di colore verde glauco. I fiori hanno corolla vistosa e danno frutti carnosì, ricoperti, come le pale, da glochidi impropriamente chiamati spine. La polpa, ricca di semi, di colore variabile dal bianco, all'arancio al viola intenso è succulenta.

Il ficodindia, pianta eliofila e xerofila, è ormai parte integrante

del paesaggio siciliano e oltre all'uso alimentare ha valore agronomico (frangivento, fissazione del terreno), ornamentale, medicinale. Una curiosità: in Messico e in Perù il ficodindia è utilizzato per allevare un insetto (cocciniglia) da cui si estrae il carminio, pregiato colorante rosso.

## *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 verziere di Acate

### Sages

Salvia officinalis

Salvia purpurea

Salvia icterina

Salvia maxima

Bergamot sage

### The Sicilians

Sicilian oregano

Thymus serpyllum

Thymus vulgaris “Faustini”

Thymus praecox

### Chillies

### Culinary herbs

### The surprising

Olive herb

Lemon grass

Sea wormwood

## **The natural backdrop of Acate**

**Lentiscus**

**Mock privet**

**Cotton**

**Strawberry tree**

**Myrtle**

**Prickly pear**

## **The Gardens of Donnafugata**

Between the Hyblean plateau and the sea, the Vittoria area is a production zone for smooth, floral red wines, home to a prestigious denomination that includes Cerasuolo di Vittoria, Sicily's first and only DOCG.



## *Il verziere di Acate* (*The Verziere of Acate*)

Nestling in a natural amphitheatre of honey-coloured rocks, the Acate winery blends into the agricultural landscape of vines, olive trees and orange trees. Here, the garden becomes a *verziere* or kind of kitchen garden with several square tubs, 80 centimetres high, in which scents, colours and flavours are cultivated in the form of baskets overflowing with aromatic herbs. In one tub several varieties of sage are growing, in the others chillies, oregano and thyme, and in the others still, lemongrass, artemisia and santolina. Once upon a time, the vegetable garden – somewhere between utility and

hedonism - always had a place in front of country houses and around farmhouses, warehouses, cellars: vegetables and flowers blended spontaneously, vegetables and herbs were grown to be eaten and smelled. Building a Verziere (kitchen garden) in Acate, in front of the winery, is not only a cultivation gesture but more importantly a cultural one that brings **biodiversity** and **beauty** back into the rural landscape. Food and beauty are equally essential for survival. And the vegetable garden, no matter how big it is, shows us, unequivocally, that taking care of the earth is taking care of ourselves. The vegetable garden in the winery is a cultural and sensory experiment, in which knowledge

of the species leads to the olfactory and taste experience that becomes discovery, memory, emotion, but also aesthetics. Decorating and garnishing the tasting tables with aromatic herbs means making the connection between the plant world and wine in a journey of memories and emotions never before experienced.

In Acate's *verziere*, exchanges with nature are intertwined and visions of the future are built.

# Sages

***Salvia officinalis***, a species of the Labiatae family, is the best known of the sages, used since antiquity in cooking for the aromatic properties of its leaves and in folk medicine. It is extremely variable in shape, growth habit, the colour of its leaves, which are usually hairy, and its flowers, which are very rich in nectar and attract bees and other pollinating insects. The aroma of sage, which is among the woody aromatics, is **herbaceous, slightly pungent and mentholated**, with a slight hint of camphor. Sage aromas depend mainly on the presence of chemical compounds in the leaves of the plant. The presence and quantity of these compounds

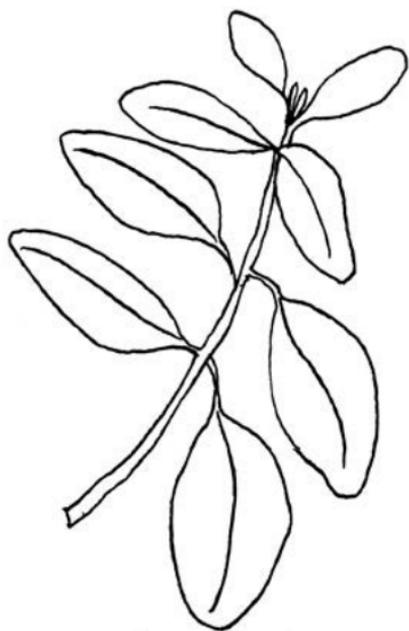


**Salvia purpurea** is a hybrid identifiable by its distinctive red-bronze leaves and blue flowers. It is very aromatic and has a slightly bitter, spicy flavour.

## **Salvia ictericina**

has velvety, variegated green and yellow leaves and lilac-blue summer flowers.





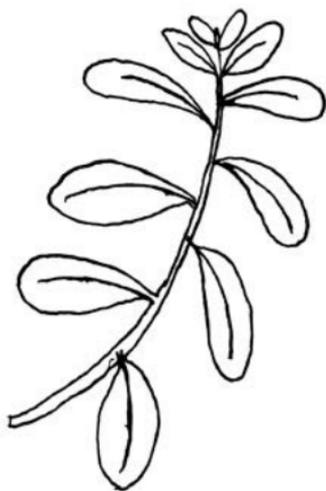
## **Salvia maxima**

has a broad, low growth habit and large, elliptical, grey-green leaves. It is a sterile or low-flowering hybrid. The leaves are

suitable for frying in batter.

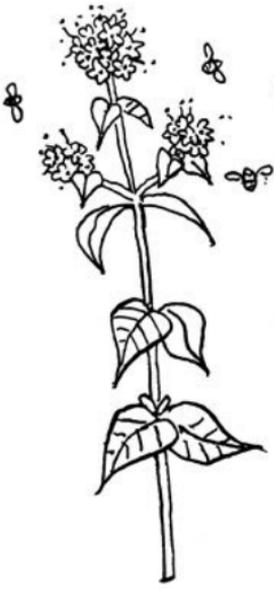
## **Bergamot sage**

is a collector's hybrid from Israel. Its leaves, when rubbed and brought to the nose, give off the smell of this fragrant citrus fruit.



# The Sicilians

Oregano and thyme, both belonging to the Lamiaceae botanical family, are generally pleasant-smelling plants that contribute several seasonings and many medicinal and perfume essences. The tub of **Sicilian oregano, which grows wild on the island**, along with some **varieties of thyme** is a perfect expression of Mediterranean perfumes.



**Sicilian oregano** is a subspecies of *Origanum vulgare*. It is a small bush with white flowers and round to oval, dark green, hairy leaves that have a strong, pungent, slightly bitter taste,

with citrus notes. The most interesting active ingredients it contains are vitamin C and polyphenols, chief among them being carvacrol, which lends oregano its characteristic aroma. In addition, it is rich in antioxidants that counteract the action of free radicals and their negative effects. It is used both fresh and dried. Oregano is harvested when the flowers begin

to bloom in summer: the sprigs with the inflorescences are cut, tied into bunches and dried by hanging them in a ventilated place away from direct light. Once dried, the oregano bunches should be beaten or crumbled, recovering the flowers and leaves and removing any woody parts. The oregano thus obtained should be stored in paper or cloth bags in a cool, dry place, protected from light. The leaves and flowering apices of oregano are used in traditional Sicilian dishes, sometimes determining their name, as in the famous ***rianata*** (*origanata*): a rustic pizza topped with sardines, tomatoes, garlic, parsley, pecorino cheese and oil and a generous dose of oregano.

Of the approximately 350 species of thyme, the most common are *Thymus vulgare* and *Thymus serpyllum*; the creeping velvety-leaved thyme (*Thymus praecox*) is also grown in our *verziere* (kitchen garden). The leaves of all thymes, either fresh or dried, are used in cooking, their aroma surviving even after long cooking times. Thyme, which is a mellifera, is highly appreciated by bees.

### ***Thymus serpyllum***

With slender creeping stems and small, rounded leaves, it bears inflorescences of pink flowers in summer. Our cultivar has variegated



leaves. This plant is rich in volatile oils, particularly thymol, which is a powerful antiseptic (it is an important ingredient in toothpastes and mouthwashes).



***Thymus vulgaris***  
**“Faustini”**

This plant is rich in volatile oils, particularly thymol, which is a powerful antiseptic (it is an important ingredient in toothpastes and mouthwashes). It has small, elongated, dark green leaves; the pinkish-white flowers, rich in nectar, are abundant in spring and summer.

## **Thymus praecox** **(*mother of thyme*)**

This is a highly branched, creeping plant with little lignification at the base and low growth, reaching a height of 3-8

cm. Its small oval leaves are covered with a dense, silky down: this velvety texture gives the foliage a greyish-green colour. It produces a large number of small, pink, loaded flowers from May to August. It is used by gardeners mainly as an aromatic ornamental, but the leaves can be used in cooking.



# Chillies

Every vegetable garden should include the chilli pepper, *Capsicum annum*, which belongs to the Solanaceae family, includes species - to name but a few - such as the potato, tomato, aubergine, tobacco, petunia and Chinese lantern. The chilli pepper, an annual herbaceous plant, native to South/Central America, is a species that includes many varieties. Some with small, conical fruits; others with thin, conical-elongated, slightly curved fruits; some with small, round fruits like cherries; and others with very small, violet, orange and red bi-coloured fruits. It is one of the most diverse crops in terms of shape and colour. There are at least 2,000 varieties, each

called by dialectal names linked to the local culture, which differ from country to country and region to region. The pungency of red chillies is caused by alkaloids called capsaicinoids, which have been developed by plants to prevent mammals from eating the fruits and destroying the seeds in their digestive tract. In contrast, this problem does not occur when birds eat the fruits, which have instead helped to spread the genus throughout their homeland of America. Rich in vitamin C, chilli peppers are said to have an antibacterial and vasodilating effect. They also help control cholesterol and blood pressure levels.



The varieties grown in the Verziere di Acate are distinguished not only by their shape and origin, but also by the different

degree of spiciness on the Scoville scale (SHU):

**Peter red pepper**

(5.000 - 30.000 SHU)

**Peperoncino a mazzetti**

(25.000 SHU)

**Peperoncino dell'Etna**

(25.000 SHU)

**Diavolicchio calabrese**

(150.000 SHU)

**Jamaican Rosso**

(100.000 – 200.000 SHU)

# Culinary herbs

Culinary herbs are precious allies for enriching recipes with **lots of different flavours**, from the fresh and light notes of mint and parsley to the distinctive fragrance of celery, through to the heady aromatic qualities of basil. Herbs have been used for centuries to enhance the flavour of dishes but they also have lots of widely-noted beneficial properties. For example, they aid digestion and have anti-inflammatory, antioxidant and also antibacterial effects. There is nothing random about the addition of a herb to a dish: it is a question of the season, of proportions, of the right techniques. Herbs play a leading role in Sicilian cuisine and though they are often connected with simple dishes they

add a unique twist to every recipe. The aromas of culinary herbs are intertwined with the landscapes and with the culture of the island: broad beans with oil, garlic and mint, pasta with sardines and wild fennel, and pasta with fresh tomato sauce and basil are simple dishes, peasant dishes if you will, but extraordinary precisely because of their specific combinations with the main ingredient.

**Sicilian basil**

**Mountain basil**

**Chamomile**

**Mint**

**Sicilian mint**

**Cutting celery**

**Giant parsley**

**Chives**

**Wild fennel**

**Lemon verbena**

# The surprising

A tub offers lovely, fragrant surprises, for it contains herbs that unexpectedly give off smells that take one's mind to something else, like santolina that smells of olives, lemon grass that reminds one of a mix of citrus and roses, and artemisia whose young shoots smell of coca-cola.



## **Olive herb** **(*Santolina viridis*)**

A small, compact, rounded, evergreen plant with strongly aromatic, bright green foliage; in summer it

produces yellow flower heads

(the flowers of the Asteraceae, to which it belongs). The leaves of this plant are edible and smell and taste like black olives; it is used fresh to flavour many dishes, especially salads and omelettes.

**Lemon grass**  
**(*Cymbopogon***  
***citratus*)**

A monocotyledon belonging to the Poaceae (grass) family. It is an exotic, perennial herbaceous plant that forms tufts with strong culms (this is the name given to the stems of the grasses) and long, narrow leaves with a characteristic lemony



scent. It contains citral and geraniol, which have **lemon and rose** aromas respectively.

It is used as a food seasoning, especially in Asian cuisine. Both the heart of the young shoots and the basal portions of the stems are used. Due to their lemon-like aroma they are used as flavourings in soups, sauces and curries.



**Sea wormwood**  
**(*Artemisia***  
***abrotanum* var.**  
***maritima*)**

An evergreen, strongly aromatic, bitter herb. It belongs to the

Asteraceae family; the same

genus includes the better known wormwood (*Artemisia absinthium*) and tarragon (*Artemisia dracunculus*). *Artemisia abrotanum* has pinnate (finely divided), grey-green leaves with an intense smell reminiscent of **coca-cola**. In summer it produces dense inflorescences with small light yellow flower heads. It is widely used as an ornamental, but also to keep moths and fleas away. Its leaves have been used in potpourri since ancient times.

# The natural backdrop of Acate

At the Acate winery, respect for the landscape is evident in the escarpment that wraps around the square, blending harmoniously with its natural surroundings. Creating an escarpment that mirrors the local landscape was a deliberate choice, made to honour the area and offer a pleasing view to visitors. A variety of plants, including strawberry trees, myrtle, mastic, mock privet, rosemary, wormwood, broom, and germander, form a landscape inspired by the wild flora of the area, while the prickly pear, an exotic species common in Mediterranean regions, also

features prominently.

## The **Lentiscus** (*Pistacia lentiscus*)



is an evergreen shrub that is highly branched, with leathery leaves. It is dioecious, meaning that male and female plants

are distinct and grow separately.

The male plant features intense red anthers in its flowers, while the yellow flowers of the female plants contain the pistils, which are the female reproductive organs that receive the pollen. As the fruit on the female plant ripens, it changes from red to black.

The mastic tree has numerous

resin ducts under the bark. The resin has the property of whitening teeth and freshening the breath, characteristics also known to ancient Arab medicine.

### **Mock privet (*Phillyrea latifolia*)**



is a shrub or small tree species in the Oleaceae family. The leaves are persistent

and opposite, oval and elongated, leathery, dark green above and silvery below. The flowers are dioecious, small, white, collected in short axillary clusters. The fruit is a small, globular, blackish-blue drupe. Mock privet was used in

the past as a rootstock for olive trees to which it gave greater hardiness and resistance. It is a very long-lived plant and has an exceptional ability to reproduce from the stump. In the past, the bark was used to dye textiles yellow. The leaves of *Phillyrea latifolia* contain a glucoside (phyllirin) with tonic-astringent and diuretic properties.

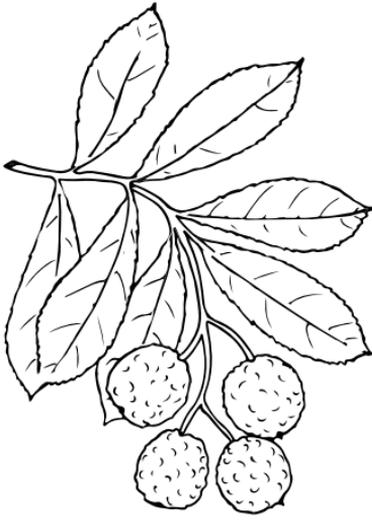
### **Cotton (*Gossypium* spp.)**



Cotton is a very durable fibre obtained from the *Gossypium* plant, a shrubby member of the Malvaceae family. Until the 1960s, cotton was

cultivated in certain areas of Sicily, covering nearly 350,000 hectares. However, the rise of synthetic fibres and the high costs of manual processing led to an inevitable decline in cotton production, ultimately resulting in its disappearance from the island's agricultural heritage. Nevertheless, it remains an integral part of our cultural identity.

In Sicily, the plant blooms in summer, and the capsules (the oval, leathery fruit of the plant) generally open in September. The numerous fluffy seeds contain the fibre used for weaving.



The **Strawberry tree** (*Arbutus unedo*) is native to the Mediterranean basin, where it naturally grows alongside other shrubs such

as the mastic tree (*Pistacia lentiscus*), the holm oak (*Quercus ilex*), mock privet (*Phillyrea angustifolia*), and myrtle (*Myrtus communis*), forming the typical Mediterranean maquis.

The strawberry tree is a shrub with leathery, evergreen leaves that are arranged alternately. The leaves are short-stalked, smooth, shiny, and dark green on the upper surface, while the underside is matte and lighter green with prominent white veins.

The margins of the leaves are serrated.

Its crown is dense, rounded, and irregular, supported by a short, upright, and sinuous trunk that is highly branched. The characteristic bark is brownish-red, rough, and fissured, peeling off in thin, elongated strips.

The bell-shaped, hermaphroditic flowers are located at the tips of the branches, gathered in small, drooping creamy-white clusters. The honey produced from these flowers is highly prized for its slightly bitter taste.

The distinctive feature of the strawberry tree is that both flowers and ripe fruit can be found on the same plant at the same time. The edible part consists solely of the small, round,

fleshy berries, which have a rough surface and a red-orange colour; they should be harvested when fully ripe. They have a pleasantly sweet flavour, but consuming them in large quantities can lead to a sensation of dizziness and intoxication.

The strawberry tree has many notable characteristics: it is beneficial for wildlife, supports pollinating insects, produces edible fruit, and has medicinal uses. Additionally, it has the remarkable ability to quickly produce new shoots if damaged by fire, giving it significant ecological value.

## **Myrtle (*Myrtus communis*),**



unmistakable for its fragrance, is an evergreen shrub that grows wild in the Mediterranean maquis,

together with mastic trees and other thermophilic species.

It features small, leathery, glossy leaves that have translucent, dotted glands, releasing a distinctive aroma when crushed between the fingers.

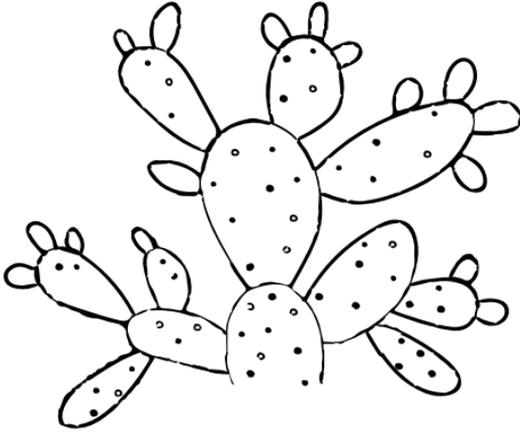
In summer, flowers emerge with a fragrance similar to that of the leaves, featuring five white petals and numerous stamens. The myrtle is entomophilous, meaning it is primarily pollinated by insects;

its flowers are frequently visited by bees and other pollinators. However, myrtle is not a nectar-producing plant, as it lacks nectaries - the organs that secrete nectar through specialised tissue. Forager bees collect only the pollen from the flowers. 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. Ants can also play a role in the seed dispersal of myrtle through a process known as myrmecochory, a strategy used by some plants to enlist the help of ants in

spreading their seeds.

In the kitchen, myrtle is widely used to flavour meats. Due to its balsamic, antiseptic, astringent, and anti-inflammatory properties, it is also used to treat problems related to the respiratory and digestive systems; the liqueur made from its berries is particularly known for its digestive benefits. Myrtle is rich in essential oils (especially myrtol), tannins, and resins, making it a valuable ingredient in herbal medicine.

The **Prickly pear** (*Opuntia ficus-indica*) is a cactus species native to the Americas, having arrived in the Mediterranean basin in



the late 15th century. Its distinctive branches, known as cladodes, are

flattened and fleshy structures called pads, which are a glaucous green colour. The flowers feature a striking corolla and produce fleshy fruits covered, like the pads, with glochids - often incorrectly referred to as spines. The pulp of the fruit is succulent and contains numerous seeds, with colours ranging from white to orange to deep purple.

The prickly pear, a heliophilic and

xerophytic plant, has become an integral part of the Sicilian landscape. Beyond its culinary uses, it has agronomic value (acting as a windbreak and aiding in soil stabilisation), as well as ornamental and medicinal purposes. Interestingly, in Mexico and Peru, the prickly pear is cultivated to rear a scale insect known as cochineal, from which carmine, a prized red dye, is extracted.

# *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**