



Gli incontri di Anteo: “Vitigni autoctoni, risorsa per l’identità e lo sviluppo del territorio, frontiera dell’enologia italiana”

Pantelleria, 16 settembre 2006 presso l’Azienda vinicola Donnafugata

Lo splendido scenario della nuova cantina di Donnafugata a Pantelleria sarà la cornice dell’incontro **“Vitigni autoctoni, risorsa per l’identità e lo sviluppo del territorio, nuova frontiera dell’enologia italiana”** che si terrà il prossimo 16 settembre nell’ambito degli “Incontri di Anteo” promossi da Symbola – Fondazione per le Qualità italiane. L’evento sarà un’occasione di riflessione sul tema della valorizzazione dei vitigni autoctoni: un patrimonio che si alimenta di una tradizione millenaria e che costituisce una grande ricchezza per il nostro paese.

Il dibattito, moderato da **Enzo Vizzari** direttore editoriale delle Guide L’Espresso, vedrà la partecipazione di **Ermete Realacci** presidente di Symbola, **Josè Rallo** titolare dell’Azienda Donnafugata, **Franco Bonanini** presidente del Parco Nazionale delle Cinque Terre, **Marco Caprai** titolare della Cantina Arnaldo Caprai, **Aldo Cosentino** direttore generale della Direzione Protezione Natura del Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e **Fabio Renzi** segretario generale di Symbola.

La grande varietà dei vitigni tipici presente sul territorio italiano rappresenta una straordinaria potenzialità per quell’economia della qualità che la Fondazione Symbola è impegnata a promuovere. In un mercato sempre più segnato dal cosiddetto “gusto internazionale”, dettato da vini che derivano da vitigni internazionali, l’Italia, con la sua tipicità enologica, frutto di varietà autoctone invidiate da tutto il mondo, può oggi vincere il confronto con i produttori stranieri riportando la giusta attenzione sul territorio e sul patrimonio di diversità biologica, paesaggistica e culturale.

Quella della tutela dei vitigni tipici italiani è un orientamento che coinvolge sempre più aziende vinicole, enti ed istituzioni del nostro Paese, che hanno saputo rileggere le potenzialità di una risorsa antica e tradizionale in chiave moderna e innovativa. L’incontro sarà un’occasione per mettere a confronto diverse esperienze. Come quella di **Donnafugata**, da sempre impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni siciliani, come il Nero d’Avola, l’Ansonica e il Catarratto, e in particolare lo Zibibbo di Pantelleria. La varietà è presente sull’isola anche in alcuni vigneti centenari, a piede franco ante fillossera, ed è nota per dar vita a vini dolci naturali – il Moscato e il famoso Passito Ben Ryè - forte espressione dell’identità del territorio. E poi l’esperienza del **Parco Nazionale delle Cinque Terre**, che in questi anni si è speso per recuperare e valorizzare colture e saperi tradizionali come cardine dello sviluppo locale, e le cui terrazze ospiteranno a breve il vivaio di vitigni autoctoni del mediterraneo.

E ancora il Sagrantino umbro, uno dei più preziosi vitigni autoctoni italiani, motore del successo della **Cantina Arnaldo Caprai** che proprio puntando sul recupero di una risorsa del territorio e coniugando tradizione ed innovazione, è riuscita ad affermarsi sui mercati internazionali.

Gli Incontri di Anteo. Sono appuntamenti, promossi da Symbola – Fondazione per le qualità italiane – dedicati alle esperienze imprenditoriali che proprio a partire dal loro legame con il territorio sono state in grado di affermarsi nello scenario globale. Il nome rimanda ad Anteo, il gigante della mitologia greca imbattibile finché restava con i piedi ben poggiati sulla terra (Gea era infatti sua madre). Ercole infatti per scoffiggerlo dovrà sollevarlo sulle proprie spalle.