

In evidenza

# Sicilia, Sostenibile per Natura. Con SOStain un nuovo umanesimo ecologico

di: Caterina Lo Casto

27 ottobre 2021



*“La sostenibilità è un po’ come la felicità, difficile da sintetizzare, difficile da definire, un po’ come provare a disegnare l’anima”.* Nicola Francesca, docente e ricercatore di Microbiologia alimentare, ambientale, agraria dell’Università di Palermo.

---

Si è scelta Palermo come fulcro per parlare di ambiente, di Sicilia, di vino e di “DOC”. Si discute di ecologia e sostenibilità olistica insieme ad **Antonio Rallo** in veste di presidente del Consorzio di Tutela dei vini DOC Sicilia, **Alberto Tasca** nel ruolo di Presidente della Fondazione SOStain Sicilia, **Laurent Bernard De La Gatinais**, Presidente della associazione di viticoltori Assovini Sicilia, **Nicola Francesca** del comitato scientifico fondazione Sostain, **Benedetto Alessandro** come rappresentante dei giovani enologi e **Guido Robustelli**, direttore vendite di O-I. Insieme a loro, **Salvatore Malandrino**, direttore Unicredit Sicilia e primo sostenitore della Fondazione. Moderatore del talk, il giornalista messinese **Umberto Gambino** del TG2.

Ospiti all’hotel Villa Igiea – Rocco Forte, le principali testate nazionali ed europee sul Food & Wine.

La Sicilia è da sempre, e per sua natura, terra e laboratorio di sperimentazione, e SOStain ne è la prova: la neonata fondazione riscrive il presente e il futuro enologico siciliano, un programma generoso, ambizioso, che nasce dal consorzio della DOC in collaborazione stretta con Assovini Sicilia. Tutti possono aderire, sia aziende che puntano sul biologico e sul biodinamico, sia quelle che fanno scelte più convenzionali.

*“La Sicilia ha la vigna BIO più grande d’Italia”, dice Laurent Bernard De La Gatinais, “I contadini sono custodi del territorio, sta a noi, ora, trasformare questa identità naturale in un plus per la regione”.* Il messaggio è forte, le azioni tangibili: anche i mercati esteri ci indicano questa realtà come una necessità, perché la sostenibilità sarà anche una discriminante per l’accesso ai fondi europei, oltre a un modo di pensare e di fare il vino.

*“Abitiamo la regione più vitata d’Italia, 98.000 ettari di cui 30.084 in biologico, con un 22% di aziende Bio, che a conti fatti significa il 33% del biologico in Italia, e più del 50% tra lotta integrata e agricoltura biologica. Numeri che sono destinati a crescere anche grazie all’azione della fondazione. (...) SOStain ha una visione olistica della sostenibilità”, dice Alberto Tasca.*

La direzione è quella di un *umanesimo ecologico*, verso un modello generativo e non solo accumulativo, mettendo da parte un capitalismo cieco che non può più reggere, e che fa acqua da molte parti.

Allora perché un *Sostain Sicilia* e non Nazionale, accodandosi alle tante e pur valide iniziative in atto? Perché bisogna saper contestualizzare, perché clima e suolo di questa terra sono peculiari e unici: nel cluster Sicilia si sta infatti pensando di creare dei sotto-cluster che meglio possano definire la diversità intrinseca dei paesaggi. Pensiamo a questa regione come a una navicella spaziale, con possibilità, capienza e risorse limitate, e a *SOSTain* come a un insieme di buone pratiche e saperi che permettono all'astronave di giungere sana e salva alla metà, senza esaurire il carburante e le provviste.

Ad oggi sono 24 le realtà associate, più di 4600 ettari dedicati, e 40 milioni di bottiglie prodotte secondo i protocolli riconosciuti dalla fondazione. Ci si impegna a trovare soluzioni per i rifiuti nei terreni agricoli, a formare manager che si occupino di sostenibilità, a mantenere nel tempo una produttività minima di ogni vigneto, a creare una banca dati, e soprattutto ad arrivare a una digitalizzazione che sia comune a tutti (SCAE, Smart and Connected Agri Food System). Oltre a queste macro missioni, si lavora anche sul vetro siciliano, per essere indipendenti e ridurre impronta carbonica, sulla ricerca di imballaggi ecologici e sull'energia rinnovabile, sulla fertilità dei suoli e sulla gestione del bene acqua, sulla misurazione della biodiversità.

L'evento prevede nella tre giorni, workshop e incontri tematici in lingua inglese. Tra questi:

- Workshop "Grillo"
- Technical tastings on Grillo
- Workshop on Other Sicilian whites
- Technical tastings on Other Sicilian whites
- Workshop "Nero d'Avola"
- technical tastings Nero d'Avola
- Workshop Other Sicilian reds
- Technical tastings on Other Sicilian reds

CLC