

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