

In evidenza

L'azienda agricola siciliana Serra Ferdinandea ottiene la certificazione Demeter

di: Liliana Rosano

3 luglio 2026



Serra Ferdinandea ha ottenuto la certificazione Demeter, il più autorevole riconoscimento internazionale per l'agricoltura biodinamica, completando un percorso avviato fin dalla nascita del progetto.

Quando, nel 2019, le famiglie Oddo e Planeta hanno immaginato il recupero e la valorizzazione di questo luogo straordinario nel cuore dei Monti Sicani, la tutela dell'integrità ambientale e paesaggistica è stata individuata come principio fondante dell'iniziativa.

Situata a circa 450 metri di altitudine, Serra Ferdinandea domina il tratto di mare dove nel 1831 emerse e scomparve l'Isola Ferdinandea, da cui prende il nome. Circondata dai boschi e dalle cime dei Monti Sicani, l'area rappresenta un ecosistema di grande valore naturalistico che ha richiesto fin dall'inizio un modello agricolo capace di preservarne equilibrio e biodiversità.

A differenza di molte realtà che affrontano un percorso di conversione, **Serra Ferdinandea è nata direttamente secondo i principi dell'agricoltura biodinamica**. I terreni, mai interessati da agricoltura intensiva, conservano una straordinaria vitalità e raccontano una storia legata alla pastorizia millenaria, ancora oggi testimoniata dalle antiche *mannare*, i tradizionali recinti in pietra che caratterizzano il paesaggio rurale siciliano.

Con il conseguimento della certificazione Demeter, **tutte le produzioni di Serra Ferdinandea – uve e vini, miele, farine e pasta, fichi e allevamenti bovini – saranno certificate secondo i rigorosi standard dell'agricoltura biodinamica**.

Questi prodotti sono il risultato di un unico organismo agricolo, nel quale viticoltura, colture complementari e allevamento convivono in un sistema integrato. Un modello produttivo fondato sulle relazioni tra le diverse componenti aziendali, capace di generare complessità, fertilità e resilienza, nel rispetto dell'ambiente e della qualità delle produzioni.

Per i vini di Serra Ferdinandea – un bianco 50% Grillo 50% Sauvignon Blanc, un rosso 50% Nero d'Avola 50% Syrah e un rosè 100% Nero d'Avola – la certificazione Demeter si affianca alle già ottenute certificazioni Biologica e SOStain, completando un sistema di garanzie che, ad oggi, **non trova equivalenti nel panorama agricolo siciliano**. L'integrazione di questi tre standard rappresenta una garanzia concreta per consumatori, operatori e appassionati, attestando un modello produttivo fondato sul rispetto dell'ambiente, della biodiversità e della qualità, verificato da organismi di certificazione indipendenti e riconosciuti a livello internazionale.

Nel percorso verso la certificazione Demeter, Serra Ferdinandea è stata affiancata da **Adriano Zago, agronomo ed enologo** tra i massimi esperti italiani di agricoltura biodinamica e autore del volume



Manuale di viticoltura biodinamica.

Il riconoscimento Demeter consentirà di raccontare con ancora maggiore efficacia l'identità di Serra Ferdinandea e una **visione dell'agricoltura profondamente radicata nella storia e nella cultura di questo territorio**. Un approccio che affonda le proprie radici in una tradizione millenaria, testimoniata dalla presenza del vicino palmento greco-punico del Bosco della Risinata e, poco distante, dal Santuario di Demetra Malophoros, la "portatrice di frutti", simbolo della fertilità della terra e della sapienza agricola che da secoli caratterizza queste colline della Sicilia occidentale.

LA CERTIFICAZIONE DEMETER

In viticoltura è il più importante standard internazionale che attesta la produzione di uve e vini da **agricoltura biodinamica**. Questo marchio va oltre i requisiti dell'agricoltura biologica, trattando la vigna come un organismo vivente a ciclo chiuso che integra suolo, piante e animali in perfetta armonia con i ritmi della natura e del cosmo.

I parametri contenuti nei disciplinari gestiti da Demeter Associazione Italia sono i più restrittivi in termini di sostanze additive e si dividono tra pratiche in vigna e in cantina:

- **Uso dei preparati biodinamici:** Obbligo di utilizzare preparati specifici, come il cornoletame (500) e il cornosilice (501), preparati da cumulo (dal 502 al 507) per attivare la vita nel suolo e stimolare le difese delle viti e di tutte le coltivazioni aziendali.
- **Fertilità naturale:** Divieto d'utilizzo di concimi chimici e pesticidi di sintesi. Il nutrimento della terra è affidato al compostaggio aziendale, al sovescio e alle rotazioni (coltivazione di piante erbacee da

interrare).

- **Fermentazione spontanea:** Obbligo di utilizzare solo lieviti indigeni presenti sulle bucce, vietando l'inoculo di lieviti selezionati industriali per preservare l'identità territoriale.
- **Limiti stringenti sui solfiti:** La quantità massima di anidride solforosa totale consentita nel vino Demeter è nettamente inferiore rispetto ai limiti fissati per i vini biologici e convenzionali.
- **Nessuna manipolazione invasiva:** Divieto di ricorrere a tecniche enologiche artificiali come la concentrazione a freddo, l'osmosi inversa, la spallazione o l'aggiunta di tannini commerciali.

SERRA FERDINANDEA

Serra Ferdinanda è un'azienda agricola nata nel 2019 dalla collaborazione tra le famiglie Oddo e Planeta, entrambe attive nel mondo vitivinicolo rispettivamente in Francia e in Sicilia. Il progetto si distingue per la sua visione organica, che va ben oltre la produzione di vino, attraverso un approccio agricolo integrato e polifunzionale. Ogni coltivazione e attività dell'azienda contribuisce all'equilibrio dell'ecosistema, dove l'intervento delle pratiche agricole si fonde con la natura circostante. Questo territorio è legato alla storia della leggendaria Isola Ferdinanda, emersa nel 1831 e rapidamente scomparsa sotto le acque del mare. Di qui il nome dell'azienda, il cui dominio territoriale si estende per 110 ettari tra 400 e 450 metri sopra il livello del mare risalendo da Sciacca verso le colline, in direzione Sambuca di Sicilia. Serra Ferdinanda è concepita come un organismo agricolo ideale, fondato sui principi del rispetto dell'identità del luogo e della tutela e valorizzazione della biodiversità: un insieme di coltivazioni che spaziano dalla vite al grano, dai legumi ai fichi e al miele. La produzione si concentra su tre vini Sicilia Doc, frutto della contaminazione tra uve autoctone e alloctone: un bianco, composto da Grillo e Sauvignon Blanc, un rosato e un rosso composti da Nero d'Avola e Syrah, e sulla linea Nutrimenti, composta da pasta, farine e legumi di antiche varietà locali, e miele di ape nera sicula. Tutte le coltivazioni sono in regime biodinamico.