

Appuntamenti In evidenza

# Back to the 80's. I mitici anni Ottanta rivivono per “Calici di Stelle” alle Tenute Nicosia di Trecastagni: cucina, design, musica e divertimento

di: Redazione  
5 agosto 2025



L'evento targato *Movimento Turismo del Vino* più atteso dell'estate torna sull'Etna, alle **Tenute Nicosia**. Nella cantina di Trecastagni mercoledì 6 agosto si terrà un'edizione tutta dedicata ai mitici anni Ottanta, che sarà fortemente caratterizzata dalla festosa e colorata presenza del **Pop Up Market Sicily**, partner della manifestazione, e si preannuncia effervescente come quel decennio e come le bollicine metodo classico della storica casa vinicola etnea. "Cosa resterà degli anni 80" si chiedeva una canzone portata al successo da Raf al Festival di Sanremo 1989. Oggi possiamo affermare che nell'immaginario comune, e in molti ambiti della cultura e della vita di tutti i giorni, gli anni Ottanta, quelli del nuovo miracolo economico della cosiddetta 'Milano da bere', dell'avvento delle TV commerciali, dell'edonismo e del disimpegno, non se ne sono mai andati. Così, dalla cucina di quegli anni con i suoi piatti 'iconici', che si potranno riassaporare nell'interpretazione contemporanea dello chef dell'Osteria di cantina **Salvo Baudo** in abbinamento agli spumanti e ai vini delle selezioni Tenute Nicosia, al design, dalla musica alle tendenze giovanili dell'epoca le 'eighties vibes' scorreranno durante tutta la serata, sin dal **laboratorio di degustazione** delle 19.30 (a numero chiuso, solo su prenotazione) guidato dal noto giornalista **Nino Aiello** insieme all'enologa **Maria Carella**, dedicato proprio alla **Cucina anni Ottanta**, espressione dell'edonismo tipico di quegli anni anche tavola.

Sarà un tuffo nel passato tutto da gustare, forchetta e calice in mano, con la curiosità di (ri)scoprire preparazioni in auge nei migliori ristoranti, come nelle case di tutti gli italiani, ancora fino a buona parte degli anni Novanta, e poi definitivamente archiviati dalla riscoperta delle tradizioni regionali e del km zero e dalle nuove tendenze salutiste. Cocktail di gamberi e Farfalle al salmone, Risotto allo Champagne e Vitel tonnè, solo per citare alcuni dei piatti protagonisti anche al party sotto le stelle che avrà luogo a partire dalle 20.30, duetteranno con le bollicine dell'Etna e le altre etichette, non solo etnee, di casa Nicosia, in una ricca area food dove non mancherà nemmeno quest'anno lo spazio per il barbecue, alcuni piatti della tradizione e il gelato artigianale dello chef Baudo.



Dopo l'ultima entusiasmante edizione di Cantine Aperte dello scorso maggio, si rinnova la collaborazione con i Maestri Assaggiatori di **ONAV Catania**, pronti a guidare i winelover nell'assaggio dei vini in **degustazione libera**, mentre gli amanti della mixology avranno la possibilità di assaggiare i cocktail a base di Gin 'Silenzio' e Amaro 'Luna Verde' dell'azienda etnea **Mavric**.

Insomma, la notte più stellata per gli amanti del vino a Trecastagni sarà, ancora una volta, all'insegna del connubio tra wine tasting, cibo, osservazioni astronomiche, a cura del **Gruppo Astrofili Catanesi**, e intrattenimento, anche questo a tema, con le creazioni handmade e vintage del **Pop Up Market Sicily**, travolgenti esibizioni di break dance e ballo a tema e il **Rumori Sound System Dj set**, con le selezioni musicali new wave, elettro-pop e dance del Dj catanese **Antonio Vetrano**, testimone in prima persona della libertà creativa e del fermento musicale che si respirava, anche alle falde dell'Etna, in quegli euforici, stravaganti e po' incoscienti, ma comunque indimenticabili anni Ottanta.

Mercoledì 6 Agosto

**CALICI DI STELLE 2025 Back to the 80's special edition**

Open h 19.30 | Tenute Nicosia, Trecastagni (CT)

---

## PROGRAMMA

## TOUR GUIDATI IN CANTINA



Dalle 19.30 alle 21.00

---

### LABORATORIO DI DEGUSTAZIONE\*

#### “LA CUCINA DEGLI ANNI OTTANTA: EDONISMO E PIACERI A TAVOLA”

guidato dal giornalista **NINO AIELLO**

Inizio ore 19.40 / Durata: 50 minuti ca.

Gli assaggi ‘iconici’ degli anni 80 preparati dallo Chef Salvo Baudo de L’Osteria di Cantine Nicosia e i vini in abbinamento, presentati dalla nostra enologa Maria Carella:

- Tartina al salmone, con spuma di mascarpone e zeste di limone  
*Passuluna Bianco Igt Terre Siciliane Insolia-Moscato d’Alessandria 2024*
- Il Cocktail di gamberi *Sosta Tre Santi Etna Doc Brut Rosato Metodo Classico 2022*
- Il Vitel tonnè *Vulkà Etna Doc Rosato 2023*
- Il Risotto allo Champagne *Sosta Tre Santi Etna Doc Brut Bianco Metodo Classico 2020*

\*Attività a numero chiuso, con posti molto limitati SOLO SU PRENOTAZIONE fino ad esaurimento posti, compresa nel biglietto d’ingresso.

**N.B.** Coloro che avranno prenotato in anticipo il Laboratorio dovranno presentarsi alle ore 19.30 in punto per poter mantenere la propria prenotazione.

---

### BANCO D’ASSAGGIO SPUMANTI “SOSTA TRE SANTI”

Dalle 19.30 alle 24.00

A cura dei Maestri Assaggiatori di **ONAV Catania**

Etichette in degustazione libera:

- Sosta Tre Santi Carricante Brut Metodo Classico Millesimato 2020
- Sosta Tre Santi Etna Rosato Brut Metodo Classico Millesimato 2022

### BANCO D’ASSAGGIO VINI ETNA DOC “VULKÀ”

Dalle 19.30 alle 24.00

A cura dei Maestri Assaggiatori di **ONAV Catania**

Etichette in degustazione libera:

- Vulkà Etna Doc Bianco 2024
- Vulkà Etna Doc Rosso 2023

### BANCO D’ASSAGGIO BLEND SICILIANI “PASSULUNA”

Dalle 19.30 alle 24.00

A cura dei Maestri Assaggiatori di **ONAV Catania**

Etichette in degustazione libera:

- Passuluna Frizzante Igt Terre Siciliane
- Passuluna Bianco Igt Terre Siciliane 2024
- Passuluna Rosso da uve leggermente appassite Igt Terre Siciliane 2024

---

### ISOLE DEL GUSTO

Dalle 21.00 alle 22.30

a cura del resident chef **SALVO BAUDO** e dell’equipe di cucine de **L’OSTERIA DI CANTINE NICOSIA**

## **I PIATTI 'ICONICI' DEGLI ANNI OTTANTA**

- Insalata russa
- Cocktail di gamberi
- Uova sode ripiene
- Farfalle al salmone
- Vitello tonnato
- Finocchi in besciamella al gratin

## **L'ANGOLO DELLA TRADIZIONE**

- Cannelloni
- Maccheroni bio al sugo
- Pizza di carne

## **IL BARBECUE**

- Salsiccia
- Puntine di maiale "Pittinocchi"
- Spiedini di carne

## **IL GELATO ARTIGIANALE HOMEMADE E L'ANGOLO DOLCE**

- Gelato artigianale ai gusti cioccolato e zenzero
- Anguria fresca
- Cannoli siciliani

---

## **"POP UP MARKET" CORNER**

Un angolo di pura creatività con le produzioni artigianali local, handmade, vintage, i volti e i colori del progetto Pop Up Market Sicily partner dell'evento.

---

## **PERFORMANCE DI BALLO | DALLA BREAK DANCE ALLE COREOGRAFIE ANNI 80**

I nostri ballerini vi faranno rivivere le atmosfere dei favolosi anni Ottanta con travolgenti esibizioni a tema.

---

## **"RUMORI SOUND SYSTEM" DJ SET**

### **80's VIBRATIONS**

Le selezioni musicali di Antonio Vetrano per ballare sulle frequenze new wave, elettro-pop e dance degli anni Ottanta.

---

## **OSSERVAZIONI ASTRONOMICHE GUIDATE a cura del Gruppo Astrofili Catanesi**

---

### **BIGLIETTI**

Prezzo speciale intera serata € 55 a persona\* per chi acquista il biglietto on line entro il 5

Agosto <https://shop.meccanismi.cloud/25-calici-sotto-le-stelle>

Prezzo pieno intera serata € 60 a persona\* per i partecipanti che acquisteranno il biglietto online il 6 Agosto o pagheranno in loco la sera stessa dell'evento (Minori dai 6 ai 16 anni: € 25)

anticipo il Laboratorio dovranno presentarsi alle ore 19.30 in punto per poter mantenere la propria

Info line +39 095 7809238 / +39 095 7806767

---

In collaborazione con:

**ONAV Catania – Pop Up Market Sicily – Gruppo Astrofili Catanesi**

Main Sponsor:

**MECCANISMI – MAVRIC**

---

