

In evidenza

# 100ETNA, la festa del vino e la visione di La Fucina di Vulcano di Irene Foti

di: Gianmaria Tesei

5 settembre 2025



**100ETNA.** Già il nome della manifestazione identifica una precisa volontà, quella di voler esaltare il meglio dell'enologia etnea (con oltre cento referenze e uno spazio speciale dedicato ai vini dell'Associazione Donne del Vino). Elemento clou di questa seconda edizione: un percorso di gastronomico in otto portate firmato dallo chef Sandro Rinaldo Chiù.

Al proposito, l'appuntamento del 29 agosto scorso è stato anche l'occasione per conoscere meglio la sede che ha ospitato 100Etna, il boutique hotel di Irene Foti, *La Fucina di Vulcano*. Nove camere (una con sauna privata), piscina e ristorante: una struttura che combina ospitalità e cucina, immersa nei profumi e nelle atmosfere del versante ovest dell'Etna.

La storia parte da Irene, che dopo una laurea in Farmacia e due anni di lavoro in quel settore ha deciso di rilevare un'attività costruita dal padre, imprenditore edile. Ne ha fatto un progetto personale, ristrutturando con attenzione: cocchio e materiali della tradizione sono rivisitati in chiave moderna, una sala ristorante è stata trasformata in open space con grandi vetrate e vista panoramica sull'Etna.

In una breve intervista, Irene Foti ha raccontato la sua visione e le idee che guidano la sua azienda.



Irene Foti

**D: Qual è l'essenza de La Fucina di Vulcano?**

**R:** Si tratta di un boutique hotel di nove camere, immerso all'interno della natura del territorio del Parco dell'Etna. Infatti, la struttura si trova dentro il perimetro dell'oasi naturalistica dell'Ente. L'obiettivo della struttura è quello di offrire uno spazio di valorizzazione del territorio e, soprattutto, un piccolo rifugio di benessere fisico e mentale.

**D: Qual è l'idea di cucina de La Fucina di Vulcano?**

**R:** La nostra storia è un percorso in continua evoluzione. Con il nostro chef Sandro Rinaldo Chiù, che collabora con noi da oltre dieci anni, lavoriamo soprattutto la materia prima locale e stagionale. Negli ultimi anni abbiamo avviato anche un progetto più organico: abbiamo creato un orto, il nostro "orto cucina", dove coltiviamo gran parte degli ortaggi che poi portiamo nei piatti. Ci sono carciofi, pomodori, melanzane, sedano, zucchine, fiori di zucca e persino il pistacchio, grazie a un piccolo pistacchieto che abbiamo acquistato. La nostra filosofia è valorizzare al massimo i prodotti che raccontano il territorio. E mi piace sottolineare che l'orto è un orto di biodiversità: non solo i pomodori della tradizione, ma più di 15 varietà diverse, altrettante di melanzane, vari tipi di basilico, menta aromatica e carciofi.



100 Etna

**D: Quali sono i trend della la ristorazione etnea?**

**R:** Posso parlare soprattutto della mia esperienza. La nostra è un'attività giovane, e la direzione che abbiamo scelto è quella di allontanarci un po' dagli schemi rigidi della cucina stellata. Preferiamo concentrarci su piatti che abbiano un legame emotivo, che evocano l'infanzia e i sapori familiari, ma reinterpretati in chiave contemporanea. Quando un cliente si siede a tavola, l'idea è che possa ritrovare in quello che mangia un ricordo personale, qualcosa che parli di sé.

**D: Come nasce 100ETNA? E come vede oggi il mondo del vino siciliano?**

**R:** Siamo arrivati alla seconda edizione: la prima è stata nel 2024. L'idea di 100ETNA nasce dal desiderio di raccontare l'Etna non solo attraverso i vini, ma anche dal punto di vista naturale, ambientale e gastronomico. Abbiamo scelto Bronte, che è conosciuta soprattutto per il pistacchio, ma che non può essere ridotta soltanto a questo. Volevo mostrare che il territorio ha molto di più da raccontare e che può essere un luogo di incontro per tutto il vino del vulcano. Il comparto etneo sta vivendo un momento di crescita importante e meritato: per questo ho voluto creare una festa inclusiva, non politicizzata, non legata a un singolo versante, ma ospitata in una cantina e pensata come momento collettivo. L'idea è di farla diventare un appuntamento fisso, una festa di fine stagione che accompagni simbolicamente l'inizio della vendemmia.

**La Fucina di Vulcano**

Contrada Piano Paolo – Difesa, S.S. 284

95034 Bronte (Ct)

Tel. 095 693730

[www.fucinadivulcano.it](http://www.fucinadivulcano.it)

*di Gianmaria Tesei*

