

Appuntamenti

# Tutto pronto per Etna Wine Forum 2025, il festival del vino etneo

di: Redazione

23 settembre 2025



– Torna Etna Wine Forum, la manifestazione che nasce a Biancavilla, comune in provincia di Catania, con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio vitivinicolo del versante sud-ovest dell'Etna, un areale dalle condizioni pedo-climatiche uniche.



Tante le novità della quarta edizione, in programma i prossimi **10, 11 e 12 ottobre** presso Villa delle Favare, a Biancavilla: dallo show cooking con lo chef stellato **Pino Cuttaia** del ristorante **La Madia** di Licata, al giornalista americano **Robert Camuto**, firma autorevole di **Wine Spectator**, che presenterà il suo libro **"Altrove al Sud"**.

I dettagli del programma sono stati annunciati oggi durante la conferenza stampa a Villa delle Favare, in presenza del sindaco di Biancavilla, **Antonio Bonanno**, e del presidente della Fondazione italiana sommelier, **Paolo Di Caro**.

Un calendario fitto di appuntamenti per una tre giorni dove si alterneranno masterclass, talk, convegni, approfondimenti, degustazioni, show cooking. Protagoniste dei banchi di assaggio, in programma domenica 12 Ottobre nella corte di Villa delle Favare, saranno le cantine siciliane del Sud Ovest, e non solo.

A raccontare al pubblico la manifestazione dedicata alla cultura del vino dell'Etna sarà il gruppo **Radio Amore**, con le dirette, le interviste, i talk, e il programma di **Antenna Sicilia "Isola Verde"**, condotto da **Ruggero Sardo**.



Promossa dall'amministrazione del comune di Biancavilla, Etna Wine Forum si avvale della collaborazione della Fondazione Italiana Sommelier, in qualità di partner tecnico, e del patrocinio degli assessorati Enti Locali e Agricoltura della Regione Siciliana, il Ministero dell'Agricoltura e Sovranità Alimentare MASAF, Confagricoltura, Parco dell'Etna.

"L'Etna Wine Forum è molto più di una rassegna: è la celebrazione della nostra identità, della passione dei produttori e della qualità straordinaria che il nostro territorio sa esprimere" – commenta il sindaco di Biancavilla, **Antonio Bonanno**. "A Biancavilla- continua il sindaco- il vino raggiunge livelli di eccellenza e, insieme a olio, fichidindia, arance e olive, racconta un'agricoltura autentica e sostenibile. Con i percorsi enogastronomici attorno al vino, offriamo un'esperienza che unisce gusto, cultura e territorio, valorizzando le nostre tradizioni e promuovendo una nuova forma di turismo esperienziale".

L'evento vuole essere un momento di confronto tra il mondo della vitivinicoltura, il giornalismo enologico, gli operatori di settore, la comunicazione e il marketing. Non solo Etna, la tre giorni sarà un'occasione per esplorare altre realtà vitivinicole dentro e fuori dai confini siciliani, come le masterclass su vini del Consorzio del Cirò e del Val di Noto e il seminario/degustazione che metterà a confronto il Timorasso e il Carricante, condotto da **Daniela Scrobogna**, degustatrice e responsabile del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier, insieme al produttore **Walter Massa**.

Non mancherà l'approfondimento di tematiche attuali con il seminario *"Gli enologi e le sfide globali. Dal terroir ai cambiamenti climatici, viaggio da Nord a Sud"*, con **Daniela Scrobogna**, e il produttore **Federico Curtaz**.

"L'Etna Wine Forum si è ormai affermato e consolidato come uno degli appuntamenti del mondo del vino. Biancavilla, ribattezzata la "terza porta dell'Etna", si trasforma in un palcoscenico unico ed ideale dove alle novità della produzione vinicola si affianca il racconto del territorio e dei suoi protagonisti. L'obiettivo è quello di condividere le peculiarità vitivinicole del versante Sud-Ovest dell'Etna e offrire nuovi spunti - commenta **Paolo Di Caro**, presidente della Fondazione Italiana Sommelier.

Si invitano i colleghi giornalisti ad accreditarsi all'evento all'email: [press.etnawineforum@gmail.com](mailto:press.etnawineforum@gmail.com)

**Il programma**

## **10 ottobre**

### **Ore 10: La cultura del vino e il racconto del territorio**

Riservato a docenti e studenti delle scuole del territorio.

Interverranno: **Antonio Bonanno**, Sindaco di **Biancavilla**, **Vincenzo Randazzo** Assessore, **Giuseppe Maria Sassano**, Vice-Presidente **iFORM Confimpresaitalia**

### **Ore 16: Oli estremi. La produzione dell'olio, dal sud ovest dell'Etna ai territori più impervi**

Seminario con degustazione a cura di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio

Interverranno: **Mimma Coppola**, Docente dell'Olio, **Sergio Pappalardo**, Produttore e Docente dell'Olio, **Valentina Ventura**, Produttrice

### **Ore 17,30: Tendente ad Infinito.**

- **Da Nord a Sud: i grandi vini bianchi e la verticalità del Timorasso e del Carricante a confronto**

Con **Daniela Scrobogna**, degustatrice e responsabile del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier, **Walter Massa**, produttore, **Ivo Basile**, responsabile comunicazione **Tasca d'Almerita**

### **Ore 19,30: Dalla tavola al bicchiere: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio**

Show cooking a cura di **Pino Cuttaia**, del Ristorante 2 Stelle Michelin **La Madia**, di **Licata**.

**Modera Ruggero Sardo**

**A seguire in "area spettacoli":**

**Concerto tribute band "Bagliori"**

**Corner cocktail e Sigari&Distillati**

-

## **11 ottobre**

-

**Ore 10: Seminario riservato alle Aziende produttrici a cura di A.R.S., centro di formazione professionale**

### **Ore 16: Una questione di etichetta: l'Etna e il racconto dei brand attraverso la loro immagine visuale**

Convegno a cura di **Nicola Purrello**

### **Ore 18: Gli enologi e le sfide globali. Dal terroir ai cambiamenti climatici, viaggio da Nord a Sud**

Seminario/degustazione con aziende del territorio e "intrusi".

Con **Daniela Scrobogna**, **Federico Curtaz**

**Ore 20: Dalla tavola al bicchiere/2: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio. Show cooking**

Modera **Claudia D'Amico**.

**A seguire in "area spettacoli":**

*Concerto "Impronta Blues". Il blues del Versante*

*Comer cocktail e Sigari&Distillati*

**12 ottobre**

-

**Ore 9,30: Le istituzioni e il futuro del vino e delle produzioni di qualità**

Interverranno i rappresentanti istituzionali degli enti patrocinatori

**dalle 10 alle 17: Banchi di assaggio delle aziende di vino e dei produttori del territorio**

**In parallelo:**

**Ore 11: presentazione del libro "Altrove a Sud", di Robert Camuto, giornalista di Wine Spectator**

**Ore 13: Masterclass con i vini del Consorzio del Cirò**

Conduce: Francesco Pensovecchio, direttore di Wine in Sicily

**Ore 15: Masterclass con i vini del Consorzio della Val di Noto**

Conduce: Francesco Pensovecchio, direttore di Wine in Sicily

***In "area spettacoli":***

*Conduzione a cura di Claudia D'Amico*

*Ore 11, Concerto "Valentina Niciforo Group"*

*Ore 18,30: Concerto Hotshot*

*Comer cocktail e Sigari&Distillati*

**Radio Etna Wine Forum:** tutto l'evento verrà coperto da una web radio/tv che curerà interviste, talk, confronti con i produttori, con diretta radiofonica quotidiana a cura del Gruppo Radio Amore.