

In evidenza

Dalla terra al piatto: a Piazza Scammacca cinque chef interpretano la Sicilia attraverso ingredienti bio e vini dell'Etna

di: Gianmaria Tesei

19 ottobre 2025



"Il gusto siciliano si fa bio: verso nuovi mercati". Con questa frase, *Confagricoltura Catania*, guidata dal presidente Giosuè Arcoria, ha sintetizzato il senso di una giornata interamente dedicata al biologico, tema oggi centrale per l'agricoltura e la ristorazione di qualità. Il 16 ottobre, **Piazza Scammacca**, spazio enogastronomico e culturale di Catania, ha ospitato un evento che, tra tavole rotonde, cooking show, biotalking e incontri B2B con operatori del canale Ho.Re.Ca., ha esplorato il tema da prospettive diverse, offrendo voce ai protagonisti della filiera produttiva.

La manifestazione, condotta dall'esperta di marketing **Barbara Mirabella**, ha permesso di degustare piatti preparati con ingredienti biologici, grazie all'**Associazione Cuochi Catania**, presieduta dallo chef **Pietro Arezzi**, che ha curato cinque momenti di show cooking. Gli abbinamenti con i vini sono stati affidati alla vicepresidente AIS Sicilia **Mariagrazia Barbagallo**, affiancata dai sommelier **Chiara Russo** e **Antonio Grasso**.

Cooking show

"Periferia" di Giordana Iuppa

Il primo piatto ha messo in luce il talento della giovane **Giordana Iuppa**, nipote di **Angelo Iuppa**, titolare dell'Azienda Agricola di famiglia. Da sei mesi alla guida gastronomica del ristorante *Ostier*, Giordana ha presentato *Periferia*, ispirato ai ricordi d'infanzia trascorsi nei campi di Caronia. Il suo approccio, orientato allo zero waste, valorizza gli "scarti" di cucina: in questo caso il cavolo trunzo, presidio Slow Food. Il tortello, farcito con le foglie e le parti meno nobili della verdura amalgamate con ricotta, è completato da una chip di cavolo essiccata al forno e da un fondo speziato al cardamomo, sempre a base di trunzo. In abbinamento, **Etna Rosato Contrada Cavaliere 2021** e **Etna Rosso 2019** (Nerello Mascalese 100%) di *Travaglianti*.

"Risotto con i bastardoni" di Pietro Arezzi

Il secondo piatto porta la firma dello chef **Pietro Arezzi**, presidente dell'Associazione Cuochi Catania e executive del ristorante *Blu Panorama* di Acicatena. Il suo *Risotto con i bastardoni* rende protagonisti i fichi d'India, accompagnati da un brodo vegetale di prodotti biologici e da una decorazione di zest d'arancia candita. Un piatto che unisce memoria e visione, espressione dello stile dello chef. Il vino in abbinamento è l'**Etna Bianco Contrada Monte Gorna 2024** di *Tenute Nicosia* (Carricante 90%, Catarratto 10%).

"Soffice alla catanese" di Rosario Cantarella

Terza proposta della giornata, il *Soffice alla catanese* dello chef e docente dell'IPSSEOA "Giovanni Falcone" di Giarre, **Rosario Cantarella**. Una crocchetta di ricotta con pane raffermo tagliato al coltello, limone, miele e zafferano, arricchita dalle fave di Modica. In abbinamento, **Etna Bianco Tenuta San Michele 2023** di *Murgo* (Carricante 60%, Catarratto e altre uve 40%).

"Delizie dell'Etna" di Francesca Leonardi

La chef **Francesca Leonardi**, docente dello stesso istituto e titolare del *Ristorante Royal* di Randazzo, ha presentato *Delizie dell'Etna*: una focaccia di farina di Russello, con ricotta di pecora e marmellata di clementine, completata da una foglia di menta.

In abbinamento, **Etna Bianco 2022** di *Travaglianti* (Carricante 100%) e **Sicilia Grillo 2024** di *Tenute Nicosia* (Grillo 100%).

"Licheni, manzo crudo, nocciola e midollo affumicato" di Alessandro Ingiulla

A chiudere, la proposta dello chef **Alessandro Ingiulla**, stella Michelin del *Sapio Restaurant* di Catania.

Formatosi tra Austria e Francia, nel 2016 è tornato in Sicilia aprendo il suo ristorante insieme alla compagna **Roberta Cozzetto**. Il piatto presentato ruota intorno ai licheni dell'Etna, raccolti e selezionati con l'agronomo **Ennio D'Emanuele** e lavorati per due giorni: bolliti, asciugati, essiccati per sette ore, poi reidratati e fritti in farina. Li accompagnano manzo crudo condito con aceto, origano e olio, rafano, nocciola e midollo di vitello affumicato. In degustazione, **Etna Rosso Contrada Monte San Nicolò 2021** (Nerello Mascalese 100%) e **Sicilia Frappato Fondo Filara 2024** (Frappato 100%) di *Tenute Nicosia*.

Sono intervenuti anche **Stefano Vitale** di *Piazza Scammacca* e **Antonio Marino** di *Tenute Nicosia*.

I focus sul Bio

Prima dei cooking show, si sono svolti diversi talk e una **tavola rotonda dedicata al biologico**, con la partecipazione di rappresentanti del mondo accademico, delle istituzioni e delle imprese: Andrea Guzzardi, assessore all'Agricoltura del Comune di Catania; Salvatore Massimino, presidente della sezione biologico di Confagricoltura Catania; i docenti universitari Paolo Guarnaccia e Alessandro Scuderi Matarazzo del Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente dell'Università di Catania; Francesco Ancona, consulente in agricoltura biologica; Salvatore Cacciola, presidente della rete "Fattorie sociali Sicilia"; Fabio Di Francesco, presidente di "Slow Food Sicilia"; Paolo Caruso per "Foodiverso"; Donatella Stefania Privitera del Dipartimento di Scienze della Formazione dell'Università di Catania; Silvia Piconcelli, responsabile nazionale agricoltura biologica di Confagricoltura; e il presidente Giosuè Arcoria. Arcoria ha sottolineato: «Oggi il biologico rappresenta una garanzia per chi cerca un cibo sano, rispettoso dell'ambiente e delle risorse naturali. Dobbiamo sostenerlo, ognuno nel proprio ruolo, affinché diventi sempre più parte integrante della nostra agricoltura e non resti un prodotto di nicchia.»

Temi e prospettive

Dal confronto tra i partecipanti è emersa una fotografia lucida del comparto: alle difficoltà legate ai cambiamenti climatici, alla desertificazione e alle carenze infrastrutturali, si affiancano segnali incoraggianti, con la Sicilia prima regione italiana per superfici coltivate a biologico e una crescente domanda, in Italia e all'estero. Particolare attenzione è stata rivolta al tema delle mense, soprattutto scolastiche, per promuovere un'alimentazione sana nelle tavole dei più giovani. Si è discusso anche della creazione di una cittadella dell'agroalimentare siciliano, luogo d'incontro tra produttori e consumatori, e della possibilità di istituire un biodistretto dell'Etna. Ricerca, innovazione e comunicazione sono stati indicati come strumenti chiave per rafforzare il settore, insieme alla proposta di un tavolo tecnico da affidare alle istituzioni locali, a partire dalla Città Metropolitana di Catania.

L'evento è stato ideato e organizzato da Confagricoltura Catania, con l'iniziativa patrocinata dalla Camera di Commercio del Sud Est e finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea (Dip. regionale dell'agricoltura).

di Gianmaria Tesei

