

In evidenza

Lavica e l'Etna, tre giorni tra cucina d'autore, vino e ospitalità

di: Gianmaria Tesei

25 maggio 2026



Tre giorni, dal 22 al 24 maggio, interamente dedicati all'alta cucina e al buon bere per esaltare la cultura enogastronomica di un territorio, quello etneo. È questo il messaggio della seconda edizione di *Lavica – Fine Dining & Fine Wine Festival*, evento che quest'anno ha come tema "A Muntagna", con l'obiettivo di valorizzare le qualità peculiari di una terra dalla fertilità e dalla biodiversità di grande valore.

La manifestazione si è svolta in due location di particolare interesse: **Barone di Villagrande**, a Milo, per la serata inaugurale, e **Castello San Marco Charming Hotel & Spa**, a Calatabiano. L'evento è stato organizzato da quest'ultima realtà in partnership con **Teritoria**, con il supporto di **Entegra** e della **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna**. La comunicazione è stata curata da **Aromi Group**.

La manifestazione ha coinvolto chef siciliani e internazionali, alcuni insigniti della stella Michelin.

Ad animare la serata inaugurale del 22 maggio sono stati **André Taormina** (Ambroisie, una stella Michelin), chef dell'omonimo ristorante in Isère, in Francia; **Arcangelo Tinari** (Villa Maiella, una stella Michelin e una Stella Verde), dello storico ristorante di famiglia a Guardiagrele, in Abruzzo; **Fabrizio Molteni** e **Sara Bertocchi**, chef e titolari del Frosch Restaurant in Val di Fiemme; **Giuseppe Raciti**, chef catanese alla guida di Zash, una stella Michelin; e il resident chef di Barone di Villagrande, **Alfio Pesce**, interprete di una cucina profondamente legata alle tradizioni siciliane.

Abbiamo rivolto alcune domande a **Marco Nicolosi Asmundo**, padrone di casa della prima serata presso Barone di Villagrande.

D. Come nasce Lavica?

R. Lavica nasce grazie al forte impulso di Teritoria, Castello San Marco e Villagrande che, nella prima edizione, hanno collaborato alla realizzazione di un evento capace di coinvolgere gli affiliati siciliani in un confronto con il resto d'Italia e con la Francia. Lavica è voglia di stare insieme, di festeggiare e di assaggiare eccellenze provenienti dall'Italia e dal mondo.

D. Che cosa rappresenta Lavica per Villagrande?

R. Per Villagrande rappresenta sicuramente un momento di riflessione e di confronto. Sappiamo di avere un buon livello di accoglienza e di proporre una cucina che trova nei vini dell'Etna il proprio naturale completamento. Però bisogna sempre osservare ciò che fanno gli altri, confrontarsi, discutere e festeggiare insieme.



Marco Nicolosi Asmundo di Barone di Villagrande

D. D. Che cosa differenzia questa seconda edizione dalla prima, svoltasi due anni fa?

R. Il format è sostanzialmente simile. Quest'anno l'organizzazione è stata interamente affidata a Castello San Marco, al contrario della prima edizione, quando era condivisa con noi. Villagrande ha messo a disposizione la location. Per il resto non ci sono state grandi evoluzioni, anche perché si tratta di un format che ha funzionato molto bene. Abbiamo ricevuto riscontri entusiasti dal pubblico e dalla stampa. Rimane centrale l'idea dell'integrazione tra prodotti e culture differenti.

D. Come vede la situazione del vino siciliano?

R. Sono un cauto ottimista nel medio-lungo periodo. Siamo in una fase di grande attenzione: il mercato è in contrazione e non è un momento semplice per il vino. I consumi calano in maniera generalizzata e le tensioni internazionali creano ulteriore instabilità. L'Etna, tuttavia, a differenza di altri territori, tiene bene. Non registriamo particolari contrazioni dei consumi. È vero che la crescita costante degli ultimi vent'anni ha rallentato, ma molte altre zone stanno vivendo cali molto più significativi delle vendite. Per questo non possiamo lamentarci.

D. E per quanto riguarda la vendemmia 2025?

R. La produzione 2025 si presenta molto bene. La 2024 era stata particolarmente seccitosa, con vini più asciutti e anche più alcolici. La 2025, a mio avviso, appare più etnea, più equilibrata e più fresca. Anche la 2026 si sta preannunciando interessante, ma è ancora presto per sbilanciarsi. Le riserve idriche accumulate nei suoli, nonostante l'ultimo periodo di siccità, offrono comunque indicazioni incoraggianti.

Cantine partecipanti

- Benanti
 - Enza La Fauci
 - La Gelsomina
 - Tenuta Sterrata
-

Teritoria è una community presieduta dallo chef **Alain Ducasse** che riunisce ristoratori e albergatori indipendenti europei. Le maison aderenti condividono una visione dell'ospitalità fondata sul legame con il territorio, sul savoir-faire e sulla valorizzazione delle identità locali. **Entegra** è una delle principali realtà europee nella fornitura di prodotti e servizi per alberghi, ristoranti e operatori del settore turistico e della ristorazione. La **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** è l'associazione che promuove e valorizza il territorio etneo attraverso le sue espressioni enogastronomiche e paesaggistiche, operando in collaborazione con cantine, aziende agricole, strutture ricettive e ristoranti del comprensorio.

Barone di Villagrande

Via del Bosco, 25

95010 Milo (Ct)

Tel. 0957082175

<https://www.villagrande.it>

Castello di San Marco

<https://castellosanmarco.it>

Lavica Festival

<https://lavicafestival.com>

Teritoria

<https://www.teritoria.com>

Entegra

<https://entegraps.it>

di Gianmaria Tesei
