

In evidenza

# Lavica, il festival dell'Etna, del mare e dell'ospitalità si chiude al Castello San Marco

di: Gianmaria Tesei

25 maggio 2026



Dopo l'apertura a Barone di Villagrande, a Milo, Lavica – Fine Dining & Fine Wine Festival ha trovato il suo approdo naturale a Castello San Marco Charming Resort & Spa, a Calatabiano, dove il 24 maggio si è conclusa la seconda edizione della manifestazione dedicata all'Etna.

Tre giornate, dal 22 al 24 maggio 2026, raccolte sotto un tema preciso: "A Muntagna", il nome con cui gli etnei chiamano il vulcano, presenza familiare e insieme assoluta, paesaggio quotidiano e forza generatrice. Il festival ha voluto raccontare proprio questa relazione: la fertilità dei suoli, la biodiversità, il dialogo fra cucina, vino e ospitalità in un territorio che continua a esercitare una forte attrazione culturale e gastronomica.

Se la prima serata aveva scelto la prossimità fisica al vulcano, tra i vigneti storici di Barone di Villagrande, le due tappe successive hanno spostato il racconto verso Castello San Marco, luogo di passaggio fra l'Etna e il mare. Qui la manifestazione, organizzata da Castello San Marco con *Teritoria*, *Entegra* e la *Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna*, ha riunito produttori, chef siciliani, italiani e internazionali, affidando alla cucina il compito di restituire la complessità di un paesaggio che non si esaurisce nella montagna, ma arriva fino alla costa ionica.

Hanno partecipato, tra gli altri: **Alfio Pesce** – chef di *Barone di Villagrande* (Milo, Etna); **Giuseppe Bonaccorso** – chef del Giardino di Pietra, *Castello San Marco charming resort & spa* (Calatabiano); **Giuseppe Raciti** – chef di *Zash*, 1 Stella Michelin (Riposto); **Giovanni Santoro** – chef di *Shalai*, 1 Stella Michelin (Linguaglossa); **André Taormina** – chef di *Ambroisie*, 1 Stella Michelin (Isère, Francia); **Massimo Tringali** – chef di *Armani/Ristorante Paris*, 1 Stella Michelin (Parigi, Francia); **Caterina Ceraudo** – chef del ristorante *Dattilo*, 1 Stella Michelin e 1 Stella Verde (Strongoli, Calabria); **Arcangelo Tinari** – chef di *Villa Maiella*, 1 Stella Michelin e 1 Stella Verde (Guardiagrele, Abruzzo); **Fabrizio Molteni** e **Sara Bertocchi** – chef e patron di *Frosch restaurant* (Val di Fiemme, Trentino); **Matteo Corridori** e **Robert Moretti** – chef di *Roteo*, ristorante del *MUSA Lago di Como* (Sala Comacina); **Cristina Bowerman** – chef di *Glass Hostaria*, 1 Stella Michelin (Roma).

Il senso dell'operazione? Lavica offre un'immagine dell'Etna attraverso chi accoglie, cucina, produce vino e interpreta il territorio in forme diverse. In questa prospettiva, Castello San Marco è uno dei luoghi che ha dato un contributo essenziale alla manifestazione.

Abbiamo rivolto alcune domande a **Valerio Murabito**, proprietario, vicedirettore e responsabile commerciale di Castello San Marco.

**D. Qual è la genesi di Lavica?**

R. Lavica nasce da un'idea mia e di Stefano Pesce, responsabile degli chef della community di *Teritoria* per l'Italia. Volevamo organizzare un festival al Castello San Marco che celebrasse la magnificenza del nostro vulcano e facesse conoscere la sua bellezza anche a un pubblico proveniente da fuori Sicilia.

**D. Che cosa rappresenta per Castello San Marco una manifestazione di questo genere?**

R. Per Castello San Marco, e per il nostro ristorante Giardino di Pietra, Lavica rappresenta un evento molto importante, una grande vetrina. È un modo per riunire in un unico luogo creatività, conoscenze e manualità di chef siciliani, italiani e internazionali, celebrando la fertilità del vulcano e il territorio che lo circonda.



Valerio Murabito

**D. Che cosa differenzia questa seconda edizione dalla prima?**

R. La prima edizione raccontava il percorso della lava dal vulcano al mare, partendo dalla cima dell'Etna. La serata inaugurale, ospitata da Barone di Villagrande, era dedicata al fuoco e alle valli dell'Etna, con i loro prodotti vegetali. L'approdo della lava al mare veniva invece raccontato nelle due serate successive, con l'ultima al Castello San Marco interamente dedicata al mare e alle culture che da esso arrivano. Nella seconda edizione il tema è stato unico per tutte le serate: "A Muntagna". Abbiamo voluto celebrare la grandezza del vulcano, che ci dà una forte identità, ci rende un luogo unico ed è qualcosa che un po' temiamo, ma che amiamo moltissimo, perché ci restituisce tanto in termini di prodotti, visibilità e senso di appartenenza.

**D. Come vede la situazione del comparto ricettivo italiano, in una fase segnata dalle guerre e dalle politiche dell'amministrazione Trump?**

R. All'inizio abbiamo avuto qualche timore. Quando si parla di conflitti, si pensa che le persone possano smettere di viaggiare, risparmiare o rinunciare a certe spese. Devo dire che questo timore non si è rivelato fondato, perché non abbiamo registrato molte cancellazioni, soprattutto da parte dei clienti americani. Abbiamo avuto invece alcune defezioni dal mercato australiano, anche per le difficoltà legate agli spostamenti attraverso aree di crisi in Medio Oriente.

**D. Qual è il prossimo evento in programma a Castello San Marco?**

R. Il prossimo evento sarà ancora legato a Lavica, ma in una forma più semplice, più soft: non tre giornate, ma un solo appuntamento, una sorta di "Aspettando Lavica". Non abbiamo ancora deciso il periodo, ma sarà un'occasione per rendere ancora più interessante la prossima edizione.

---

**Teritoria** è la community di albergatori e ristoratori indipendenti presieduta da Alain Ducasse, nata nel 1975 e oggi orientata a un modello di ospitalità attenta ai territori, alla sostenibilità e alla biodiversità. **Entegra** opera 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** promuove il territorio etneo attraverso le sue espressioni vitivinicole, gastronomiche e paesaggistiche, in collaborazione con cantine, aziende agricole, strutture ricettive e ristoranti del comprensorio.

**Castello San Marco charming resort & spa**

Indirizzo: Via S. Marco, 40

95011 Calatabiano CT

Tel. 095 641181

<https://castellosanmarco.it>

**Barone di Villagrande**

<https://www.villagrande.it>

**Lavica – Fine Dining & Fine Wine Festival**

<https://lavicafestival.com>

**Teritoria**

<https://www.teritoria.com>

**Entegra**

<https://entegraps.it>

*di Gianmaria Tesei*

---