

Primo Piano

Moon & Wine, da Villagrande anche la luna vuole il suo calice

di: Gianmaria Tesei

26 luglio 2026



Tutti con il naso all'insù a osservare le stelle e la luna, da sempre fonte d'ispirazione per poeti, artisti e innamorati. Intorno, i calici di una delle cantine più antiche della Sicilia, che nel 2027 celebrerà i trecento anni di storia. Da questo incontro nasce Moon & Wine, manifestazione giunta alla sesta edizione, andata in scena lo scorso 24 luglio da Barone di Villagrande, storica azienda di Milo, sul versante orientale dell'Etna.

L'evento

A rendere speciale la serata per gli oltre duecento partecipanti sono stati, oltre ai vini della cantina, gli astrofili catanesi, che hanno guidato il pubblico alla scoperta di stelle, nebulose e della luna attraverso i telescopi, accompagnati dalle note dei The Ferve, band catanese composta da Ester Ventura (voce), Roby Pia Francy (basso) e Fredy Ventura (chitarra). Il percorso di degustazione ha attraversato le etichette etnee della cantina, dai vini fermi allo spumante Metodo Classico Monte Arso, fino al Salina Bianco, in un dialogo con il menu ideato per l'occasione dal resident chef Alfio Pesce.

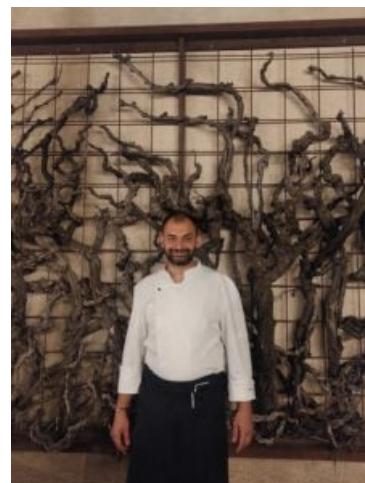
Barone di Villagrande è molto più di una cantina. A circa 700 metri di altitudine, lo sguardo spazia dalle pendici dell'Etna fino al Mar Ionio e al Golfo di Catania. Tra zagara, agrumi e profumi della macchia mediterranea, il paesaggio accompagna vini che riflettono il carattere minerale dei suoli vulcanici. A completare l'esperienza contribuisce una proposta gastronomica che rappresenta uno dei punti di forza dell'ospitalità aziendale.

Barone di Villagrande e la cucina mediterranea

Come spiega il responsabile dell'ospitalità **Alfonso Caltagirone**, la cantina è aperta tutto l'anno, con l'unica pausa tra la metà di dicembre e la fine di gennaio, proponendo degustazioni enogastronomiche su prenotazione, sette giorni su sette.

L'offerta comprende percorsi di degustazione più informali, accompagnati da finger food, e menu completi di cinque portate con altrettanti vini in abbinamento, disponibili sia a pranzo sia a cena.

La firma della cucina è quella di **Alfio Pesce**, chef della cantina da due anni. La struttura dispone di circa settanta coperti interni e una cinquantina all'esterno, immersi nel verde e affacciati sul Mar Ionio. In cucina Pesce guida una brigata affiatata, mentre il servizio di sala e la squadra dei sommelier contribuiscono a costruire un'esperienza coerente con la filosofia dell'azienda.



Lo Chef Alfio Pesce

La passione per la cucina nasce fin dall'infanzia, osservando lo zio ai fornelli. Dopo gli inizi a Siracusa, il suo percorso professionale lo porta in Piemonte, a Parigi, in Lombardia e nuovamente in Sicilia, accumulando esperienze in realtà prestigiose come Villa Crespi con Antonino Cannavacciuolo, Le Meurice con Alain Ducasse, il San Domenico di Taormina e Donna Carmela.

Da queste esperienze prende forma una cucina mediterranea che valorizza soprattutto il prodotto siciliano. Ortaggi, pesce e carni dialogano con la stagionalità e con il territorio, mentre ogni menu nasce in stretta collaborazione con i sommelier della cantina. I piatti vengono infatti costruiti attorno ai vini e aggiornati periodicamente, seguendo sia l'evoluzione delle annate sia il ritmo delle stagioni.

In questo periodo figurano in carta proposte come la focaccia alla Norma con melanzana e pomodorino, mentre tra qualche settimana sarà il turno della zucca e della polpetta di agnello con fagiolini e frutti rossi. Tra i piatti simbolo della cucina di Pesce spiccano la tartare con maionese di acciughe e lampone, proposta in abbinamento all'Etna Rosato DOC, e la ventresca di tonno con funghi, accompagnata dall'Etna Rosso DOC di Barone di Villagrande.

Marco Nicolosi Asmundo illustra Moon & Wine

Il titolare ed enologo dell'azienda, **Marco Nicolosi Asmundo**, racconta così lo spirito della manifestazione: «Moon & Wine è il momento in cui raccontiamo il nostro vino, il lavoro in vigna e le caratteristiche del territorio etneo con un linguaggio più leggero e divulgativo. È un appuntamento dedicato alla condivisione: buon vino, musica, cucina di livello e un'atmosfera capace di valorizzare il territorio. Grazie al gruppo astrofili di Catania osserviamo stelle, pianeti e costellazioni, rendendo ogni edizione ancora più coinvolgente. Un ringraziamento speciale va allo staff di Villagrande, che anche quest'anno ha organizzato l'evento con grande professionalità. Lavorare in un territorio unico insieme a una squadra così affiatata rappresenta per me una grande soddisfazione».



Marco Nicolosi Asmundo

Vini degustati

Vino Spumante di qualità Metodo classico Brut Nature Monte Arso 2026

Carricante (in prevalenza) e Nerello Mascalese, con percentuali variabili in base alle annate – 24 mesi sui lieviti

Salina Bianco 2025

Malvasia delle Lipari 40%, Rucignola, Catarratto e altri vitigni autoctoni 60%

DOC Etna Bianco Superiore 2025

Carricante 100%

DOC Etna Rosato 2025

Nerello Mascalese 100%

DOC Etna Rosso 2025

Nerello Mascalese 100%

Barone di Villagrande

Via del Bosco, 25

95010 Milo (Ct)

Telefono: 095 708 2175

<https://www.villagrande.it>

di Gianmaria Tesei