

Appuntamenti

Etna, al via ViniMilo 2026:degustazioni, cene gourmet e charity, incontri letterari

di: Redazione

27 agosto 2026



Un viaggio tra profumi, aromi e vigneti di tutta Italia con l'Etna, croce e delizia di quest'ultima estate siciliana, sullo sfondo.

Prende il via oggi a Milo la 46/a ViniMilo (27 agosto – 13 settembre 2026), la prima con la regia della sindaca **Maria Aurora Catalano** che, nel confermare la storica manifestazione come evento centrale di fine estate, ha immaginato insieme a **Giuseppe Messina**, assessore comunale allo Sviluppo Economico, un'edizione che allarga gli orizzonti e fa di ViniMilo un contenitore di eventi legati al mondo del vino e al suo significato più profondo: quello della condivisione e del piacere di stare insieme. Protagonista principale sarà come sempre l'Etna Bianco Superiore DOC, il bianco prodotto da uve carricante allevate nei terrazzamenti della piccola "enclave" di Milo, come impone il disciplinare della DOC Etna, prima Denominazione d'Origine Controllata in Sicilia (1968).

Insieme, infatti, alle consuete e richiestissime degustazioni guidate da sommelier e assaggiatori e giornalisti enogastronomici; insieme alle cene gourmet in antiche e nuove cantine; ai convegni scientifici con enologi, ricercatori, produttori ed esperti di viticoltura; e insieme alla tradizionale festa di piazza nei primi due weekend di settembre (5/6 e 12/13), ViniMilo 2026 ha in programma alcune importanti novità. Si apre il 2 settembre con una esclusiva **cena di beneficenza**, in piazza Municipio, a favore di **Save the Children**, l'Organizzazione internazionale indipendente che da oltre 100 anni lotta per salvare le bambine e i bambini a rischio e garantire loro un futuro, in Italiane e nel mondo; e poi numerosi incontri letterari e filosofici per promuovere la conoscenza dell'Etna, dei suoi sentieri naturalistici meno battuti e dei suoi patriarchi verdi, i secolari alberi monumentali che si incrociano nei boschi di querce e castagni; e ancora presentazioni editoriali, proiezioni cinematografiche e dibattiti con artisti e intellettuali per avviare a Milo il laboratorio sul **presente e il futuro dell'Etna**. Fra gli ospiti di punta, la presenza di **Oscar Farinetti**, scrittore, imprenditore e fondatore di Eataly, a ViniMilo il 2 settembre per presentare il suo ultimo romanzo, "La regola del silenzio" (Bompiani).

"ViniMilo – spiega la sindaca **Maria Aurora Catalano** – vuole raccontare il territorio e contribuire a farlo crescere, trasformando un appuntamento ormai apprezzato e riconosciuto in una piattaforma permanente di idee, relazioni e progetti intorno all'Etna. Una "certa idea dell'Etna" che valorizza le proprie eccellenze senza perdere il senso della comunità".

Fra le novità di questa edizione 2026, c'è anche il "**Piatto ViniMilo**", da un'idea dell'assessore **Giuseppe Messina**. Protagonisti i ristoratori di Milo che, per tutta la durata manifestazione, proporranno in menu una ricetta originale dedicata a ViniMilo e all'Etna Bianco Superiore DOC attingendo ai prodotti stagionali dell'Etna, dove già l'autunno si annuncia con more, funghi e castagne. "Un progetto – spiega **Giuseppe Messina** – che stimola la creatività di chef e cuochi e celebra i sapori autentici del territorio con l'idea di valorizzare il tessuto economico del nostro paese". I ristoranti che hanno aderito al progetto sono **Osteria 4 Archi** (Saro Grasso); **Da Rinuccio** (Giusy Granata); **Nonna Vita** (Salvo Sorbello), **Al Braciere** (Andrea Polimeni).

Oggi la presentazione ufficiale di ViniMilo, ospiti anche stavolta della storica cantina **Barone di Villagrande** (la più antica dell'Etna, 1727) guidata da **Marco Nicolosi**. Introdotti dalla Sindaca Catalano e dall'Assessore Messina sono intervenuti **Giuseppe Cinquemani**, segretario particolare del presidente dell'Ars, Gaetano Galvagno; **Davide Vasta**, coordinatore provinciale di Sud chiama Nord; **Alberto Cardillo**, capo di gabinetto dell'Assessorato regionale dei Beni Culturali; **Elisabetta Nicolosi** (Unict, Dipartimento Di3A); **Maurizio Lunetta**, Direttore del Consorzio di Tutela Etna DOC; per l'associazione Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, presieduta da **Gina Russo**, la direttrice **Marika Mannino**.

Partner e patrocinatori di ViniMilo 2026 sono gli enti: **Consorzio di Tutela Etna Doc**, **IRVO**, **Unict (Di3A)**; i produttori: **Barone di Villagrande**, **Benanti Viticoltori**, **Favazza**, **Cantine Iuppa**, **Maugeri**, **I Vigneri**; le associazioni: **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna**, **Ais**, **Fis**, **Fisar**, **Onav**, **Sapori e Saperi**, **Slow Food Catania**, **APO** (Associazione Produttori Olivicoli) e **Cronache di Gusto**, testata online di enogastronomia. Il programma completo sul sito ufficiale ViniMilo.it e sui profili social.

LE DEGUSTAZIONI GUIDATE E LE MASTERCLASS [dal 28 agosto al 13 settembre, giorno per giorno]

Sono dodici le degustazioni guidate da enologi, giornalisti gastronomici e sommelier in programma nel corso di ViniMilo 2026 e che, in alcuni casi, vedranno anche il prezioso contributo di docenti universitari e ricercatori, vulcanologi per approfondire alcuni aspetti enologici e pedoclimatici.



Sabato 29 agosto, Cantine Iuppa. Si comincia con il “gioiellino” di Milo, l'Etna Bianco Superiore, prodotto da disciplinare solo nel territorio di Milo da uve carricante. **“Milo, il Carricante e l'Etna Bianco Superiore: contrade, produttori, biodiversità, sostenibilità”.** Convegno e degustazione sotto le stelle in collaborazione con Cantine Iuppa sullo straordinario terrazzo affacciato sul mare in contrada Salice. Banco d'assaggio e light dinner. A cura di AIS Sicilia

Domenica 30 agosto, Vecchio Mulino. **“Sulla rotta di Odisseo”**, vino e musica live per un evento che si ispira al viaggio di Ulisse nel Mediterraneo e condurrà ad approdi virtuali nei porti di Riposto (Etna), Salina (Eolie), Trapani e Pantelleria. A cura di ONAV Catania.

Martedì 1 settembre. Centro Servizi. Focus sull'olivicoltura etnea e, in chiusura, un piatto con prodotti del territorio e di presidi Slow Food accompagnato dai vini dell'Etna. Sarà un percorso di sapori e profumi tra la biodiversità olivicola. A cura del Consorzio DOP Monte Etna

Venerdì 4 settembre. Centro Servizi. **“Tra cenere e cielo”.** Degustazione verticale (vendemmia 2022) e approfondimento dedicato alle Contrade di Milo, il luogo sull'Etna dove il Carricante raggiunge la sua espressione più autentica. Dodici vini. Ospite Daniela Scrobogna, responsabile didattica FIS; e Marco Neri, vulcanologo INGV Catania. A cura di FIS.

Sabato 5 settembre. Centro Servizi. Convegno **“Presidi Slow Food e biodiversità”** e Laboratorio del Gusto che abbinerà prodotti tipici di presidio a vini del territorio. Intervengono docenti universitari e produttori. A cura di Slow Food Catania.

Domenica 6 settembre. Centro Servizi. **“Etna, la Borgogna d'Italia”.** Esclusiva degustazione guidata che mette a confronto due dei *terroir* più affascinanti, eleganti e celebrati del panorama vitivinicolo mondiale: le sfumature della Borgogna con la forza espressiva dell'Etna attraverso 6 etichette. A cura di Sapori e Sapere.

Martedì 8 settembre. Centro Servizi. Torna **“Bianco su Nero”**, il format ideato da Maugeri. Un dialogo ravvicinato ed esclusivo per scoprire due diverse e straordinarie interpretazioni della viticoltura vulcanica: l'energia dell'Etna e la solarità di Salina. Conduce il giornalista e critico enologico Federico Latteri. A cura di Maugeri.

Mercoledì 9 settembre. Centro Servizi. **“Etna: Eruzione enologica ed evoluzione del cambiamento”**

Una masterclass che metterà a confronto le stesse etichette di vini dell'Etna di annate recenti e di almeno dieci/quindici anni fa. Interventi dei produttori Salvo Foti e Margherita Platania. Conduce il giornalista e critico enologico Federico Latteri. A cura di Cronache di Gusto.

Giovedì 10 settembre. Centro Servizi. **“L'Etna nella sua completezza”.** Si annuncia come un “monografia” della produzione Benanti sull'Etna, distribuita su tutti e quattro i versanti del vulcano: un'indagine che prenderà in esame vini prodotti dai fratelli Benanti e provenienti da varie contrade dell'Etna. Conduce il giornalista e critico enologico Federico Latteri. A cura di Cronache di Gusto.

Venerdì 11 settembre. Centro Servizi. **“Etna e grandi vini d'Italia”.** Degustazione comparativa dedicata al confronto tra i vini dell'Etna e alcune delle più prestigiose denominazioni italiane. Verranno analizzati *terroir*, vitigni, stili produttivi e potenziale evolutivo. A cura di AIS Sicilia.

Sabato 12 settembre. Centro Servizi. **“Radici nella cenere”.** Viaggio tra le viti di tutta Europa che affondano le proprie radici nella cenere scura e lottano con la roccia. Storia di terre inquiete che hanno trasformato la furia della natura in eleganza. Dieci etichette e un piatto in abbinamento. A cura di Fisar.

Domenica 13 settembre. Centro Servizi. **“Etna e Argiolas”.** Due grandi isole del Mediterraneo: Sicilia e Sardegna protagoniste di una degustazione comparativa tra vini isolani. A cura di Onav Catania.

CENE GOURMET E CHARITY

Venerdì 28 agosto. Barone di Villagrande. Volcanic Wines. Torna anche quest'anno, sotto i tigli e i castagni di Barone di Villagrande, serata come da tradizione dedicata all'esplorazione dei vini vulcanici del mondo. Oltre 100 vini in degustazione libera ed un menù dedicato, ideato dallo chef **Alfio Pesce**. Un'opportunità per viaggiare tra varie interpretazioni della viticoltura vulcanica, dall'Etna all'altro emisfero del pianeta. A cura di Barone di Villagrande.

Mercoledì 2 settembre. Piazza Municipio. Cena di Beneficenza. Sarà a favore di **Save the Children**, l'Organizzazione internazionale indipendente che da oltre 100 anni lotta per salvare le bambine e i bambini a rischio e garantire loro un futuro, in Italia e nel mondo, la cena gourmet in programma per **mercoledì 2 settembre**. Un appuntamento, quello della cena in piazza, che torna dopo molti anni a Milo dove l'Etna accoglierà le Langhe piemontesi. Ai fornelli gli chef **Ugo Alciati** (Ristorante Da Guido, Fontanafredda, CN) e **Lina Castorina** (Osteria 4 Archi, Milo). A cura del Comune di Milo e di **Cronache di Gusto**.

CONVEGNI E DIBATTITI

Sono in programma due convegni, uno tematico sull'evoluzione dell'Etna Bianco Superiore e uno di taglio scientifico (climate change) con il coinvolgimento dell'Università di Catania, Dipartimento Agricoltura, Alimentazione e Ambiente (Di3A)

Il primo è in programma **venerdì 28 agosto (Cantine Iuppa, 18.30)** e coinvolgerà vecchi e nuovi produttori delle contrade di Milo con il contributo di enologi, dei direttori del Consorzio Etna DOC e del Biando di Pitigliano e Sovana DOC (Toscana), sommelier e wine expert: **Federico Curtaz, Salvo Foti, Marco Nicolosi, Maurizio Lunetta, Edoardo Ventimiglia, Aldo Lorenzoni, Mariagrazia Barbagallo, Orazio Di Maria**. Modera **Ugo Nicosia**, direttore marketing Cantine Iuppa. Il convegno è abbinato alla degustazione di 20 etichette prodotte nelle otto contrade di Milo (vedi "degustazioni").

Il secondo è fissato per **giovedì 10 settembre (Favazza Etna Winery, 18.30)**. Si intitola "*La viticoltura etnea tra cambiamenti climatici, sostenibilità e innovazione*". È un convegno istituzionale che, introdotto dalla sindaca di Milo, **Maria Aurora Catalano**, vedrà confrontarsi i referenti di Università di Catania Di3A (**Elisabetta Nicolosi**), del Consorzio Etna Doc (**Maurizio Lunetta**), dell'Irvo (**Vito Bentivegna**), dell'Ordine dei dottori Agronomi e Forestali di Catania (**Aurora Ursino**) con testimonianze sugli effetti dei cambiamenti climatici nella viticoltura sul vulcano. Focus sulla ricerca scientifica e le colture sperimentali di vitigni reliquia avviata in questi anni con la collaborazione di produttori etnei. Seguirà degustazione di vini prodotti da vitigni reliquia dell'Etna e della Sicilia. Modera l'incontro il giornalista **Turi Caggegi**.

PRESENTAZIONI DI LIBRI

Tanto spazio all'editoria, in questa edizione 2026 di ViniMilo, con una serie di presentazioni letterarie.

Giovedì 27 agosto (Barone di Villagrande). A margine della conferenza stampa, il contributo di **Aldo Lorenzoni** con il sesto volume di "**Vitigni Rari Italiani. Storie di Patriarchi, profeti ed eroi**" (ed. G.R.A.S.P.O.) dedicato alla mappatura e valorizzazione del patrimonio ampelografico italiano che per questa edizione 2026 mette in rete i lavori di ricerca attivati in tutta Italia sul fronte della ricostruzione del pedigree di tutti i vitigni Italici. Descritti e illustrati tutti i vitigni incontrati lungo tutta la penisola.

Lunedì 31 agosto (Scalinata Largo dei Mille, 18.30). **Grazia Pitruzzella** presenta la guida monografica dedicata all'Etna, pubblicata da Idea Montagna e distribuita in libreria. Alla scoperta della "Muntagna" e dei suoi itinerari meno battuti percorrendo cammini e sentieri con il supporto di una guida esperta come **Grazia Pitruzzella**, accompagnatore di Media Montagna e appassionata di erbe medicinali che raccoglie e trasforma in medicamenti naturali. Con l'autrice è **Giuseppe Scarpinati**, esperto di cammini nei sentieri vulcanici

Mercoledì 2 settembre (Museo Virtuale, 19.30). Un paese ci vuole: conversazione con Oscar Farinetti.

L'incipit del romanzo di Cesare Pavese – e la necessità di avere radici forti in uno luogo dell'infanzia per poi allontanarsi alla scoperta del mondo – accompagna Fabrizio Carrera e Andrea Giuseppe Cerra nell'incontro con Farinetti, scrittore, imprenditore e fondatore di Eataly. A Milo la presentazione del suo ultimo romanzo "La regola del silenzio" (Bompiani)

Giovedì 3 settembre (Scalinata Largo dei Mille, 18.30) Sulle orme di Veronelli. Presentazione del libro di Rocco Catalano (ed. Ampelos). Viaggio narrativo nell'Italia del vino, della critica gastronomica e dei territori, sulle tracce di una figura chiave del racconto del gusto italiano, Luigi Veronelli. Tra vignaioli, giovani produttori, firme storiche e critici emergenti, Catalano costruisce un racconto corale che unisce memoria, cultura e osservazione del presente. Salvo Ognibene e Gea Calì dialogheranno con l'autore. Intervengono i produttori Gloria Di Paola, Nerina Cardile, Giuseppe Lazzaro e Cedric Perraud.

DIBATTITI, PROIEZIONI

ViniMilo 2026 è anche occasione di incontri e dialoghi fra esponenti del mondo delle arti e della cultura.

Mercoledì 2 settembre (Scalinata Largo dei Mille, 18.30). "Pensieri di cinema", di Carlo Lo Giudice. Dalla regia alla narrazione, dal pubblico alla realtà: sette capitoli di riflessioni intime sulla magia del cinema, nate da decenni di appunti e pratica sul campo. Incontro con l'autore e proiezione film Lo Stato Brado. Interverrà Giovanni Calcagno, attore e drammaturgo.

Lunedì 7 settembre (Scalinata Largo dei Mille, 18.30). "Sfumature etnee. Dialogo tra gusti e visioni". Dialogo a più voci fra protagonisti del mondo della letteratura, dell'arte e dell'enogastronomia su come interpretano quotidianamente il loro vivere sull'Etna e su come lei, la "muntagna" viene raccontata al viaggiatore e agli "etnicoli". Coordinati da Andrea Giuseppe Cerra, giornalista di Repubblica (edizione di Palermo), si confronteranno Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, l'artista Samantha Torrisi, il produttore vinicolo Giuseppe Lazzaro, il pasticcere Giuseppe Bellia, la chef Bianca Celano. A cura del Comune di Milo

Mercoledì 9 settembre (Favazza Etna Winery, 19.30). "Alberi, vino e filosofia". Conversazione con lo studioso Tiziano Fratus, che da ormai vent'anni conduce una ricerca in Italia e in giro per il mondo a caccia di alberi millenari, come il monumentale Castagno dei Cento Cavalli (Sant'Alfio). Segue degustazione di eccellenze gastronomiche di montagna e vini Etna Doc. Con i contributi di Tommaso La Mantia, docente di Ecologia forestale (Università di Palermo) e Turi Caggegi, giornalista e moderatore dell'incontro.

I DUE WEEKEND "POPOLARI" CON ENOTECA ALL'APERTO, IL SALOTTO DEL GUSTO E "IN ALTO I CALICI"

Nei due weekend del 5/6 e 12/13 settembre la piazza principale di Milo e i vicoli del centro ospitano stand gastronomici, presidi regionali Slow Food; artigiani e hobbisti. Per il Salotto del Gusto decine di stand con street food e ricette della tradizione siciliana. Per i winelovers due tappe: la consueta Enoteca all'aperto con oltre 150 etichette di 75 aziende dell'Etna per degustazioni guidate da sommelier Ais e assaggiatori ONAV (con noleggio calici e acquisto gettoni di terracotta del valore di euro 3,50 ciascuno). Sul banco assaggi dell'Enoteca all'aperto grande scelta fra i vini etnei: rossi (54); bianchi (46); bianco superiore (11); rosati (22); spumanti (19). Per chi vuole approfondire la conoscenza dell'Etna Bianco Superiore (EBS) DOC torna "In alto i calici" (3° edizione Grappoli Bianchi) banco assaggio dedicato alla produzione di nicchia del territorio di Milo e che torna, dalle prime ore del tramonto, sulla terrazza panoramica del Municipio.

I RISTORATORI E IL "PIATTO VINIMILO 2026"

Novità 2026. Per tutta la durata di ViniMilo quattro ristoratori di Milo si metteranno alla prova proponendo ai visitatori una **ricetta originale** dedicata alla manifestazione e all'Etna Bianco Superiore. Un progetto, da un'idea dell'assessore **Giuseppe Messina**, che stimola la creatività di chef e cuochi celebra i sapori autentici del territorio. Ricette ispirate alla tradizione, reinterpretate con fantasia e realizzate con i migliori **prodotti stagionali dell'Etna**, dove già l'autunno si annuncia con more, funghi e castagne. Un incontro tra cucina, vino e identità locale, per scoprire Milo attraverso nuovi e gustosi abbinamenti. I ristoranti che hanno aderito al progetto sono **Osteria 4 Archi** (Saro Grasso); **Da Rinuccio** (Giusy Granata); **Nonna Vita** (Salvo Sorbello), **Al Braciere** (Andrea Polimeni).

Da Rinuccio: *"Essenza di mora", tortello 40 tuorli, ricotta di pecora e mentuccia, more della tenuta, miele di aneto e fiori di zucca all'Etna Bianco.*

Osteria 4 Archi: *"DolceMilo", millefoglie di pasta sfoglia, con crema chantilly, zest di limone e "carricante" caramellato*

Nonna Vita: *"Cosciotto alle erbe dell'Etna", coscia di suino mantecata con vino Etna Bianco Superiore DOC e profumata con rosmarino, salvia, alloro, timo e finocchietto selvatico.*

Al Braciere:

Piatto "Sfumature dell'Etna", *risotto mantecato ai funghi porcini freschi, salsiccia, gocce di prezzemolo fresco e ristretto di Etna Rosso*

Pizza "Tra Mare e Vulcano", *base bianca, pesto di basilico fresco, acciughe, datterino giallo, mollica di pane tostata, timo fresco e olio Extra Vergine d'Oliva.*