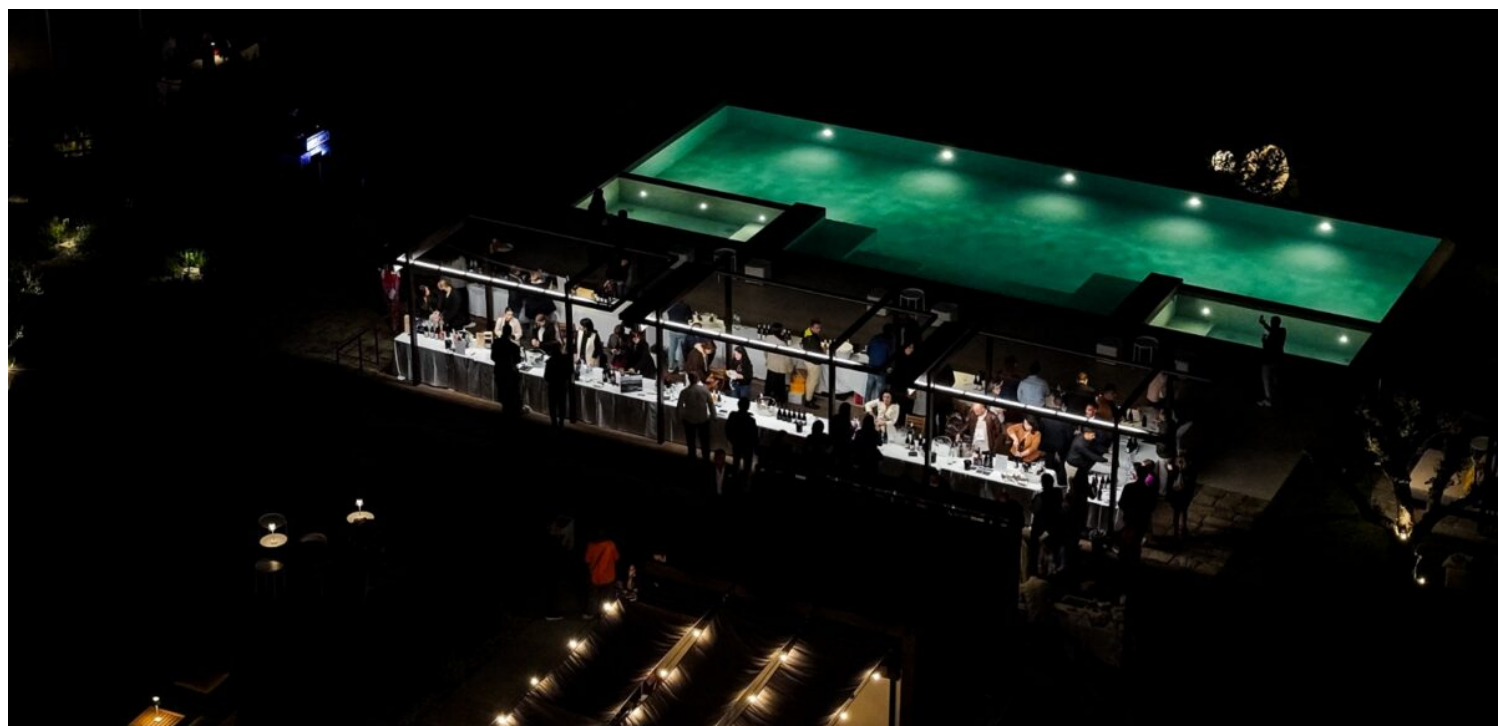


Appuntamenti

100Etna: l'appuntamento per raccontare la poliedricità enogastronomia del vulcano

di: Liliana Rosano

3 settembre 2026



Ritorna sabato 5 settembre 2026 l'appuntamento con **100Etna**, la manifestazione enogastronomica ideata e curata da Irene Foti, imprenditrice dell'accoglienza e anima del ristorante La Fucina di Vulcano di Bronte (CT).

Nato nel 2024 con l'intento di esplorare e mettere a sistema le molteplici sfumature della viticoltura ed enogastronomia vulcanica, l'evento giunge quest'anno alla sua terza edizione consolidando la sua vocazione principale: narrare il vulcano nella sua interezza, nell'ampio ventaglio di produzioni enologiche e gastronomiche accomunate dall'eccellenza.

Un incontro tra produttori, professionisti, appassionati e soprattutto un pubblico curioso di cogliere l'essenza del racconto corale fatto di degustazioni, alta cucina e approfondimento tecnico.

LA NOVITÀ VINO 2026: LA MASTERCLASS SUI ROSATI E L'AVVIO DELLA TRILOGIA

La grande novità dell'edizione 2026 sul fronte enologico è il debutto di un percorso didattico e divulgativo d'eccezione, nato dall'intuito di Lopis e Foti: l'avvio di una trilogia di masterclass che nei prossimi anni analizzerà nel dettaglio le differenti anime espressive dei vini dell'Etna.

Il primo capitolo, in programma sabato 5 settembre, sarà interamente dedicato alla tipologia più eclettica ed eterogenea del panorama vulcanico: i Rosati dell'Etna.

Costruita attorno a un interrogativo centrale e stimolante – «Qual è l'espressione in rosa tipica del vulcano?» – la degustazione a cura di Valeria Lopis metterà a confronto le differenti sfaccettature del Nerello Mascalese vinificato in rosa. Con il commento dei sommelier Claudio Di Maria e Carmine Galasso, la cui analisi sensoriale offrirà un quadro sulla straordinaria evoluzione dei rosati etnei, il dibattito si arricchirà dell'esperienza e della visione di Maurizio Lunetta Direttore del Consorzio Etna DOC.

Questo primo appuntamento inaugura ufficialmente una trilogia che, nelle prossime edizioni di 100Etna esplorerà i vini bianchi e rossi dell'Etna.

«100Etna nasce dal desiderio profondo di mostrare la reale autenticità del nostro territorio, unendo calice e piatto in un unico grande racconto – spiegano le ideatrici Irene Foti e Valeria Lopis. Quest'anno, tra la ricerca sui Rosati e le straordinarie interpretazioni culinarie dello Chef Sandro Chiù e di Lele Scandurra con il Pistacchio DOP di Bronte, offriremo un'esperienza sensoriale completa ed irripetibile».

UNA PROPOSTA GASTRONOMICA D'ECCELLENZA: CHEF SANDRO CHIÙ

A completare l'esperienza sensoriale di 100Etna 2026 ci sarà una proposta gastronomica di altissimo profilo, pensata per esaltare le eccellenze del territorio e, in particolare, la materia prima simbolo del versante brontese: sua maestà il Pistacchio DOP di Bronte.

La regia della cucina sarà affidata al resident Chef **Sandro Rinaldo Chiù**, che ha ideato per l'occasione un percorso articolato in più proposte culinarie capaci di interpretare l'oro verde di Bronte in chiavi di lettura inedite, contemporanee e di grande equilibrio gustativo.

Ospite d'eccezione della manifestazione sarà inoltre il celebre pizzaiolo etneo **Lele Scandurra**, che arricchirà il palinsesto del gusto con una creazione d'autore realizzata *live*: una proposta speciale ideata come un vero e proprio omaggio gastronomico al Pistacchio DOP di Bronte.

MOTOR & DESIGN: LE NUOVE VETTURE AUDI IN ANTEPRIMA CON COMERSUD

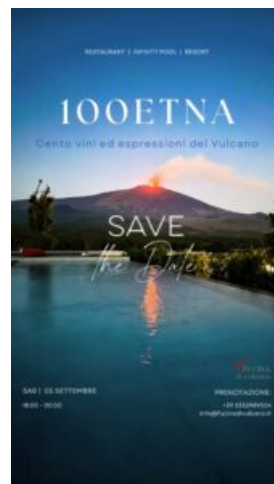
A testimoniare la trasversalità e il respiro lifestyle di 100Etna 2026, l'edizione di quest'anno si arricchisce di un'inedita e prestigiosa collaborazione nel segno dell'arte, del design e dell'innovazione. Per la prima volta durante la manifestazione, infatti, saranno esposte in anteprima una novità automobilistica firmata Audi, grazie alla partnership con la nota concessionaria **ComerSud di Misterbianco** e le opere dell'artista **Fabrizio Foti** per regalare al pubblico la visione e riflessione calligrafica dell'Etna.

Un connubio perfetto tra la raffinatezza ingegneristica del brand tedesco e il fascino autentico del territorio etneo, che offrirà agli ospiti dell'evento un'esperienza visiva ed emozionale ancora più esclusiva.

Si ringraziano gli sponsor

il Consorzio del Pistacchio verde di Bronte DOP; il Consorzio della Provola dei Nebrodi DOP per l'eccellenza di sapore offerta; Banca Mediolanum di Salvatore Passè – consulente finanziario e autore del testo “Come costruire la tua fortezza patrimoniale”; Comer Sud S.p.A. – concessionaria siciliana dal 1980; Enoiltech S.R.L. – azienda leader in attrezzature e consulenze per realtà enologiche; Immana micropanificio con pasta madre nato all'idea di Salvina Abbadessa; Pistì Sicilia – grande laboratorio di pasticceria brontese e siciliana.

INFO, ACCREDITI STAMPA E PRENOTAZIONI



L'evento si svolgerà nella giornata di **Sabato 5 Settembre 2026** presso La Fucina di Vulcano a partire dalle ore 18.00. I posti per la Masterclass e le degustazioni gastronomiche sono limitati ed è richiesta la prenotazione.

Prenotazioni: <https://www.eventbrite.it/e/biglietti-100etna-cento-vini-ed-espressioni-del-vulcano-1996104264589>