

Senza categoria Territorio

Irene Foti e la nuova leadership nell'hospitality siciliana: “i viaggiatori oggi cercano lo slow living”

di: Liliana Rosano

25 settembre 2026



Laureata in farmacia ma da sempre appassionata del mondo dell'hospitality, Irene Foti rappresenta la nuova generazione dell'imprenditoria siciliana nel settore dell'accoglienza. A trent'anni, dopo aver messo da parte la carriera scientifica, la giovane imprenditrice ha preso le redini de **La Fucina di Vulcano** per dedicarsi all'accoglienza e alla valorizzazione del territorio. La struttura, che si trova appena fuori la cittadina di Bronte, famosa per la produzione del pistacchio, è stata creata dall'impresa edile del padre ma poi rilevata da Irene che l'ha trasformata in un country resort dove la ristorazione convive con il benessere, il paesaggio, le esperienze.

Con una leadership fresca, focalizzata sull'autenticità, Irene prova a definire il concetto contemporaneo di hospitality e ristorazione in un territorio che vive dei brand Etna e pistacchio come Bronte, mettendo insieme slow living, wellness e gastronomia d'eccellenza. E a chi decide di rimanere in Sicilia per tentare il sogno imprenditoriale dice: «essere estremamente caparbi e sempre focalizzati sull'obiettivo per riuscire a raggiungere e realizzare il proprio sogno.»

La Fucina di Vulcano racchiude un'identità forte legata al vulcano Etna. Da dove nasce la visione di questo nuovo progetto che unisce accoglienza, ristorazione e wellness?

«La Fucina di Vulcano nasce dall'idea, condivisa con il mio chef Sandro Rinaldo Chiù, del cambiamento inteso come scommessa, studio e costante osservazione della bellezza e della bontà che ci circonda. Scommettere a Bronte ha significato esplorare i concetti di accoglienza e ristorazione in un territorio da sempre conosciuto quasi esclusivamente per il marchio DOP del pistacchio.»



L'Etna influisce direttamente sulla materia prima, sul paesaggio e sulla percezione del cliente. In che modo valorizzate il brand Etna proponendo un'esperienza sempre nuova e autentica?

«L'Etna è il cuore pulsante di tutto ciò che creiamo in cucina e che i nostri clienti assaporano nei piatti. Dal 2024 abbiamo voluto fare un passo in più: i nostri ospiti hanno la possibilità di vivere il vulcano e i suoi frutti attraverso il nostro orto. L'esperienza della raccolta diretta avvicina le persone all'energia profonda e viva della terra etnea.»



In che modo una leadership femminile e giovane come la sua segna un cambiamento nella gestione imprenditoriale di una realtà come la Fucina?

«Il vero cambiamento sta nel circondarsi di figure professionali che amano profondamente il proprio lavoro e la propria terra. È un fondamentale lavoro di squadra: è certamente importante avere una mente giovane e uno sguardo femminile, ma il risultato finale è sempre frutto di un autentico spirito di collaborazione.»



Sempre più viaggiatori cercano esperienze autentiche piuttosto che un semplice turismo di passaggio. Che tipo di narrazione della Sicilia offre La Fucina di Vulcano?

«Offriamo la narrazione di una Sicilia genuina, che parte in modo rigoroso dalla materia prima autoctona ma che, al tempo stesso, strizza l'occhio ai prodotti e alle influenze di tutto il mondo.»

Negli ultimi anni la Sicilia e la zona etnea stanno vivendo una forte riscoperta a livello internazionale. Come sta cambiando la vostra clientela e quali sono le nuove esigenze di chi sceglie Bronte?

«Ciò che i viaggiatori cercano oggi si riassume in due parole: *slow living*. Chi sceglie il nostro territorio vuole rallentare, disconnettersi dalla frenesia e immergersi nei ritmi autentici della natura.»

Guardando al futuro, non di solo pistacchio vive Bronte. Quali sono a suo parere le potenzialità ancora inesprese dell'Etna e del territorio circostante?

«C'è ancora molto da lavorare sulla capacità di fare network tra le diverse aziende locali per riuscire a creare un indotto turistico davvero solido, integrato e importante.»

A un giovane che decide di restare in Sicilia e tentare il proprio sogno imprenditoriale, cosa sente di consigliare?

«Il mio consiglio è uno solo: essere estremamente caparbi e sempre focalizzati sull'obiettivo per riuscire a raggiungere e realizzare il proprio sogno.»

