

Appuntamenti In evidenza

Etna Wine Forum, a Biancavilla quattro giorni dedicati ai vini del versante sud-ovest

di: Redazione

30 settembre 2026



Il versante sud-ovest dell'Etna torna al centro dell'Etna Wine Forum, in programma dall'8 all'11 ottobre a Villa delle Favare, a Biancavilla. La quinta edizione riunirà produttori, sommelier, giornalisti e pubblico attorno ai vini di quest'area del vulcano, con quattro giorni di degustazioni, incontri e appuntamenti di cucina. Il programma è stato presentato il 30 settembre nella stessa villa che ospiterà la manifestazione.

Promossa dall'amministrazione comunale, con FIS / Fondazione Italiana Sommelier come partner tecnico, la rassegna mantiene il suo punto di partenza nelle cantine del territorio. Venerdì e sabato sono previste visite per la stampa nazionale; domenica 11 ottobre, dalle 10.30 alle 20, i produttori incontreranno il pubblico ai banchi d'assaggio nella corte della villa. Un'area sarà riservata al confronto con gli operatori del settore.

Ad aprire i lavori, giovedì 8 alle 10.30, sarà il forum «**Biancavilla, Porta del Sole: identità e prospettive del versante Sud-Ovest**». Nel pomeriggio, l'incontro «**Il mestiere del cibo**», organizzato dalla Scuola dei Mestieri ARS con Radici Sane e il ristorante La Fenice, affronterà i temi dell'educazione alimentare e della formazione.

La cucina accompagnerà tutte le prime tre giornate. Sempre giovedì alle 20.30 sarà ospite **Cristina Bowerman**, chef di Glass Hostaria a Roma; venerdì, alla stessa ora, toccherà a **Vincenzo Candiano** della Locanda Don Serafino di Ragusa Ibla. Sabato 10 il programma prevede un appuntamento con il ristorante **Scandura Delicatessen** alle 18 e, alle 20, con **Heinz Beck** della Pergola di Roma. Le pietanze saranno abbinate ai vini del versante sud-ovest, con il contributo dei docenti della Fondazione Italiana Sommelier.

Tra gli incontri dedicati al vino, venerdì 9 ottobre alle 16 è prevista la degustazione «**Idda, i vini da Muntagna**», curata da Mauro Cacciola, con **Alberto Aiello Graci** e **Daniela Scrobogna**, responsabile nazionale della didattica FIS. Alle 17.30 il confronto si allargherà all'Alto Adige: **Nerello Mascalese** e **Pinot Nero** saranno al centro di una degustazione comparativa con la cantina **Kurtatsch**, guidata da **Orazio Consolo**, con gli interventi di **Raffaele Fischetti** e **Daniela Scrobogna**.

Domenica 11, accanto ai banchi d'assaggio, si svolgeranno quattro masterclass. Si comincerà alle 11 con un confronto tra i vini dei **Versanti sud-ovest ed est dell'Etna**, a cura di **Ugo Nicosia**. Alle 13 **Marco Ciano** condurrà «**Le tre B del vino: Borgogna, Barolo, Biancavilla**». Nel pomeriggio **Agata Arancio** guiderà gli incontri sull'impiego dell'olio extravergine nei dessert e sui vini della cantina calabrese **Statti**.

Sempre domenica, la collaborazione con il Catania Book Festival porterà nel cortile della villa «**Parlare DiVino**», una serie di conversazioni con autori di libri dedicati al vino, dalle 11 alle 19. A mezzogiorno è previsto un incontro con i rappresentanti delle istituzioni del territorio.

Presentando la manifestazione, il sindaco **Antonio Bonanno** ha richiamato lo spazio offerto nelle precedenti edizioni alle nuove imprese vitivinicole: occasioni per presentare i propri vini, incontrare gli addetti ai lavori e farsi conoscere. Un aspetto che riguarda da vicino il futuro della rassegna e il suo rapporto con chi produce a Biancavilla e nei dintorni.

Quest'anno il programma avrà anche un seguito fuori dalla Sicilia. Il 20 ottobre «**Etna Wine Forum OFF**» porterà le cantine del versante sud-ovest al Rome Cavalieri, A Waldorf Astoria Hotel, nella sede di FIS e Bibenda. Sono previste due degustazioni: una dedicata ai bianchi nel pomeriggio e una ai rossi in serata.



