WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

SCIARM 2026 dall'8 al 9 novembre a Castello San Marco due giorni di gusto arte e degustazioni nel segno del Mediterraneo

di: Redazione

4 novembre 2026



Due giornate dedicate alle eccellenze enogastronomiche siciliane, alla cultura e alla creatività, nel segno dell'identità mediterranea. Dall'8 al 9 novembre, Castello San Marco, a Calatabiano (CT), ospiterà la terza edizione di S.C.I.A.R.M., acronimo di Sapori, Cultura, Innovazione, Arte e Melting pot. La manifestazione sarà preceduta, sabato 7 novembre, da una cena d'autore che vedrà protagonisti alcuni degli chef più rappresentativi del panorama gastronomico siciliano.

«Mediterraneo, radici di futuro» è il filo conduttore di questa edizione: un invito a raccontare una Sicilia capace di innovarsi senza perdere il legame con le proprie origini. Simbolo dell'evento sarà l'ulivo, emblema secolare del patrimonio culturale e colturale dei Paesi del Mediterraneo.

S.C.I.A.R.M. è ideato e organizzato da Sicilia da gustare, in collaborazione con lo chef Pietro D'Agostino, patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina e presidente di ACT – Associazione Commercianti

Taormina, e con Nassa Studio. La manifestazione gode del patrocinio del Comune di Calatabiano.
Main sponsor è Molino Roccasalva, importante polo di macinazione siciliano che da oltre mezzo secolo coniuga a Modica tradizione e innovazione, contribuendo alla valorizzazione del Made in Italy. Official sponsor, la Banca di Credito Cooperativo di Pachino, Kia – Puglisi Auto, Nasta e Nassa.

S.C.I.A.R.M. 2026: il Mediterraneo come identità e futuro

«Il Mediterraneo è da sempre uno spazio di scambi- dice Carmelo Pagano, editore di Sicilia da gustare- contaminazioni e incontri. S.C.I.A.R.M. ne interpreta lo spirito attraverso un dialogo aperto tra culture, esperienze e professionalità diverse. In questa prospettiva, la manifestazione riconosce il valore strategico delle piccole imprese, delle attività produttive e delle realtà che operano nelle comunità locali. Il rapporto tra mondo imprenditoriale, istituzioni e sistema del credito assume un ruolo importante nella costruzione di percorsi di crescita capaci di generare valore e opportunità durature».

Sabato 7 novembre – La cena d'autore: anteprima di S.C.I.A.R.M. 2026

La preview di S.C.I.A.R.M. 2026 si terrà sabato 7 novembre, nel suggestivo ristorante Giardino di Pietra di Castello San Marco, con una cena d'autore firmata dallo chef stellato Pietro D'Agostino, patron del ristorante La Capinera di Taormina.

Accanto a lui, ai fornelli, si alterneranno Giuseppe Bonaccorso, chef resident di Castello San Marco; Gaetano Procopio, del Bellevue – Metropole Hotel di Taormina; Giuseppe Geraci, del ristorante Modì; e Luca Miuccio, del Bàtu, ristorante del Grand Hotel San Pietro di Taormina.

L'entrée sarà firmata da Simone Messina di Punta Regilione Beach, mentre Salvatore Susino, di Progetto DUCA, curerà l'aperitivo.

Una serata che anticipa lo spirito della manifestazione attraverso il confronto tra esperienze, sensibilità gastronomiche e interpretazioni contemporanee della cucina siciliana.

Saranno quasi 100 i protagonisti della manifestazione tra chef dell'alta ristorazione, pasticceri e pizzaioli. Un'occasione preziosa per incontrarsi, condividere esperienze e raccontare, attraverso la cucina, la ricchezza e la vitalità del Mediterraneo. Le nostre radici sono una grande risorsa: da esse possiamo trarre ispirazione per costruire il futuro – dichiara Pietro D'Agostino, patron de La Capinera – La cucina è un linguaggio che custodisce le nostre radici e, allo stesso tempo, costruisce ponti verso il futuro".

La partecipazione alla cena è su prenotazione, con posti limitati.
Prenotazioni: https://form.jotform.com/262673338126359 · Informazioni: https://beacons.ai/sciarm



Domenica 8 novembre – Il Mediterraneo tra gusto, cultura e identità

Alle 9.30 si aprirà il talk di S.C.I.A.R.M. 2026, dedicato al mito del gusto e al rapporto tra cibo, vino, cultura e identità. A moderare l'incontro sarà Giusy Messina, giornalista e direttrice di Sicilia da gustare.

Seguiranno i saluti istituzionali di Daniele Murabito, per Castello San Marco; Antonio Filippo Petralia, sindaco di Calatabiano; Carmelo Pagano, editore di Sicilia da gustare; e dello chef Pietro D'Agostino.

Il programma degli interventi si aprirà con Carmelo Pagano, che presenterà l'undicesima edizione della Guida Sicilia da gustare, tra nuove storie, nuovi protagonisti e nuove rotte per raccontare il patrimonio enogastronomico dell'Isola.

Tiziana Gandolfo, sommelier, imprenditrice vitivinicola e vice delegata per la Sicilia orientale dell'associazione Le Donne del Vino Sicilia, affronterà il tema «Il vino al femminile: nuove protagoniste, nuove visioni e il futuro dell'enologia siciliana».

Giosuè Catania, vicepresidente nazionale di Città dell'Olio e presidente della delegazione siciliana dell'associazione, racconterà l'olio come oro verde del Mediterraneo, tra radici, identità e nuove sfide per il futuro.

La scrittrice e filologa classica grecista Silvana Grasso renderà omaggio al mito con l'intervento «Il gigante Polifemo, insuperato capostipite della Dinastia Mammoni», offrendo una rilettura della figura mitologica attraverso la sua cifra narrativa e culturale.

Caterina Adragna, presidente di Slow Food Catania APS, approfondirà il tema della biodiversità e della sostenibilità con «Il gusto delle radici: custodire la biodiversità per costruire il futuro», un percorso tra tutela delle risorse, cultura alimentare e responsabilità verso le generazioni future.



Il linguaggio del vino e il rapporto con le nuove generazioni saranno al centro dell'intervento di Ilaria Vivona, giovane socia dell'associazione Le Donne del Vino Sicilia e brand ambassador di Cantina Cellaro. Il suo contributo, dal titolo «Svecchiamo il linguaggio del vino: la Generazione Z riscrive il modo di raccontare, conoscere e vivere il vino», proporrà una riflessione sulle nuove modalità di comunicazione e sul coinvolgimento dei giovani nel mondo vitivinicolo.
Rosario Occhipinti Amato, maestro e assaggiatore ONAV, affronterà invece il rapporto tra percezione sensoriale ed emozioni con «Una comunicazione del vino diversa per cervelli diversi: un approccio olistico per conoscere il vino».
Spazio, quindi, alle testimonianze di chi ha scelto di restare in Sicilia e costruire qui il proprio futuro, valorizzando le risorse locali e coniugando tradizione e innovazione.
Interverranno Barbara Conti, food blogger e storyteller gastronomica; Graziana Costanzo, founder e CEO di Grace e la Baguette, che racconterà la propria storia di rinascita; Tony Rocchetta, custode della Chiattulidda, seme di grano antico e Francesca Tumino, olivicoltrice e produttrice dell'olio Sciabacco.
A concludere il talk sarà Antonello Piraneo, direttore del quotidiano La Sicilia.
Alle 12.00 l'inaugurazione delle «Isole dei sapori»,un percorso esperienziale dedicato alle eccellenze gastronomiche dell'Isola.Gli artigiani del gusto accompagneranno il pubblico alla scoperta della ricchezza delle produzioni siciliane, raccontando il valore delle filiere locali, le tecniche di lavorazione e le storie di chi custodisce e rinnova il patrimonio gastronomico regionale. Un'occasione per conoscere da vicino prodotti, territori e saperi che rendono la Sicilia una delle espressioni più ricche della cultura alimentare mediterranea.

Domenica 8 e lunedì 9 novembre – Le eccellenze siciliane in scena

Due giornate dedicate al vino, alla cucina e alle esperienze del gusto, con cantine siciliane, chef dell'alta ristorazione e 40 pizzaioli provenienti da tutta l'Isola.
Le cantine proporranno le proprie etichette in abbinamento ai piatti degli chef, dando vita a un dialogo tra sapori, territori e interpretazioni gastronomiche. Il pubblico potrà conoscere da vicino le filosofie di cucina, le materie prime d'eccellenza e le storie dei professionisti che contribuiscono a valorizzare il patrimonio enogastronomico siciliano.
Ad accompagnare S.C.I.A.R.M. 2026 saranno FIC Sicilia – Federazione Italiana Cuochi, FIP – Federazione Italiana Pizzaioli, CONPAIT Sicilia – Confederazione Pasticceri Italiani, Delegazione Sicilia, Le Donne del Vino Sicilia e l'associazione internazionale Disciples d'Auguste Escoffier.
Tra gli sponsor figurano Café Noir, DAC – Giblor's, DM Farms, Don Vanilla, , Isabū by Vagliasindi Fermentazioni, Magross Food, Merola – Mondo Alberghiero,, Nivapack, Petra di Dell'Erba Nicolò – FoKu, Probikult Srl e SIAM – Acqua Santa Maria, oltre a Terre di Mersico. Partner della manifestazione, Progetto DUCA e Enjoy Coffee Break.

Lunedì 9 novembre – «Identità pizza» e la 1^ Edizione del Trofeo Roccasalva

La giornata di lunedì 9 novembre sarà dedicata a «Identità pizza», il concorso che metterà alla prova i pizzaioli nelle diverse specialità, dalla pizza classica alla contemporanea, dalla pizza a 4 mani al padellino.I partecipanti si confronteranno davanti a una giuria qualificata di esperti, in una competizione che intende valorizzare tecnica, ricerca, qualità delle materie prime e capacità di interpretare in chiave contemporanea uno dei simboli più riconoscibili della cultura gastronomica italiana. Per ogni categoria verrà assegnato il 1°, il 2° e 3° posto. Al vincitore assoluto, il Trofeo Roccasalva , prima edizione . " Un riconoscimento dedicato a Identità Pizza- dice Roberto Roccasalva, CEO di Molino Roccasalva- per valorizzare l'eccellenza dell'arte bianca, la cultura della pizza e il legame tra materie prime, territorio e maestria artigianale, promuovendo innovazione e qualità nel rispetto della tradizione



Arte e design: la creatività incontra la Sicilia

S.C.I.A.R.M. apre le proprie porte anche all'arte e al design, ampliando il dialogo tra cultura, territorio e creatività contemporanea.

Protagonista sarà l'artista Maria Andriano, catanese, che attraverso l'antica tecnica dell'acquaforte imprime nelle proprie opere la forza evocativa della Sicilia, restituendone suggestioni, identità e paesaggi.

Accanto all'arte, spazio al design con FoKu, il progetto dello scultore e designer di Bronte Nicola Dell'Erba, che interpreta la pietra lavica dell'Etna trasformandola in creazioni di design. Un percorso che unisce materia, ricerca estetica e legame con il territorio.

Le aziende e le cantine partecipanti

Tra le aziende partecipanti figurano A Ricchigia, Azienda Agricola Giulia Di Vincenzo – Terre di Landro, Casa Grazia Olio, DIRAL, Forni del Saraceno, Grace & La Baguette, Il Pomodorino Buttiglieddru, GV Fruits, Porta Messina, Nivapack, Thalass – Glass Plates Design, Terre Maugeri

Le cantine presenti saranno Baglio Bonsignore, Baglio Carrubba, Baglio del Cristo di Campobello, Cammisuli Wine Brothers, Cantine La Contea, Cantine Patria, Casa Grazia, La Contrada, Maria Di Bella – Vino Nibali, Roberto Abbate Vignaiolo per passione, Russo Winery.

S.C.I.A.R.M. 2026: dalla Sicilia, un dialogo aperto sul futuro del Mediterraneo

Con S.C.I.A.R.M. 2026, la Sicilia si racconta attraverso le proprie eccellenze, le persone che ne custodiscono il patrimonio e le nuove energie che ne disegnano il futuro.

Un viaggio tra gusto, cultura, arte e innovazione che, nel segno del Mediterraneo, valorizza le identità locali e le trasforma in occasioni di incontro, crescita e condivisione. Perché è proprio dalle radici, dalla ricchezza dei territori e dalla capacità di dialogare con il mondo che nasce una Sicilia capace di rinnovarsi, restando fedele alla propria anima.