WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti In evidenza

Forum SOStain, il 23 e 24 novembre a Palermo. Il futuro del vino siciliano

di: Redazione

11 novembre 2026



Il 23 e 24 novembre 2026 i Cantieri Culturali alla Zisa, a Palermo, ospiteranno il Forum «**Interazioni sostenibili. Comprendere il cambiamento, coltivare il futuro**», organizzato dalla **Fondazione SOStain Sicilia** e promosso dal **Consorzio di Tutela Vini Sicilia Doc** e da **Assovini Sicilia**. La prima giornata sarà dedicata alle pratiche agricole e agli strumenti per le imprese. La seconda allargherà il confronto alle certificazioni, al mercato e alle abitudini di consumo.

Lunedì 23 novembre i lavori inizieranno alle 9.50, con collegamenti dalle Enoteche regionali di Castiglione di Sicilia e Vittoria. A condurre la giornata sarà **Lucrezia Lamastra**, coordinatrice del *Comitato scientifico SOStain*. I seminari del mattino affronteranno la salute dei suoli, l'agricoltura rigenerativa e i crediti di carbonio. Nel pomeriggio si parlerà dei materiali impiegati nella filiera del vino e delle nuove norme a tutela dei consumatori.

Martedì 24 novembre il Forum riprenderà alle 14.30 a Palermo, con la conduzione di **Cristina Gabetti**. Alberto Tasca e Lucrezia Lamastra presenteranno il lavoro della Fondazione e i dati del programma SOStain. Alessio Planeta e Gabriella Favara si confronteranno sulle trasformazioni che interessano le aziende vitivinicole siciliane. Dopo gli incontri sull'innovazione nell'agroalimentare e sulle certificazioni, Sonia Ricci, caporedattrice del Gambero Rosso, modererà il panel dedicato a come si racconta, si vende e si consuma il vino. Chiuderà i lavori il dialogo tra l'assessore regionale all'Agricoltura Luca Sammartino e Antonino Oddo Giovinco, di Generazione Next di Assovini Sicilia.

Per partecipare occorre inviare una richiesta a info@fondazionesostainsicilia.it entro il 15 novembre. Sono previsti crediti formativi per dottori agronomi e dottori forestali.

PROGRAMMA

Lunedì 23 novembre · Palermo, Cantieri Culturali alla Zisa
Con collegamenti dalle Enoteche regionali di Castiglione di Sicilia e Vittoria.
Conduce Lucrezia Lamastra

9.50–10.05 · Saluti e apertura dei lavori. Alberto Tasca, presidente della Fondazione SOStain Sicilia, Alessio Planeta, presidente del Consorzio Sicilia Doc, Gabriella Favara, presidente di Assovini Sicilia, Maria Possente, presidente dell'Enoteca regionale della Sicilia Occidentale, Maria Grazia Barbagallo, presidente dell'Enoteca regionale della Sicilia Orientale, e Silvio Balloni, presidente dell'Enoteca regionale della Sicilia Sud Est.

10.05–10.15 · Presentazione del programma e dei relatori con Lucrezia Lamastra.

10.15–11.15 · «Agricoltura rigenerativa e salute dei suoli» con Ettore Capri, Università Cattolica del Sacro Cuore, Adriano Zago, Cambium, e Franco Costantini, Regenagri.

11.30–12.00 · Pausa caffè.

12.00–13.00 · «Carbon farming e crediti di carbonio» con Paolo Inglese, Università di Palermo e Comitato scientifico SOStain, e Gabriele Mongardi, progetto LIFE VitiCaSe.

13.00–14.30 · Pausa pranzo.

14.30–15.45 · «La sostenibilità nei materiali della filiera del vino» con Marco Contin, Università di Udine, Luca Nizzetto, Norwegian Institute for Water Research (PAPILLONS), Carlos Santos, Amorim Cork, ed Ernesto Ghigna, O-I.

16.00–16.30 · Pausa caffè.

16.30–17.00 · «Le nuove normative per i consumatori: come rispettarle» con Marco Zicchitella, Becp.

17.00–17.30 · Conclusioni e discussione finale con Lucrezia Lamastra e le illustrazioni di Veronica Vitale.

Martedì 24 novembre · Palermo, Cantieri Culturali alla Zisa
Conduce Cristina Gabetti

14.30–14.35 · Saluti e apertura dei lavori con Alberto Tasca e Cristina Gabetti.

14.35–15.00 · «Il ruolo di SOStain e i numeri del cambiamento» con Alberto Tasca e Lucrezia Lamastra.

15.00–15.30 · «Fare vino in Sicilia in un mondo che cambia» con Alessio Planeta e Gabriella Favara.

15.30–16.00 · «Sostenibilità e innovazione nell'agroalimentare» con Antonio Domenico Marsico, CREA-VE, Ettore Capri, Università Cattolica del Sacro Cuore, e Becky Sykes, Regenerative Viticulture Foundation.

16.00–16.30 · «Dal vigneto al mercato: l’importanza di protocolli e certificazioni» con Peter Stanbury, Sustainable Wine Roundtable, e Tamara Mejeedson, Intertek.

16.30–17.30 · «Raccontare, vendere, consumare il vino» con Enzo Amoruso, ristorante Don Camillo, Cristina Mercuri, Master of Wine, e Davide Merlini, Noidisala. Modera Sonia Ricci, caporedattrice del Gambero Rosso.

17.30–18.00 · «Quali prospettive per la Sicilia?» con Luca Sammartino, assessore regionale all’Agricoltura, in dialogo con Antonino Oddo Giovinco, Generazione Next di Assovini Sicilia.

A seguire, conclusioni e aperitivo.

Pdf del programma in italiano: ITA_FORUM SOSTAIN INTERAZIONI SOSTENIBILI
Pdf del programma in in inglese: EN_FORUM SOSTAIN INTERAZIONI SOSTENIBILI



Alberto Tasca

***Alberto Tasca** presiede la Fondazione SOStain Sicilia dalla sua costituzione, nel 2020. Amministratore delegato di Tasca d’Almerita, rappresenta l’ottava generazione della famiglia alla guida dell’azienda, che dal 2010 partecipa al programma SOStain. Ha lavorato allo sviluppo di un disciplinare comune per aiutare le cantine siciliane a misurare e ridurre il proprio impatto ambientale. Tra i progetti avviati durante la sua presidenza figura «Centopercento Sicilia», la bottiglia leggera prodotta a Marsala con il 90% di vetro riciclato raccolto nell’isola.*