WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

S.C.I.A.R.M. 2026, successo per la terza edizione: oltre 2.500 visitatori al Castello San Marco

di: Redazione

15 novembre 2026



«Informare con diletto»: il mood della terza edizione di S.C.I.A.R.M. 2026 conquista il pubblico con oltre 2.500 i visitatori che, dal 7 al 9 novembre, hanno raggiunto i giardini di Castello San Marco a Calatabiano per partecipare alla kermesse ideata da *Sicilia da Gustare* e realizzata in collaborazione con lo chef Pietro D'Agostino e Nassa Studio.I numeri raccontano una manifestazione in crescita: 40 pizzaioli, di cui 28 in gara per il concorso «Identità Pizza», alla prima edizione del Trofeo Roccasalva; 80 chef dell'alta ristorazione provenienti dalla Sicilia e da altre regioni; oltre 20 aziende che hanno presentato le proprie eccellenze, dal vino all'olio, dalla birra ai fiori eduli, dalle mozzarelle di bufala iblee ai formaggi *Born in Sicily*, fino alle specialità dolciarie. Un viaggio attraverso il grande patrimonio di saperi e sapori dell'Isola più grande del Mediterraneo, ispirato dal filo conduttore «Mediterraneo, radici di futuro». S.C.I.A.R.M., acronimo di Sapori, Cultura, Innovazione, Arte e Melting Pot, si conferma così uno spazio di confronto e condivisione tra tradizione e contemporaneità. **Main sponsor della manifestazione, Molino Roccasalva,** il più grande polo di macinazione del Sud Italia, eccellenza del Made in Italy che da oltre mezzo secolo, a Modica, coniuga innovazione e tradizione. «*Nata a Taormina nel 2023 e approdata al Castello San Marco nel dicembre 2025 – **dichiara Carmelo Pagano, editore di Sicilia da Gustare** – S.C.I.A.R.M. conferma con questa terza edizione la propria vocazione: non una fiera, ma un luogo di incontro tra chef, pizzaioli, stampa, aziende e pubblico. Un racconto corale della Sicilia che, pur tra le sue tante contraddizioni, esprime dinamismo e voglia di crescere, confermandosi polo d'attrazione nell'area del Mediterraneo*». Identità, territorio e stagionalità sono stati gli asset del dialogo tra sapori e interpretazioni gastronomiche.

*"Un'edizione che ci ha regalato una grande soddisfazione: vedere oltre cento chef e pizzaioli riuniti è il segno che la passione per la cucina e la voglia di condividere continuano a crescere***– ha detto lo chef Pietro D'Agostino**– *Numeri importanti, certo, ma soprattutto tante storie, competenze e idee che si incontrano. È da questo dialogo che nascono nuove opportunità e si valorizza il nostro territorio. Grazie a tutti coloro che hanno contribuito a rendere speciale questo appuntamento*".

Tre **giorni, tre sfumature di S.C.I.A.R.M.**



Dalla cena inaugurale nel ristorante Giardino di Pietra di Castello San Marco al talk dedicato al Mediterraneo, fino alla competizione tra i protagonisti dell'arte bianca, la manifestazione ha restituito il volto di una terra che, tra memoria e nuove prospettive, sceglie di mettersi in gioco senza rinunciare alla propria autenticità.

Sabato 7 novembre – La cena inaugurale

La Cena di S.C.I.A.R.M. ha aperto ufficialmente la manifestazione registrando il tutto esaurito: oltre cento ospiti hanno preso parte a un percorso gastronomico di sei portate, guidato da Pietro D'Agostino, chef e patron del ristorante stellato La Capinera di Taormina. Al suo fianco, quattro protagonisti della cucina siciliana: Giuseppe Bonaccorso, chef resident di Castello San Marco, Gaetano Procopio, del ristorante San Michele di Taormina, Giuseppe Geraci, del ristorante Modì e Luca Miuccio, del Bàtu, ristorante del Grand Hotel San Pietro di Taormina. In abbinamento ai piatti, i vini di Cantine Russo, La Contea, Casa Grazia e Feudo Maccari, mentre gli oli di Terre di Landro e Casa Grazia hanno rappresentato un ulteriore valore aggiunto del percorso gastronomico.

L'entrée, firmata da Simone Messina di Punta Regilione Beach, è stata accompagnata dall'aperitivo curato da Salvatore Susino di Progetto DUCA. A seguire, la serata è proseguita tra DJ set e mixology.

Domenica 8 novembre – «Mediterraneo, radici di futuro»



La seconda giornata si è aperta con il talk «Mediterraneo, radici di futuro», moderato da Giusy Messina, direttrice di *Sicilia da Gustare*.Dopo i saluti del padrone di casa, Daniele Murabito, e quelli istituzionali del sindaco di Calatabiano, Filippo Antonio Petralia, il confronto ha attraversato temi centrali per il futuro dell'agroalimentare e della cultura siciliana: il vino, l'olio, la biodiversità, il rapporto tra mito e territorio, la cultura del cibo e la necessità di individuare nuovi linguaggi per trasmettere alle giovani generazioni il patrimonio dell'Isola.Al dibattito hanno preso parte Carmelo Pagano; Tiziana Gandolfo, vice delegata della Sicilia Orientale delle DDV Sicilia; Giosuè Catania, vicepresidente nazionale dell'associazione Città dell'Olio; Caterina Adragna, presidente di Slow Food Catania APS; Silvana Grasso, scrittrice e filologa classica grecista; Ilaria Vivona, socia di DDV Sicilia e brand ambassador di Cantine Cellaro; Rosario Occhipinti Amato, maestro e assaggiatore ONAV. Spazio anche alle testimonianze di Barbara Conti, Graziana Costanzo, Tony Rocchetta e Francesca Tumino, protagonisti di percorsi professionali che dimostrano come restare in Sicilia non significhi rinunciare a costruire, innovare e realizzare nuove opportunità. Nelle conclusioni, Antonello Piraneo, direttore del quotidiano *La Sicilia*, ha sottolineato il ruolo fondamentale della comunicazione e del giornalismo nella narrazione del gusto per promuovere il patrimonio colturale e culturale tra i giovani.

Lunedì 9 novembre – «Identità Pizza» e il primo Trofeo Roccasalva

La giornata conclusiva è stata dedicata all'arte bianca con il concorso «Identità Pizza», che ha visto sfidarsi 28 pizzaioli nelle categorie classica, contemporanea, padellino, senza glutine e a quattro mani. Una competizione seguita da una giuria di esperti composta da giornalisti, chef e professionisti del settore, che ha accompagnato la prima edizione del Trofeo Roccasalva.

A salire sul podio, Corrado Dipietro, patron e maestro pizzaiolo di «I Pupi Bistrò» di Pachino, con la sua «Amatriciana rivisitata», vincitrice del Trofeo e prima classificata anche nella categoria pizza contemporanea. **Per la categoria classica**, ex aequo, si sono distinti Francesco Morici di Pizzottando, di Palermo, e Manuel Coluccio di Pizz'Up, a Santa Margherita di Messina. **Nella categoria padellino**, primo posto per Paolo Minutoli del bistrot La Ruota di Mili San Marco, a Messina. **Per la categoria a quattro mani,** vittoria dei maestri pizzaioli Girolamo De Francesco e Carlo Ferrara.

Nella categoria senza glutine, il riconoscimento è andato a George Selvaggio di Al Palmento di Pachino . Il concorso, presentato dalla food blogger Federica Genovese, ha rappresentato un'occasione di confronto tra tecniche, sensibilità e interpretazioni differenti dell'arte bianca, confermando il ruolo della pizza come espressione di identità territoriale e ricerca gastronomica. **Tra le proposte più attese, l'anteprima della pizza «Sanremo 2027», ideata dal favarese Carmelo Pistritto insieme al maestro dell'arte bianca Enzo Piedimonte, coordinatori della squadra di pizzaioli di Casa Sanremo con una ricetta, a base di crema di zucca, fior di latte, mandorle e salvia.**



Omaggio al Regno delle Due Sicilie con **la pizza dolce firmata da Andrea Iurato, pastry chef e maestro del cioccolato di Modica, insieme al pizzaiolo casertano Girolamo De Francesco.** Tra i protagonisti, Lele Scandura di "L'evoluzione" di Catania con la sua iconica pizza al padellino e, tra i fornelli, **"gemellaggio" tra la cucina di Lorenzo Palladini, chef dell'Agro Pontino alla guida di Origini Trattoria Contemporanea, nel piccolo borgo di Priverno alle porte di Latina e quella di Giuseppe Bonaccorso, chef resident di Castello San Marco**. A favore di papille, le busiate cacio e pepe per un dialogo tra l'identità siciliana con un richiamo alla tradizione romana.

Un momento significativo della manifestazione è stato dedicato al riconoscimento del ruolo degli agricoltori. «*Se oggi possiamo celebrare una filiera- **hanno dichiarato i coniugi Roccasalva**-, dobbiamo ricordarci che tutto comincia proprio dal lavoro prezioso degli agricoltori che ogni giorno lavorano la terra con sacrificio, competenza e speranza. Sono loro il primo anello di una filiera che troppo spesso diamo per scontata. In un momento come questo, in cui tanti agricoltori stanno affrontando difficoltà e stanno chiedendo di poter affermare e difendere la propria dignità, sentiamo il dovere di riconoscere il valore del loro lavoro. Perché dietro ogni chicco di grano c'è una storia fatta di fatica, di attese, di stagioni, di mani sporche di terra e di un legame profondo con il territorio»*. La terza edizione di S.C.I.A.R.M. è stata resa possibile grazie al sostegno del main sponsor Molino Roccasalva e della Banca di Credito Cooperativo di Pachino. Official sponsor, Kia- Auto Puglisi e Nasta. Sponsor tecnici, Merola- Mondo Alberghiero, Nivapack, DAC Giblor's, Thalass -Glass Plates Design, , Fratelli Pistone liquori, Forni Saraceno. Sponsor, Magross Food, Acqua Santa Maria, Foku, Cafè noir, Cantine Russo, Dm Farm, Terre di Landro, Terre Maugeri, Terre di Mersico, Pachineat , Probikult Srl, Isabū by Vagliasindi Fermentazion. Partner: Progetto DUCA e e Enjoy Coffee Break.

Le aziende e le cantine partecipanti

Tra le aziende partecipanti figurano A Ricchigia ,Casa Grazia, (olio) Grace & La Baguette, Il Pomodorino Buttiglieddru, GV Fruits, Bubalus

Le cantine presenti: 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. I pastry chef: Isabella Catalano, Luciano Marrone, Lidia Calà, Antonino Pagano, Stefano Tommasi. Un ringraziamento particolare, ai docenti e agli studenti dell'Istituto Alberghiero «G. Falcone» di Giarre e alle associazioni che hanno collaborato alla manifestazione: 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.S.C.I.A.R.M. 2026 chiude con un messaggio chiaro: la Sicilia possiede un patrimonio straordinario di cultura, saperi, produzioni e talenti. Raccontarlo, metterlo in rete e trasmetterlo alle nuove generazioni significa trasformare le proprie radici in una concreta prospettiva di futuro.