

Etna Wine Forum Biancavilla

Villa delle Favare 10 – 11 – 12 ottobre 2025

Programma

10 ottobre

Ore 10: La cultura del vino e il racconto del territorio.

Riservato a docenti e studenti delle scuole del territorio.

Interverranno: **Antonio Bonanno**, Sindaco di Biancavilla, **Valentina Russo**, Assessore, **Giuseppe Maria Sassano**, Vice-Presidente iFORM Confimpresaitalia, **Paolo Di Caro**, Presidente Fondazione Italiana Sommelier per la Sicilia.

Ore 16: 1300 sfumature di Etna: il censimento delle etichette vulcaniche e il ruolo dei vigneti "reliquia".

Convegno e degustazione a cura di **Nicola Purrello**, Direttore Etna Urban Winery e Presidente Urban Vineyards Association.

Modera: **Francesco Chittari**.

Ore 17,30: Tendente ad Infinito.

Da nord a sud, i grandi vini bianchi e la verticalità, a confronto, del Timorasso e del Carricante.

Con **Daniela Scrobogna**, degustatrice e responsabile del Comitato scientifico di Fondazione Italiana Sommelier.

Walter Massa, produttore

Ivo Basile, responsabile comunicazione Tasca d'Almerita.

Modera: **Mauro Cacciola**.

Ore 19,30: Dalla tavola al bicchiere/1: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio.

Modera **Ruggero Sardo**.

Show cooking a cura di **Pino Cuttaia**, del Ristorante 2 Stelle Michelin La Madia, di Licata.

A seguire in area Spettacoli:

Concerto tribute band "Bagliori".

Corner cocktail e Sigari&Distillati.

11 ottobre

Ore 10: Seminario riservato alle Aziende produttrici a cura di A.R.S., centro di formazione professionale.

Ore 16: Oli estremi. La produzione dell'olio, dal sud ovest dell'Etna alle nuove frontiere olivicole.

Seminario con degustazione a cura di Associazione Italiana Sommelier dell'Olio.

Interverranno: **Mimma Coppola**, Docente dell'Olio, **Sergio Pappalardo**, Produttore e Docente dell'Olio, **Valentina Ventura**, Produttrice.

Modera: **Agata Arancio**.

Ore 18: Gli enologi e le sfide globali. Dal terroir ai cambiamenti climatici, viaggio da Nord a Sud. Seminario/degustazione con aziende del territorio e "intrusi".
Con **Daniela Scrobogna** e **Federico Curtaz**.
Modera: **Orazio Consolo**.

Ore 20: Dalla tavola al bicchiere/2: le ricette e gli abbinamenti con gli chef per una cucina stagionale e amante del territorio.
Modera **Claudia D'Amico**.
Show cooking a cura di **Valeria Raciti**, vincitrice di Masterchef Italia 8, già Chef del Ristorante "Alloro", di Acireale.
A seguire in area Spettacoli:
Concerto "Impronta Blues". Il blues del Versante.
Corner cocktail e Sigari&Distillati.

12 ottobre

Ore 9,30: Le istituzioni e il futuro del vino e delle produzioni di qualità.
Interverranno i rappresentanti istituzionali degli enti patrocinatori.

dalle 10 alle 17: Banchi di assaggio delle aziende di vino e dei produttori del territorio.

In parallelo:

Ore 11: presentazione del libro "Altrove a Sud", di Robert Camuto, giornalista di Wine Spectator.

Ore 15: Masterclass con i vini del Consorzio del Cirò.
A cura di Domenico Pate, Presidente Fondazione Italiana Sommelier per la Calabria
Modera: **Agata Arancio**

Ore 17: Masterclass con i vini del Consorzio della Val di Noto.
A cura di Teresa Gasbarro, Presidente Consorzio della Val di Noto
Modera: **Francesco Pensovecchio**.

In area Spettacoli:
Conduzione a cura di **Claudia D'Amico**.
Ore 11, Concerto "Valentina Niciforo Group".
Ore 18,30: Concerto Hotshot.
Corner cocktail e Sigari&Distillati.

Durante l'evento, nei tre giorni:

1. **Radio Etna Wine Forum:** tutto l'evento verrà coperto da una web radio/tv che curerà interviste, talk, confronti con i produttori, con diretta radiofonica quotidiana a cura del Gruppo Radio Amore.