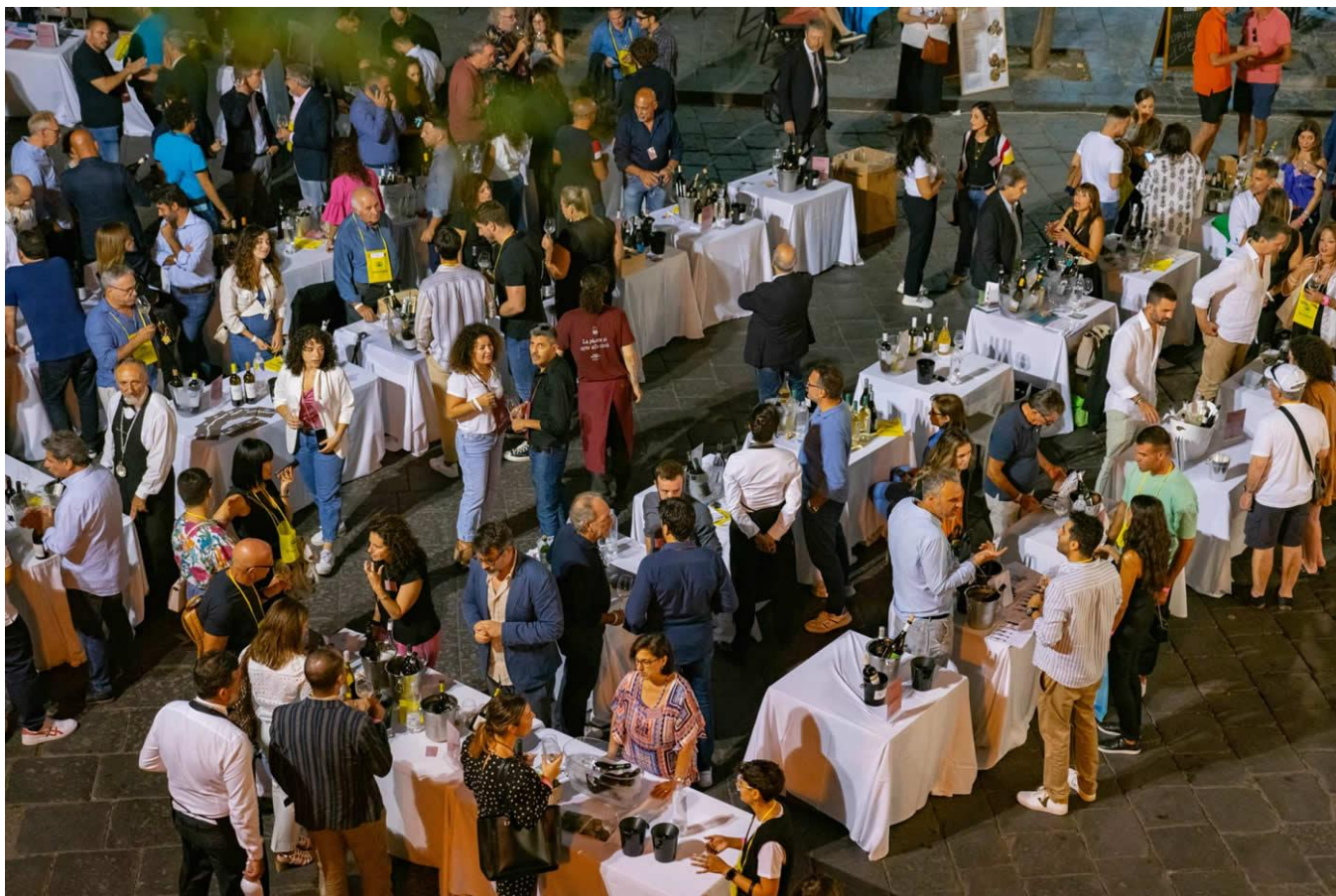




A Catania torna “Bianchi di Sicilia”, la kermesse della grande enologia siciliana

Il 27 settembre 2025 il capoluogo etneo si prepara ad accogliere il festival che celebra i grandi vini bianchi dell'isola e riunirà oltre cento cantine siciliane con un fitto programma di degustazioni guidate, momenti di approfondimento e due concorsi dedicati al vino e all'olio extravergine d'oliva

Piazza Scammacca e il **centro storico etneo** saranno la scenografia perfetta per la terza edizione di “**Bianchi di Sicilia**”. La kermesse è stata ideata da **Maria Grazia Barbagallo** – vicepresidente AIS Sicilia e delegata AIS Catania – e organizzata con **Nicola Vitale**, tra i fondatori di Piazza Scammacca. Il ricco programma è stato presentato alla stampa a **Catania**, presso il **Teatro di Piazza Scammacca**, dalla delegazione di Catania dell'Associazione Italiana Sommelier.

Convegni, concorsi e masterclass

Giovedì 25 settembre il festival s'inaugurerà con il convegno *“Catania Città del Vino: identità, cultura e qualità”* nell'Aula Magna del Rettorato dell'Università di Catania. Saranno presenti accademici, istituzioni e professionisti del settore. Proprio l'ateneo catanese, a partire dal prossimo anno accademico, attiverà un nuovo corso di laurea triennale in **Enologia, Viticoltura e Marketing del Vino**.

Un altro segnale significativo è rappresentato dall'adesione del Comune di Catania all'Associazione Città del Vino, approvata nel 2024 dal Consiglio Comunale e sottolineato dal Sindaco **Enrico Trantino** e dall'assessore all'Agricoltura **Andrea Guzzardi**.

*«Bianchi di Sicilia è la prova concreta di quanto il vino possa essere motore di sviluppo, identità e promozione del territorio. Dal 2024 Catania è entrata a far parte della rete nazionale delle “Città del Vino” – ha dichiarato l'assessore **Guzzardi** – Questo ci sprona a lavorare con maggiore determinazione per valorizzare i vitigni autoctoni, sostenere i produttori locali e attrarre un turismo enogastronomico capace di generare economia e cultura».*



La conferenza stampa di presentazione (Foto © Ufficio stampa).

Bianchi di Sicilia 2025: protagonisti vino e olio

Saranno **oltre cento le cantine siciliane** che proporranno in degustazione le migliori etichette dei bianchi del territorio, dalle zone costiere ai rilievi etnei. Coprotagonista sarà l'olio extravergine d'oliva con l'**Oil Bar** curato da **Andrea Sciò**, sommelier AIS e titolare dell'azienda Tondo.oil, e numerosi produttori regionali. Tra le novità di questa edizione anche il primo **Concorso dedicato agli oli siciliani**. Invece, è stato concepito il **primo Concorso Enologico "Bianchi di Sicilia"** per valorizzare le diverse tipologie produttive attraverso una selezione rigorosa curata da un panel di degustatori Ais, giornalisti, chef e ristoratori.

Cultura e intrattenimento con lo sguardo al futuro

Oltre alle degustazioni nei banchi d'assaggio diffusi nel centro storico, l'esperienza per il pubblico verrà impreziosita da food corner e momenti letterari, artistici e musicali. Saranno ospiti l'artista **Silvia Voilà**, la scrittrice **Marinella Sammarco** con la figlia sommelier **Gabriella Cardascia**, lo storico **Rosario Lentini** e il giornalista **Michele La Rosa**. La manifestazione sarà arricchita dallo spazio letterario moderato da **Chiara Russo**, responsabile comunicazione **Ais Catania**, dedicato al vino e alla gastronomia siciliana. "Bianchi di Sicilia" è sostenuto dal **Comune di Catania**, dall'**Associazione Nazionale Città del Vino**, dal **Consorzio Etna DOC** e da altri enti e istituzioni, e rappresenta un momento di crescita per il territorio. Con un format rinnovato, la manifestazione si appresta a diventare un appuntamento di riferimento per il mondo del vino e dell'olio, in grado di coniugare degustazione, cultura e formazione.

Il programma

Giovedì 25 settembre – Università degli Studi di Catania, Aula Magna del Rettorato

- **Convegno d'apertura "Catania Città del Vino: identità, cultura e qualità"**, condotto da Luigi Salvo, responsabile Degustatori Ufficiali Ais Sicilia (ore 18.00)

Venerdì 26 settembre – Piazza Scammacca

- **Concorso dedicato agli oli di Sicilia** (riservato a degustatori AIS e stampa, ore 10.00)

Sabato 27 settembre – Piazza Scammacca e centro storico

- **Concorso Enologico "Bianchi di Sicilia 2025"** (riservato a degustatori AIS, chef/ristoratori e stampa, ore 10.00)
- **Masterclass Olio: "Tra gli Ulivi di Sicilia – un viaggio di luce e sapori"** a cura di Grazia Di Paola e Riccardo Randello (Palazzo Scammacca, ore 16.00)
- **Masterclass Vino: "Tra vento e mare: i bianchi della costa"** guidata da Maria Grazia Barbagallo e Luca Caracciolo (Piazza Scammacca, ore 17.00)
- **Apertura banchi d'assaggio e food corner** (Piazza Scammacca e vie limitrofe, ore 17.30)
- **Masterclass Vino: "I volti del vulcano: viaggio nei bianchi dell'Etna"** raccontati da Claudio Di Maria; Miglior Sommelier di Sicilia 2023 e Miglior Sommelier dell'Etna 2024, assieme a Christian Giannilivigni, Miglior Sommelier Sicilia 2025 (Palazzo Scammacca, ore 18.00)

-
- **Premiazione** (esterno Piazza Scammacca, ore 18.30)
 - **Laboratorio di pittura con il vino** a cura di Silvia Voilà (esterno Piazza Scammacca, ore 19.00)
 - **Presentazione libri su cucina e vino**, moderato da Chiara Russo (Piazza Scammacca, ore 19.15)
 - **Masterclass Vino: “*Bianchi Insoliti – in viaggio nell’Italia del vino*”** condotto da Gioele Micali, responsabile eventi Ais Sicilia e delegato Ais Taormina, e Francesca Scoglio consigliere regionale Ais Sicilia e relatore (Palazzo Scammacca, ore 19.30)
 - **Musica live** (esterno Piazza Scammacca, ore 21.00)

Per informazioni e prenotazioni: www.aissicilia.com | shop.meccanismi.cloud

Data di creazione

26/09/2025

Autore

amanda-arena