



Sciarm, il Castello San Marco celebra l'eccellenza enogastronomica siciliana

Dopo l'esperienza di Taormina nel 2023, la seconda edizione dell'evento firmato Sicilia Da Gustare quest'anno si è svolta a Calatabiano il 14 e 15 dicembre. Due giorni fitti di appuntamenti tra cultura, pizza, buona cucina, vino e prodotti identitari. Oltre 100 i professionisti coinvolti

È stata un successo la seconda edizione di **Sciarm**, l'evento che si è svolto lo scorso 14 e 15 dicembre al **Castello San Marco** di Calatabiano, in provincia di Catania.

Organizzato da **Sicilia Da Gustare**, con il contributo dello chef **Pietro D'Agostino** e dell'agenzia di comunicazione **Nassa Studio**, la due giorni di degustazioni ha visto alternarsi chef, maestri pizzaioli, pasticceri e operatori dell'enogastronomia, affiancati da produttori vinicoli, mastri birrai, artigiani del gelato e casari, portatori di un patrimonio di prodotti autoctoni da scoprire e valorizzare.

«*Tutto questo nasce dal lavoro di tanti anni e da una passione condivisa per il territorio*», ha dichiarato **Carmelo Pagano**, editore di Sicilia da Gustare.



Carmelo Pagano alla conduzione di un cooking show (Foto © Mari Cortese).

Un focus particolare sulla pizza

Un focus particolare, in questa edizione, è stato dedicato alla **pizza**, proposta in numerose interpretazioni accomunate da un unico denominatore: **impasti lievitati naturalmente, farine da grani locali e ingredienti di altissima qualità**.

Il 15 dicembre, il momento tematico **“Identità Pizza”** ha risvegliato le papille gustative dei visitatori, che hanno potuto degustare la pizza nella sua versione classica, ma anche in declinazioni contemporanee: pizza al padellino, in pala, una proposta a quattro mani e una versione “tematica”, con una ricetta originale ideata dai maestri pizzaioli per anticipare possibili tendenze future.



Un'altra immagine del Castello San Marco (Foto © Mari Cortese).

Lievitati e contaminazioni creative

Memorabili, nella categoria dei lievitati, i *bun con impasto da brioche* farciti con caponata di melanzane, pesce spada e una spolverata di cioccolato di Modica, a cura dello chef **Simone De Tommaso**. Una ricetta riuscita, in cui l'impasto soffice e arioso racchiude ingredienti considerati emblema della Sicilia.



Bun con caponata di melanzane, pesce spada e cioccolato di Modica di Simone De Tommaso (Foto © Ufficio stampa).

Non si smentisce la pizzeria **Magatama di Acireale**, che continua a distinguersi per le sue “nuvole” di acqua e farina, caratterizzate da un’alveolatura pronunciata e scioglievole.



La focaccia della pizzeria Magatama di Acireale (Foto © Mari Cortese).

Antipasti e secondi piatti

Tra antipasti e secondi piatti, degno di interesse è stato *l'uovo in camicia* dello chef e presidente dell'[Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Messina](#) **Paolo Romeo**: la consistenza fondente dell'uovo ha incontrato il velluto del maiorchino fuso insieme al cioccolato bianco, in un gioco calibrato di sapori.



Lo chef Paolo Romeo con l'uovo in camicia cotto a bassa temperatura (Foto © Mari Cortese).

A valorizzare il polpo è stato invece il team di **Davide Taranto**, con una preparazione che ha previsto la cottura del mollusco con pomodorini verdi caramellati, polvere di capperi e una vellutata di patate e barbabietola.



Il polpo di Davide Taranto (Foto © Mari Cortese).

Dialoghi tra culture e sensibilità diverse

Grande attenzione alla tradizione giapponese da parte di **Gabriella Antonuccio**, chef di **Aglae**, che ha proposto una *zuppa di miso con crema di porro e verza*. Il trait d'union tra cucina giapponese e italiana è stato il risotto che si è vestito di molteplici colori: bianco avorio con cozze di **Luca Cannizzaro**, verde al finocchietto, gel d'arancia e ricciola affumicata dello chef **Giuseppe Bonaccorso**, fino al *risotto al cavolo viola* ideato da **Carlotta Andreacchio**, «*perché volevo fosse un piatto ispirato alla donna*».



Zuppa di miso con crema di porro e verza della chef Gabriella Antonuccio (Foto © Mari Cortese).

In un periodo di avvicinamento alle festività natalizie, non poteva mancare una versione originale del **panettone**, piastrato e farcito con crema chantilly e confettura ai frutti di bosco, a cura dei pastry chef della **pasticceria Caggegi**.

A chiudere il cerchio, la freschezza di un eccellente **gelato senza stagione**: more selvatiche e agrumi, **senza glutine né lattosio**, dalla cremosità sorprendente. «È sempre bello proporre prodotti del territorio, sfruttando al massimo la materia prima, che richiede profonda conoscenza per essere utilizzata in modo da ottenere il massimo», ha raccontato **Giuseppe Arena**, maestro gelatiere insignito dei **Due Coni dalla Guida Gambero Rosso**.



Il gelato more selvatiche e agrumi di Giuseppe Arena (Foto © Mari Cortese).

Vino, olio e convivialità: il contributo di Casa Grazia

Un'attenzione particolare è stata riservata anche all'azienda vinicola e olivicola **Casa Grazia**, ospite della manifestazione e interprete di un'idea di *bien vivre* legata al "Made in Sicily".

«La nostra è una storia antica che si rinnova nel piacere di coltivare la terra con passione, rispetto e impegno, e di fare della convivialità uno strumento prezioso di socialità, parte integrante della nostra cultura», ha spiegato **Maria Grazia Di Francesco Brunetti**, CEO di [Casa Grazia](#).

Sciarm è stato il palcoscenico di queste eccellenze, capace di mostrare il meglio della Sicilia a un pubblico aperto e attento a coniugare tradizione e futuro.

Data di creazione

20/12/2025

Autore

mari-cortese