VirtùQuotidiane

EnoEtna 2025 chiude con successo. Cittadinanza onoraria a Pippo Caffo che incoraggia i giovani e annuncia il Museo dei Distillati a Santa Venerina

29 Settembre 2025

SANTA VENERINA – Chiude con successo e con grande partecipazione di pubblico da tutta Italia, la 28esima edizione di EnoEtna, la storica manifestazione ospitata a Santa Venerina, in provincia di Catania, che ogni anno celebra i vini dell'Etna e le eccellenze del territorio.

Tra i momenti più attesi dell'ultima giornata – la kermesse si è tenuta dal 26 al 28 settembre – la cerimonia ufficiale in aula consiliare per il conferimento della cittadinanza onoraria a **Giuseppe "Pippo" Caffo**, patron della distilleria Caffo 1915 e padre del celebre Amaro del Capo.

Nel corso della celebrazione l'imprenditore ha annunciato la nascita di un museo dei distillati che sorgerà nello storico stabilimento di famiglia a Santa Venerina, restituito alla comunità come spazio della memoria e della tradizione. Commosso, davanti al sindaco **Santo Raciti**, ai consiglieri e a un'aula gremita di cittadini, Caffo ha ricordato gli anni dell'infanzia e della giovinezza trascorsi a Santa Venerina, sua città d'origine, prima della partenza per la

Calabria, dove la famiglia decise di investire e costruire un'impresa destinata al successo.

"In realtà per me Santa Venerina non è un ritorno, perché da qui non me ne sono mai andato. Qui sono a casa" ha detto, rivolgendo poi un messaggio ai giovani: "Siate coraggiosi, iniziate anche da una piccola cosa, ma non mollate. Abbiate fiducia".

Il sindaco Santo Raciti ha sottolineato come il riconoscimento "nasca dal merito e dall'orgoglio con cui Caffo ha mantenuto vivo il legame con le proprie radici", inserendolo nel "libro d'onore" della città accanto a personalità come **Liliana Segre** e **Salvatore Borsellino**.

La giornata è stata seguita da un talk moderato da **Fabrizio Carrera**, direttore del quotidiano *Cronache di Gusto*, dedicato alle prospettive del territorio e alle sue eccellenze agroalimentari. **Francesco Leotta**, vicepresidente del Consorzio Limone dell'Etna Igp, ha ribadito che "il limone è una risorsa e l'Igp è sinonimo di qualità e garanzia", raccontando il lavoro di 50 soci e della rete di imprese Terra dei Limoni che punta a fare squadra anche con le distillerie. **Fabio Mancuso**, tecnico del Consorzio Monte Etna Dop per l'olio extravergine d'oliva, ha sottolineato la versatilità della Nocellara etnea, ricordando che il consorzio riunisce 60 associati con una produzione media di 450 quintali l'anno su 250 ettari coltivati, con potenzialità enormi di crescita. **Gaetano Aprile**, presidente dell'associazione Sicilia in guscio, ha ricordato come "la nocciola sia un prodotto dal passato illustre che vuole tornare protagonista", puntando alla trasformazione in semilavorati per creare valore aggiunto.

Maurizio Lunetta, direttore del Consorzio Etna Doc, ha presentato i numeri del vino etneo – 450 viticoltori, 21 comuni coinvolti, 1.500 ettari e circa 6 milioni di bottiglie – sottolineando la scelta di limitare la produzione per salvaguardarne qualità e legame con l'enoturismo. **Vito Bentivegna**, direttore dell'Irvo, ha evidenziato il lavoro dell'istituto nella promozione con giornalisti e tour operator e le attività di ricerca condotte con università e centri scientifici. A chiudere gli interventi è stato l'assessore regionale **Andrea Messina**, che ha ricordato il ruolo della Regione: "Sosteniamo i Comuni con risorse finanziarie essenziali, ma esercitiamo anche un dovere di vigilanza. La missione è offrire alle nuove generazioni opportunità di crescita e di futuro".

Nella stessa giornata si è svolto a Santa Venerina anche il Palio nazionale delle Botti delle Città del Vino. La squadra femminile locale ha conquistato il terzo posto, mentre quella maschile si è classificata seconda. La vittoria è andata a Maggiora (Novara), che ospiterà la finale l'11 e 12 ottobre.

Nella classifica nazionale Santa Venerina è ora al secondo posto. "A Maggiora ce la

metteremo tutta – ha detto **Salvatore Spadaro**, presidente della Pro Loco – ma quello che conta è l'entusiasmo e la straordinaria partecipazione del pubblico. Le squadre da tutta Italia hanno apprezzato il clima di accoglienza e ospitalità".

La giornata conclusiva di EnoEtna non ha fatto mancare anche momenti dedicati all'arte, alle degustazioni di vini, distillati e prodotti tipici, oltre agli attesi cooking show che hanno visto protagonisti due grandi interpreti della cucina siciliana. Lo chef **Seby Sorbello**, patron del ristorante Sabir Gourmanderie, ha presentato lo sformato di anelletti al finocchietto selvatico con fonduta ai porcini e sugo di castagne e vino cotto; lo chef **Pietro Arezzi**, presidente dell'Associazione Cuochi di Catania, il piatto "Il suino si veste d'autunno".

Prezioso anche il contributo formativo sarà garantito dalla presenza dell'Istituto agrario A. Mazzei e dell'Istituto alberghiero di Giarre, con studenti e docenti coinvolti nelle attività legate all'accoglienza e alla valorizzazione dei prodotti tipici.