VirtùQuotidiane

L’avvocato e l’ingegnere diventati Custodi dell’Etna: “Così difendiamo vecchie vigne e muretti a secco”

28 Aprile 2026

di Marco Signori

CASTIGLIONE DI SICILIA – Metti un avvocato con la passione per la tavola e un ingegnere-imprenditore abituato a diversificare i propri investimenti, una profonda amicizia e un amore condiviso che sboccia nei confronti della viticoltura etnea.

Nasce più o meno così una ventina d’anni fa I Custodi delle vigne dell’Etna, a Solicchiata, una delle più note frazioni di Castiglione di Sicilia (Catania), con il preciso obiettivo di difendere vigne storiche coltivate ad alberello e circondate da quei muretti a secco patrimonio dell’Unesco dal 2018, che la cantina, insieme ad altre, permette anche di adottare nell’ambito di un progetto per la loro difesa e valorizzazione.

Alcune vecchie vigne con l'Etna sullo sfondo

"Abbiamo iniziato seguendo le orme di persone molto più competenti di noi, abbiamo una responsabilità che ci siamo voluti prendere. Il nome che abbiamo dato all'azienda evoca infatti proprio la volontà di portare avanti le tradizioni, principalmente agricole, di coltivazione della vigna sull'Etna", racconta **Marco Marinetti**, che ha dato vita a I Custodi insieme a **Mario Paoluzi**, romani di nascita ma siciliani di adozione.

"Coltivazione ad alberello, vitigni autoctoni, Nerello mascalese e Nerello cappuccio sul versante nord, prevalentemente Carricante nel versante sud-est. Abbiamo avuto la fortuna di poter investire su entrambi i versanti e poter avere una diversità di prodotto molto identitaria proprio per la diversità dei suoli".

Mario Paoluzi durante una masterclass a Le Contrade dell'Etna

Nel versante Nord, nelle Contrade Moganazzi e Feudo di Mezzo a Castiglione di Sicilia, l'azienda possiede viti che superano i 200 anni di età da cui produce i vini rossi più longevi. Mentre nel versante Est viene coltivato prevalentemente il Carricante, dove trova una delle massime espressioni di eleganza e complessità nelle contrade Mertoli e Taverna del comune di Mascali e in contrada Caselle a Milo. Diciotto in tutto gli ettari vitati.

Marinetti e Paoluzi si sono affidati all'enologo **Salvo Foti** "grazie al quale si conosce l'Etna nel mondo", evidenzia. "Il vino sull'Etna si fa da millenni, c'è poi stato un periodo di crisi e la ripartenza si deve sicuramente anche a lui, che ha potuto conoscere il territorio quasi meglio di chiunque altro".

“Ho fatto ristorazione per passione, insieme a Mario siamo stati tra i primi a portare la cucina giapponese in Sicilia 19 anni fa”, ricorda Marinetti. “Credo che il vino non valga senza cibo, sono due cose che vanno a braccetto da sempre. È fondamentale, anche ospitando persone in cantina, poter dare qualcosa frutto anche di vecchie tradizioni e ricette”.

La moderna cantina pienamente integrata con l’ambiente in cui si trova nonostante altamente tecnologica, visitata a margine de Le Contrade dell’Etna, è molto orientata all’accoglienza ed è oggi in ulteriore espansione con la realizzazione di una nuova struttura destinata proprio a degustazioni, eventi e soggiorni.

La cantina