

Castellaro, a Lipari il progetto enologico di Massimo Lentsch diventa anche bistrot con Giacomo Caravello

13 Luglio 2025



LIPARI – Il luogo è di quelli che lasciano il segno ad ogni visita, la magica Lipari, l'isola grande dell'arcipelago delle Eolie. Qui nel 2005 l'imprenditore bergamasco **Massimo Lentsch**, in vacanza con la famiglia, viene stregato dal fascino magnetico di questo incontaminato angolo nell'altopiano di Quattropiani e decide di dar vita alla Tenuta di Castellaro.

Un ambizioso progetto vitivinicolo e paesaggistico, che preservando il tradizionale e antico metodo della coltivazione ad alberello e affidandosi a vitigni autoctoni come la Malvasia delle Lipari e il Corinto Nero, dà vita a circa 70mila bottiglie suddivise in dieci ragguardevoli referenze, frutto dei 24 ettari in buona parte concentrati intorno alla avanguardistica cantina.



Massimo Lentsch – foto Benedetto Tarantino

Tenuta, cantina e Wine Resort meritano un successivo approfondimento ma in questo articolo ci si concentra sulla novità della recentissima apertura del Castellaro Bistrot, che sta vivendo, già con lusinghieri apprezzamenti, la sua prima stagione.



La terrazza del bistrot al tramonto

Realizzato in collaborazione con gli architetti **Michele Giannetti** e **Alessandro Dalpiaz** dello studio Dalpiaz Giannetti Architekten di Amburgo, il Bistrot riprende la stessa forma architettonica dei pilastri a fungo della cantina, con colonne ispirate a quelle del meraviglioso chiostro normanno inglobato all'interno della cattedrale situata nell'antica acropoli liparota.



foto Francesco Lisciandra

Fra pietra lavica, vetro e acciaio completano l'allestimento le installazioni artistiche di **Luigi Radici**, autore anche dei cancelli stilizzati in corten dell'intera tenuta, e la cucina a vista esterna per dare la sensazioni agli ospiti di sentirsi ancora più a casa propria.



La barricaia e le colonne

Alla guida del Bistrot Massimo Lentsch ha voluto un giovane e quotato professionista come **Giacomo Caravello** il cui approccio si distingue per ricerca, evoluzione e un profondo legame con le radici del territorio siciliano.

Una filosofia culinaria basata su una visione contemporanea della tradizione, capace di reinterpretare ingredienti autentici in chiave innovativa, senza mai perdere il legame con l'essenza della cucina locale.

“Energia, entusiasmo, visione e territorio, sono queste le parole che riassumono alla perfezione la strada che ci ha portato ad abbracciare senza esitazione il progetto

dell'apertura del nuovo Bistrot Castellaro", racconta Caravello, classe 1989, già a La Montecchia dagli Alajmo e con **Martina Caruso** al Signum dal 2014 al 2018, poi dal 2019 al Balice, nella sua Milazzo.

"Il grande lavoro fatto da Massimo Lentsch in questi anni sull'isola ha dimostrato la lungimiranza di credere in un luogo unico al mondo, al quale sono fortemente legato per vicinanza geografica e percorso lavorativo. La nostra idea è quella di parlare di territorio, nel piatto, nell'atmosfera e nell'energia vulcanica che le Eolie sanno trasmettere. Per me una sfida entusiasmante, come chef, come imprenditore e come figlio adottivo di questo arcipelago".



Giacomo

Caravello

Il menu di Castellaro Bistrot – aperto a pranzo per la degustazione e il light lunch e a cena con un menu *à la carte* – è un tributo alla biodiversità dell'arcipelago eoliano, con un'attenta selezione di materie prime locali e stagionali.

I piatti sono costruiti attorno a elementi centrali della tradizione gastronomica eoliana, esaltati da tecniche moderne e abbinamenti creativi.

Capperi, pomodori datterini, finocchietto selvatico, basilico, melanzane, gamberi rossi, gamberetti di nassa, tonno, cozze, mandorle: sono alcuni degli ingredienti fondamentali da cui nascono piatti iconici come i "Gamberetti di nassa saltati in padella con pepe e limone", un semplice quanto straordinario concentrato di mare, il succulento e originale "Ditale alla pepata di cozze, prezzemolo e mandorle tostate", il territoriale "Spaghetto al pesto di capperi, finocchietto selvatico e primo sale di Vulcano" (del caseificio artigianale di Fabrizio Lo Piccolo), la gustosa e delicata "Calamarata con ragù bianco (di cernia), capperi e ciliegino e l'inaspettata variazione marinara del "Tonno tonnato".



Tonno tonnato – foto Francesco Lisciandra

Un viaggio sensoriale tra territorio e stagionalità per **un'**esperienza immersiva fra la cucina d'autore di Giacomo Caravello, affiancato in tenuta da un giovanissimo sous-chef di grande talento e rarissima umiltà come **Juyel Muhammad**.



Juyel Muhammad

Proposte gastronomiche pensate per essere associate ai vini della Tenuta di Castellaro ma anche a quelli in itinere della nuova avventura enologica siciliana del “vulcanico” imprenditore bergamasco, che ha come scenario un altro magico e straordinariamente vocato territorio come “l’ottava isola” di Passopisciaro, sul versante nord dell’Etna.

Abbinamenti che valorizzano aromi, sapori e struttura, dando corpo gastronomico e testa enologica all’impegno di Tenuta di Castellaro di una curatissima offerta enogastronomica e d’accoglienza, capace di fissare nel piatto e nel calice quella meraviglia della natura che circonda l’ospite e di cui la famiglia Lentsch da vent’anni si è assunta l’onere e il privilegio di esserne custode.



Spaghetto al pesto di capperi – foto Francesco Lisciandra