



Da Villa Neri alla scoperta dell'Etna, il vino come miglior strumento per vivere le terre del vulcano

14 Maggio 2026 

LINGUAGLOSSA – Sull'Etna c'è chi arriva, chi resta e chi torna. La famiglia Neri racchiude un po' tutti questi aspetti perché **Vincenzo Barletta**, di rientro dagli Stati Uniti dove era emigrato insieme al fratello **Salvatore**, acquistò delle proprietà sul vulcano investendo quel che aveva guadagnato oltreoceano.

Oggi sono i nipoti **Fabio** e **Salvo Neri** a portare avanti quelle tenute nelle quali hanno continuato a investire realizzando una country house, un lussuoso resort e iniziando l'imbottigliamento di quel vino che da oltre un secolo la famiglia produceva. E si affaccia la quarta generazione, con **Santo** e **Sofia** che seppur ancora giovanissimi sono già in prima linea a occuparsi della commercializzazione delle quasi 50mila bottiglie prodotte e del marketing.



Villa Neri con l'Etna sullo sfondo

Il Villa Neri Resort & Spa a Linguaglossa (Catania), unico cinque stelle sull'Etna, è una struttura moderna e confortevole, che è però stata disegnata ispirandosi all'architettura tradizionale della zona nella convinzione di Salvo che le linee classiche non tramontano mai.

Aperta da metà marzo a metà novembre, oggi è un viavai di turisti stranieri, soprattutto europei ma anche americani. Ventiquattro camere, tra cui le suite-enoteca con cantina privata, due sale ristorante e un centro benessere immersi in un parco di 30mila metri quadrati di cui 10mila vivibili dagli ospiti.



Una camera con cantina

E se vino e territorio si è oramai capito che vanno a braccetto, soprattutto nei territori che ce l'hanno fatta, il primo non può prescindere dal cibo.

Ecco dunque la possibilità di vivere un'esperienza di fine dining con il ristorante Dodici



Fontane – sempre aperto anche a chi non soggiorna, la cui cucina è da oramai quindici anni affidata allo chef **Elia Russo** che propone piatti della tradizione siciliana interpretati in chiave contemporanea, con la sala nelle mani di **Mario Santitto** – oppure una più familiare nella country house di Casa Arrigo.

Villa Neri nasce quasi per caso dopo che nel 2000 i due fratelli Neri avevano aperto proprio l'agriturismo: "L'idea iniziale era completamente diversa da quello che oggi vediamo realizzato. Volevamo fare una struttura di supporto all'agriturismo, già considerato tra i più belli al mondo vicino al mare", racconta Salvo. "Insieme a mio fratello, ingegnere strutturista, ci mettemmo a riflettere sotto ad un albero di albicocche, mangiandole. Lui iniziò a disegnare la struttura. Erano i primi anni Duemila".



La vista sull'Etna da uno dei lodge di Casa Arrigo

Sotto la direzione di **Fabio Cimenti**, Villa Neri accoglie un turismo luxury soprattutto straniero: "Solo il 10 per cento dei nostri ospiti è italiano, concentrato nel periodo estivo, agosto in particolare" dice. "Proponiamo esperienze soprattutto legate al vino e all'enogastronomia. Degustazioni della produzione Neri ma sfruttando il nostro ristorante abbiamo la possibilità di offrire anche cooking class, non solo di piatti tradizionali siciliani come cannoli o arancini ma anche ricette tipiche meno note".

E dal 2018 parte l'avventura nel vino. Almeno per come si sta affermando oggi, considerando che la famiglia ha sempre coltivato ma mai vinificato e imbottigliato.

Nuove acquisizioni hanno permesso di ampliare le proprietà che Fabio e Salvo hanno ereditato e oggi si contano circa 45 ettari di cui 10 coltivati a vigneti con piante anche di oltre un secolo di età e quattro a uliveto con la varietà locale Nocellara dell'Etna. A Contrada Arrigo nei terreni che circondano la country house e il resort sono allevati Carricante, Catarratto e Nerello Mascalese, mentre in contrada Borrigliona Nerello Mascalese coltivato ad alberello.

"Abbiamo grande rispetto per la terra, perché mio nonno, il cavaliere Vincenzo Barletta, ci diceva 'ricorda che la terra è l'unica che non ti tradirà mai'. Il nostro rispetto deriva da lì e la terra ci ricompensa con dei frutti genuini", racconta Salvo. "Ci troviamo in un territorio unico al mondo, abbiamo delle peculiarità uniche che conferiscono grande mineralità e acidità ai nostri vini. Il successo è arrivato quando siamo passati da un'ottima viticoltura ad una buona enologia, l'insieme di queste due cose ha fatto venir fuori il cosiddetto fenomeno Etna".



L'azienda produce oggi 8 diverse etichette, tre rossi, tre bianchi, un rosa e uno spumante metodo classico prodotto per la prima volta nel 2021, Nerello mascalese in purezza vinificato in bianco, 48 mesi sui lieviti.

Suggestive, le esperienze che a partire da Villa Neri si possono fare sul vulcano: a piedi o con dei bus 4x4 che consentono a chiunque di arrivare fin sopra i duemila metri, costeggiando i crateri formatisi con l'ultima grande eruzione, quella del 2002.

“Raggiungiamo prima la parte sommitale, a 2.800 metri, per poi riscendere a quota duemila spiegando quello che l'Etna è e può fare, spiegando il rapporto tra chi vive sotto il vulcano e il vulcano stesso”, racconta **Giordano Ferrara**, guida turistica dell'Etna.

Il pasticcere che fa conoscere il lato dolce dell'Etna e punta a far diventare Dop la nocciola del vulcano
