



CONCORSO ENOLOGICO  
INTERNAZIONALE  
CITTÀ DEL VINO

# XXIII Concorso Enologico Internazionale Città del Vino

International Wine City Challenge  
Associazione Nazionale Città del Vino

Siena - 6th/8th June 2025

## Premio Speciale Vini Vulcanici Medaglia d'Argento

**Azienda Di Dio Liboria**

**PLACEO**

**SICILIA DOC 2021**

**Bronte (CT) Sicilia**

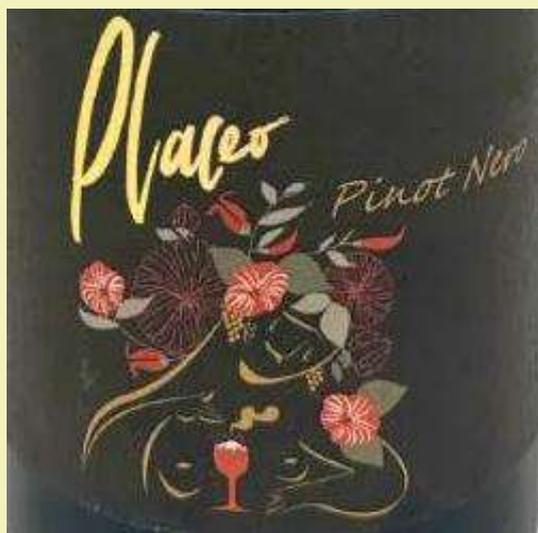
Il Responsabile Tecnico  
del Concorso **Paolo Corbini**



# Guida Prosit

Guida Perenne dei Vini d'Italia

2<sup>o</sup> Prosit



Sicilia DOC  
Placeo Pinot Nero 2020  
Di Dio Liboria (Bronte)

Il Presidente

WINE PASSION & SKILL



ORGANIZZAZIONE NAZIONALE  
ASSAGGIATORI DI VINO

Il Direttore Editoriale

# SAPORI DEL SUD

**L'agroalimentare è un pilastro dell'economia. I prodotti più richiesti: vino, olio, pasta, formaggi**

A cura di ufficio stampa Eurema

**D**al report di Agrimercati di Ismea, l'istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, emerge che l'agroalimentare italiano si conferma uno dei pilastri dell'economia anche nel 2024. L'industria alimentare ha chiuso il 2024 con un incremento di produzione dell'1,8%, evidenziando la solidità

del comparto e un risultato positivo per l'export. Infatti, le esportazioni italiane per alimenti e bevande hanno registrato un aumento del 7,5% rispetto al 2023, avvicinandosi al record di 70 miliardi di euro. I prodotti più richiesti all'estero sono: vini, olio extravergine, pasta, formaggi stagionati e prodotti da forno. In particolare,



dei vini spumanti hanno mostrato una performance eccellente, con un incremento del 13% in volume e del 10% in valore. Un risultato considerevole dato che le esportazioni complessive sono rimaste sostanzialmente stabili. Sul fronte economico, l'andamento dei prezzi dei mezzi correnti di produzione conferma una riduzione

nel 2024, con un -3,7% del valore medio dell'indice Ismea rispetto al 2023. Ma quanto è costato il carrello della spesa agli italiani? Il "peso" del carrello della spesa, secondo i dati dell'Osservatorio sui consumi, è aumentato in termini di spesa dello 0,5% superiore rispetto al 2023.

## Liboria Di Dio L'essenza della passione nel vigneto di Bronte

A Bronte in contrada Rivolia a 1000 metri sul livello del mare, immersa nel parco dell'Etna, si può ammirare il vigneto dell'azienda vitivinicola Di Dio Liboria. Una piccola realtà vitivinicola nata nel 2016 dalla forza e dalla passione per il vino che da sempre contraddistingue Liboria Di Dio e la sua famiglia, che già punta sulla nuova generazione. Qui si cura il vigneto con un approccio familiare, nel rispetto dei suoli e della natura presente, in un paesaggio creato da un grande artista che risponde al nome di Etna. L'azienda ad oggi si estende su due ettari di terreno, di cui un ettaro dedicato alla coltivazione del Pinot Nero e mezzo ettaro dedicato alla coltivazione del Grillo, due varietà che hanno rappresentato una enorme sfida ed entrambi scelte, non a caso, con l'obiettivo di offrire qualcosa di estremamente particolare e di ampliare le produzioni tipiche dell'Etna. «Entrambi le varietà, Pinot Nero e Grillo, hanno dimostrato di riuscire ad ambientarsi bene ai parametri microclimatici della zona e di rappresentare al meglio il patrimonio enologico di questo territorio», sottolinea Liboria.



approccio è quello di produrre bottiglie con il motto "poche ma buone", rivolgendoci ad amanti del vino che si appassionano alle piccole realtà e che sanno apprezzare il valore aggiunto dell'unicità».

La prima vendemmia è avvenuta nel 2019 con il Pinot Nero, "Placeo" e il Grillo "Liboria". Quest'ultimo porta proprio il nome della fondatrice, un vino che Liboria definisce «la mia creatura». «Il mio sogno è che un giorno quando si dice Bronte, oltre al già famoso pistacchio, si possa pensare anche al grande vino che vi si produce» conclude Liboria.



L'azienda punta tutto sulla qualità del prodotto a partire dalla cura del vigneto che avviene tutto manualmente. «La viticoltura non è la nostra fonte di sostentamento ma una passione a cui donare il cuore», prosegue Liboria, «siamo un'azienda di nicchia, il nostro

## Olio EVO Terrecosta Una storia siciliana di esperienza e dedizione

L'Azienda Agricola Terrecosta, con quattro generazioni di storia, rappresenta una tradizione familiare radicata nell'amore per la terra. «Nostronnonno materno, negli anni '50, fu socio di un frantoio e ci trasmise l'amore per le piante secolari», racconta Federico, che nel 2016, dopo aver conseguito la laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, avvia la commercializzazione online dell'olio extravergine d'oliva.

L'obiettivo dell'azienda è esaltare i prodotti locali e offrirli direttamente al consumatore. «Vogliamo far arrivare il frutto della nostra terra direttamente al pubblico», aggiunge Federico.

Sciaca, con la sua costa, è il cuore dell'azienda. Il marchio stesso riflette questo legame: la "S" di Costa richiama l'andamento del profilo costiero. «Il nostro legame con Sciaca è profondo», afferma Federico, che sottolinea come le caratteristiche geografiche, come la vicinanza al mare, siano ideali per la coltivazione di olive e agrumi. «Alcuni dei nostri uliveti si trovano a pochi chilometri dal mare, conferendo all'olio un profilo aromatico unico», spiega Federico.

Non solo tradizione, ma anche innovazione e sostenibilità. Nel 2024, la siccità ha imposto sfide importanti, ma l'azienda ha risposto con tecniche moderne come l'irrigazione a goccia.

«Abbiamo ridotto al minimo l'uso di acqua, grazie a pratiche agronomiche avanzate», racconta Federico. Inoltre, l'azienda adotta l'agricoltura integrata, che riduce l'uso di pesticidi e promuove la biodiversità. «I nostri prodotti, dall'olio agli agrumi, sono senza conservanti», afferma Federico con orgoglio.



Con una forte presenza in mercati internazionali come Polonia, Germania e Austria, Terrecosta punta a espandersi ulteriormente, con un focus particolare sugli Stati Uniti e il Canada. «Vogliamo portare l'eccellenza siciliana in tutto il mondo, rispettando tradizione e ambiente», conclude Federico.

**Azienda Agricola Terrecosta**  
Via Pietro Mascagni, 14 - Sciaca (AG)  
Tel: +39 388 0964656  
Email: info@terrecosta.com  
https://www.terrecosta.com/

## I Sapori del latte L'antica arte della trasformazione casearia

**N**el pittoresco borgo di Chiusa Sclafani, nel cuore della Sicilia, "I Sapori del Latte" rappresenta dal 2011 l'eccellenza della tradizione casearia siciliana. L'azienda ha saputo coniugare il rispetto per la terra e gli animali con la passione per la lavorazione artigianale, portando sulle tavole italiane e internazionali formaggi di altissima qualità, realizzati con latte fresco di pecora.

La missione è chiara: creare formaggi che raccontano la Sicilia attraverso il gusto autentico e genuino delle materie prime. Il latte proviene direttamente dall'allevamento aziendale e viene lavorato con metodi tradizionali, mantenendo intatti sapori e proprietà nutritive. Ogni fase della produzione avviene manualmente, garantendo un legame diretto tra chi lavora il formaggio e chi lo assapora. Questo processo, tramandato di generazione in generazione, permette di preservare la qualità e la genuinità che caratterizzano ogni prodotto. Tra le specialità casearie spicca la ricotta di pecora, premiata nel 2022 agli Italian Cheese Awards come "miglior derivato del latte". Cremosa, delicata e dal sapore avvolgente, questa ricotta è il frutto di una lavorazione attenta, che conserva la freschezza del latte senza alterarne le caratteristiche naturali. Un altro prodotto di punta è il pecorino primo sale, finalista nella categoria "Freschissimo" agli Italian Cheese Awards 2024. Dal gusto morbido ma deciso, questo formaggio è perfetto per accompagnare frutta fresca, insalate o piatti della tradizione siciliana. La sua produzione rispetta le tecniche artigianali più antiche, che esaltano la purezza e l'autenticità del latte appena munto.

La terra di Chiusa Sclafani dà il suo contributo, luogo ricco di pascoli incontaminati, dove le pecore allevate dall'azienda stessa si nutrono di erbe aromatiche spontanee. Questo conferisce ai formaggi un sapore unico, che rispecchia il profumo e la biodiversità del territorio siciliano. Il rispetto per l'ambiente è un valore fondamentale per l'azienda, che adotta pratiche sostenibili per ridurre l'impatto ambientale e preservare l'equilibrio naturale del paesaggio. La società, segue un modello di produzione etico e responsabile: gli animali vengono allevati nel rispetto del loro benessere e nutriti con alimenti naturali, garantendo un latte di altissima qualità. Questo impegno si riflette nei sapori autentici dei formaggi, che raccontano la storia e la tradizione di una Sicilia genuina e autentica.



Oltre alla ricotta e al pecorino, I sapori del latte propone una vasta selezione di formaggi, dai più freschi e delicati ai più stagionati e intensi. Ogni prodotto è realizzato con ingredienti selezionati e lavorato con cura, per offrire un'esperienza di gusto unica. Grazie alla vendita online, I sapori del latte, permette ai clienti di acquistare i formaggi direttamente dal produttore e riceverli a casa, mantenendo la freschezza e la qualità. Questa scelta ha consentito all'azienda di raggiungere un pubblico sempre più ampio, diffondendo la cultura del buon cibo siciliano oltre i confini regionali. L'azienda dedica anche molta attenzione alla comunicazione, utilizzando i social media per raccontare la quotidianità, il lavoro nei campi e la passione di chi trasforma il latte in formaggio. Questo rapporto diretto ha creato una comunità di appassionati, rafforzando il legame di fiducia con i clienti che apprezzano non solo la qualità dei formaggi, ma anche l'etica e la filosofia aziendale. Con una gamma di prodotti in continua evoluzione e una rete di vendita sempre più estesa, l'azienda guarda al futuro con entusiasmo, pronta a portare sulle tavole di tutti un pezzo di tradizione siciliana. Perché ogni morso di questi formaggi è un viaggio nei sapori autentici della terra siciliana.

