



COMUNE DI CASTELBUONO



Regione Siciliana
Assessorato Beni Culturali
Identità Siciliana



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO REGIONALE
DELL'AGRICOLTURA
DELLO SVILUPPO RURALE
E DELLA PESCA MEDITERRANEA



SICILI
REGIONE EUROPEA DELLA GASTRONOMIA 2025



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
SICILY AWARDED 2025



Assessorato Regionale
Turismo e Spettacolo



MI
NA
PALU
MB
Museo naturalistico
delle Madonie



ARS

festival DIVINO Castelbuono

Inebriante Suggestivo Appassionato

27|28|29|30
GIUGNO
2025
WINE TASTING
EXPERIENCE



MATRANGA
& MINAFÒ

27
GIUGNO

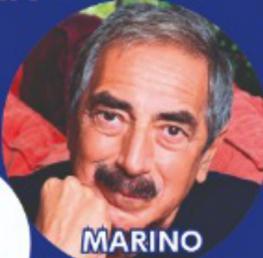


BUZZURRO



MORGAN

28
GIUGNO



MARINO
BARTOLETTI

29
GIUGNO



OSVALDO
LO IACONO



30
GIUGNO

SALONE
DEL DIVINO

27 GIUGNO

VIA SANT'ANNA PIAZZA MARGHERITA
h. 16.00 Inaugurazione Mostra sui Balconi

RISTORANTE PALAZZACCIO

* h. 16.30 FRANCESCO SAVERIO RUSSO presenta: "I nobili aromatici piemontesi" Viaggio alla scoperta di Moscato Bianco e Brachetto, con i vini del Consorzi di tutela dell'Asti Docg e del Brachetto d'Acqui Docg.

P.ZZA CASTELLO

h. 21.30 Duo comico MATRANGA&MINAFÒ in "Altrimenti ci aggalliamo"
h. 22.30 FRANCESCO BUZZURRO in concerto inserito all'interno di SICILIA JAZZ FESTIVAL in collaborazione con il DIVINO FESTIVAL

28 GIUGNO

RISTORANTE PALAZZACCIO

* h. 16.00 "La Maremma e i suoi grandi Vermentini"
FRANCESCO SAVERIO RUSSO e il direttore del Consorzio Vini Maremma Doc condurranno la degustazione dei vincitori del VERMENTINO GRAND PRIX

P.ZZA CASTELLO

h. 20.30 Premiazione "GUSTO DIVINO 2025"
h. 22.30 MORGAN in "pianoforte e voce"

29 GIUGNO

CHIOSTRO S. FRANCESCO

* h 11:00 Assaggia il futuro del vino! GENERAZIONE NEXT incontra i giovani produttori e degusta i loro vini in libertà.
FRANCESCO SAVERIO RUSSO guiderà gli abbinamenti cibo-vino con la presenza dei produttori stessi.

P.ZZA CASTELLO

h. 22:45 OSVALDO LO IACONO Concerto a cura di Sicilia Jazz Festival

30 GIUGNO

CHIOSTRO S. FRANCESCO

SALONE DEL DIVINO dalle 12.00 alle 20.00
(Ultimo ingresso ore 19.00)
oltre 600 etichette in degustazione

MASTERCLASS A CURA DI VINO&DESIGN

* h. 11.00 "Palmer & Co: l'arte dello Champagne condiviso"
Una masterclass alla scoperta dello stile elegante e armonico della storica maison cooperativa di Reims. Tra lunghi affinamenti sui lieviti e savoir-faire collettivo, degusteremo etichette che raccontano la raffinatezza della Côte des Blancs e della Montagne de Reims.
A cura di SELENA CORTOT

* h.12.00 "Terre Nere: eleganza vulcanica in bottiglia"
Una masterclass per esplorare l'anima dell'Etna attraverso i vini di Tenuta delle Terre Nere. Dal Nerello Mascalese ai cru di contrada, un racconto di terroir, altitudini e minerali che definiscono uno stile unico. "Verticale di annate storiche di Prefillosera".
A cura di CHRISTIAN LIISTRO

* h.13.00 "Intorcia Heritage: un viaggio sensoriale nel tempo"
Una masterclass dedicata all'eredità liquoristica della storica casa Intorcia, tra Marsala e innovazione. Scopriremo profumi, tecniche e aneddoti che raccontano oltre un secolo di tradizione in ogni goccia.
A cura di FRANCESCO INTORCIA

www.divinofestival.it

QUESTA INIZIATIVA E' FINANZIATA DALL' ASSESSORATO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA DELLO SVILUPPO RURALE E DELLA PESCA MEDITERRANEA - DIPARTIMENTO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA.

* TUTTE LE MASTERCLASS SONO A NUMERO CHIUSO E CON PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

