

Riunione Rotary Club Messina – 31/03/2026

Storia di un'unicità messinese.

Viaggio alla scoperta dell'unico vino aromatizzato del nostro territorio

Il Rotary Club Messina è stato ospite ancora una volta del Circolo della Borsa per discutere sul tema: “Storia di un'unicità messinese. Viaggio alla scoperta dell'unico vino aromatizzato del nostro territorio”.

«Sono molto contento di presentare Marena, realizzato da persone fantastiche», ha dichiarato il presidente del club-service, Giovanni Randazzo, aprendo la riunione di martedì 31 marzo. A presentare la relatrice è stata la socia Giovanna Famà: «Antonella De Domenico è una donna straordinaria, ricca di interessi e passioni e sa coinvolgere con il proprio entusiasmo». Avvocato, titolare di uno studio che si occupa di diritto civile, tributario e del lavoro, è componente di consigli di amministrazione di istituti bancari, ma è anche sommelier: «Con passione ha scelto di seguire un suo sogno e un progetto, che è culturale perché vuol dire anche rievocare e raccogliere testimonianze della nostra storia. È un progetto – ha concluso la socia – che ha recuperato un prodotto autoctono della città. È sempre un successo quando si recupera qualunque frammento di storia».

«Ho ripreso questa ricetta che è il profumo della mia infanzia», ha esordito l'avv. De Domenico, ricordando l'azienda agricola di famiglia fino agli anni '70, ma anche il nonno, vero ideatore del vino Marena: «Messina ha tante unicità storiche, artistiche e culturali e Marena è parte dei filari delle nostre colline. È una ricetta custodita gelosamente, che sapeva di focolare e non è mai diventata industria».

Nata nel 1898, la ricetta parte dal mosto, si porta in ebollizione e si aggiungono gli ingredienti prima di farlo riposare in botte per almeno sei mesi: «L'idea è stata di creare un vino dolce, che poteva diventare una bevanda», ha spiegato la relatrice, illustrando i vari passaggi che hanno portato all'utilizzo di carrube, mandarini, poi le mele cotogne e i fichi secchi per dare dolcezza, consistenza e un sapore più armonico. «Il vino si diffuse perché ognuno poteva dare la propria connotazione. Questo denotava la bellezza del vino di famiglia, un vino che sa di casa e valori. È una ricetta che fa onore alla città e si produce solo a Messina», ha aggiunto l'avv. De Domenico, sottolineando il valore di un prodotto che rappresenta un'innovazione e protegge anche il passato: «Marena è ricco di sapori e profumi e si deve assaggiare con il cuore».

L'impegno è costante per garantire un vino di qualità, ma anche per rendersi autonomi, con proprie piante e produzioni e, inoltre, sono state avviate importanti partnership con il Corinto, un vigneto tipico delle isole Eolie: «Lo scopo di Marena è anche la condivisione – ha concluso l'avv. Antonella De Domenico –. È un vino da meditazione e industrializzarlo non avrebbe senso».

Conclusioni affidate al prof. Francesco De Domenico, fratello della relatrice e memoria storica della ricetta di famiglia: «Marena è un vino di gente umile e di contadini. A Faro, Curcuraci, Pace, Mili San Pietro o Altolia si faceva Marena perché era un vino di famiglia e di meditazione, che accompagnava la discussione. Ne abbiamo ricostruito la ricetta e fatto un disciplinare».

Davide Billa