vinetur

Piccolo è bello wächst in Catania zur zweitägigen Leistungsschau unabhängiger Produzenten aus Sizilien

Mehr als 40 Weingüter und 20 Produzenten aus den Bereichen Lebensmittel und Handwerk nehmen an Gesprächen, Verkostungen und einer Auszeichnung für Verlagswesen teil

Mittwoch, 25. November 2026



Catania ist am 5. und 6. Dezember Gastgeber der achten Ausgabe von Piccolo è bello. Die Veranstalter weiten das Event über den Wein hinaus aus und bieten unter dem neuen Titel Trame di Terra ein breiteres Programm mit Lebensmitteln, Handwerk, Mode, Verlagswesen und kulturellen Diskussionen.

Die Veranstaltung findet im Istituto Incremento Ippico per la Sicilia in der Via Vittorio Emanuele II statt. An zwei Tagen sind Verkostungsstände, Masterclasses, Gespräche, Schaukochen und eine Auszeichnung für Verlagswesen geplant. Die Initiative wurde ins Leben gerufen, um kleine sizilianische Weinproduzenten zu unterstützen. In diesem Jahr richtet sie den Blick auch auf andere unabhängige Produzenten und Kunstschaffende aus der Region.

Laut den Veranstaltern nehmen mehr als 40 Weingüter an der Verkostungszone teil, dazu kommen 20 kleine Produzenten aus den Bereichen Lebensmittel und Handwerk. Studierende der Harim Academy in Catania präsentieren außerdem Modekreationen und Kollektionen. Kunstschaffende und Handwerker werden an beiden Tagen vor Ort sein. Dem veröffentlichten Programm zufolge sind die Verkostungsstände am 5. Dezember von 12 bis 21 Uhr und am 6. Dezember von 11 bis 21 Uhr geöffnet.

Agata Arancio, Gründerin und Organisatorin von Piccolo è bello und Trame di Terra, sagte, das neue Format solle den Wein mit anderen kleinmaßstäblichen Formen lokaler Produktion verbinden, darunter Kunst, Musik und Architektur. Konkret bleibt Wein ein zentrales Element der Veranstaltung, wird aber in eine umfassendere Erzählung über Siziliens unabhängige Wirtschaft und Kultur eingebettet.

Der Veranstaltungsort verleiht dem Event eine historische Dimension. Der Istituto Incremento Ippico per la Sicilia ist ein 18.000 Quadratmeter großer Gebäudekomplex im Zentrum Catanias, der ursprünglich als Jesuitenexerzitienhaus errichtet wurde und 1884 zu einem der königlichen Pferdedepots des Kriegsministeriums wurde. Zum Gelände gehören historische Ställe, eine Reithalle und ein Kutschenmuseum. Den Veranstaltungsunterlagen zufolge diente der Komplex auch als Drehort, unter anderem für Il Bell’Antonio und Storia di una capinera.

Am ersten Tag steht zunächst eine Konferenz über Olivenöl und Wein in der mediterranen Esskultur auf dem Programm. Im Mittelpunkt stehen Nährwert, Innovation bei Lebensmitteln, Qualität und Sicherheit. Zu den angekündigten Rednern zählen Vertreter der Universität Catania, des regionalen Wein- und Ölinstituts, der Landwirtschaftskammer Catania und des Weinkonsortiums Sicilia DOC sowie Fachleute aus Medizin und Landwirtschaft. Die Vormittagssitzung beginnt voraussichtlich um 10.30 Uhr.

Am 5. Dezember um 12 Uhr folgt ein technischer Verkostungsworkshop zu sizilianischen nativen Olivenölen extra. Die Veranstaltung wird gemeinsam mit Branchen- und lokalen Lebensmittelverbänden organisiert, darunter dem Konsortium Monte Etna DOP, der Italienischen Vereinigung der Olivenölsommeliers, Slow Food Catania und regionalen Vertretern des Netzwerks Città dell'Olio.

Um 17 Uhr folgt eine Masterclass zu Wein mit dem Titel Between Ice and Fire, bei der Weine aus dem norditalienischen Canavese mit Weinen vom Ätna verglichen werden. Im Programm genannt werden die Önologen Carmine Agrillo und Gualtiero Onore, der zugleich Präsident des Verbands junger Winzer aus Canavese ist.

Das Abendprogramm am 5. Dezember umfasst um 19 Uhr ein Schaukochen mit Konditormeister Nino Pagano und dem Unternehmen Sorelle Di Pino. Von 20 bis 21 Uhr steht ein Programmpunkt zu Carricante und Spritz auf dem Plan, bei dem die weiße Rebsorte Carricante vom Ätna im Mittelpunkt steht. Anschließend folgt eine Tango-Vorführung, organisiert von Tango Danzarte.

Der zweite Tag beginnt um 12 Uhr mit der Masterclass Etna's Future, die sich der Vision und den Weinen von acht Produzenten unter 35 Jahren widmet. Die Veranstalter wollen damit eine jüngere Generation vorstellen, die an den Hängen des Ätna arbeitet – einem der meistbeachteten Weinanbaugebiete Siziliens.

Am 6. Dezember um 16 Uhr leitet Slow Food Etna einen Honig-Workshop zur Biodiversität des Vulkans, zu dem Gebäck von Nica Nuci aus Linguaglossa gereicht wird. Um 17 Uhr geht es mit einem Gespräch über die lange Verbindung zwischen Kino und Wein weiter. Zu Gast ist der Filmhistoriker Sergio D'Arrigo.

Für 17.30 Uhr ist ein Schaukochen mit den Köchen Pilar Toledo und Stefano Toscano vom Restaurant Sabìa in Gela angesetzt. Die Veranstalter beschreiben es als sensorische Präsentation, die Küche mit lokalen Produkten und Wein verbindet.

Um 18.30 Uhr folgt die Gesprächsrunde The Roads of Wine Are Infinite, die sich mit Weintourismus, Landschaft und Architektur beschäftigt. Zu den angekündigten Teilnehmern gehören Vertreter von Archeo Club, La Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, Slow Food Etna, der Universität Catania, der Universität Kore in Enna und der Bürgermeisterin von Milo, Aurora Catalano. Moderiert wird das Gespräch von Fulvia Toscano, der künstlerischen Leiterin von NaxosLegge.

Im Anschluss an die Gesprächsrunde wird die dritte Ausgabe des Piccolo è Bello Book Award für unabhängiges Verlagswesen verliehen. Die diesjährige Auszeichnung geht an Apalos, einen Verlag mit Sitz in Syrakus, in Zusammenarbeit mit dem Literaturfestival NaxosLegge und dem Verband Le Donne del Vino Sicilia.

Zum Abschluss des Programms am 6. Dezember wird das Verlagsprojekt In bianco e nero, racconti per sottrazione vorgestellt. An beiden Tagen können Besucher laut den Veranstaltern Wein, natives Olivenöl extra und weitere handwerklich hergestellte Produkte direkt bei den teilnehmenden Produzenten verkosten und kaufen.