vinetur

Piccolo è bello amplía su feria en Catania con vino, artesanía y edición independiente

La cita reunirá a más de 40 bodegas y pequeños productores sicilianos en un recinto histórico del centro

miércoles 25 de noviembre de 2026



El Istituto Incremento Ippico per la Sicilia, en Catania, acogerá los próximos 5 y 6 de diciembre la octava edición de Piccolo è bello, una cita nacida para apoyar a los pequeños productores sicilianos de vino y que este año incorpora por primera vez

Trame di Terra. La propuesta amplía el formato habitual del encuentro e incluirá vino, aceite de oliva virgen extra, gastronomía, artesanía, moda, música, charlas y un premio dedicado a la edición independiente.

La organización prevé la participación de más de 40 bodegas en los puestos de cata y de 20 pequeños productores del ámbito agroalimentario y artesanal. También estarán presentes alumnos de la Accademia Harim de Catania con sus creaciones. El objetivo, en palabras de Agata Arancio, fundadora y organizadora de Piccolo è bello y Trame di Terra, es reunir en un mismo espacio pequeñas realidades vinculadas a la enogastronomía con otras expresiones culturales como el arte, la música o la arquitectura.

La cita se celebrará en la sede del instituto, en la Via Vittorio Emanuele II, 508. El recinto ocupa 18.000 metros cuadrados en el centro de Catania y, de acuerdo con la información de la organización, nació como casa de ejercicios espirituales de los jesuitas antes de convertirse en 1884 en uno de los ocho depósitos reales de caballos sementales del Ministerio de la Guerra. El complejo se articula en torno a un gran patio central, conserva tres cuadras de época saboyana y antiguos talleres, y ha sido utilizado como escenario de películas como Il Bell'Antonio, de Mauro Bolognini, y Storia di una capinera, de Franco Zeffirelli.

Entre los espacios del recinto figuran la Scuderia Van Dyck, habilitada como sala expositiva en las antiguas celdas jesuíticas, la Cavallerizza, un picadero cubierto de 500 metros cuadrados, y el Museo delle Carrozze, que reúne 22 carruajes de época donados por la nobleza catanesa y heredados por la Real Gendarmería, además de arreos y uniformes históricos.

La programación del sábado, 5 de diciembre, comenzará a las 10:30 con el congreso Olio e vino nella cultura alimentare mediterranea: valore nutraceutico e proprietà funzionali per l'innovazione, la qualità e la sicurezza alimentare. La apertura institucional correrá a cargo de Ignazio Mannino, comisario extraordinario del Istituto Incremento Ippico per la Sicilia; Paolo Di Caro, director de la Dirección de Cultura del Ayuntamiento de Catania y presidente de la Fondazione italiana sommelier Sicilia; Andrea Guzzardi, concejal de Educación Pública, Edificios Escolares, Agricultura, Mar y

Pesca, y Giosuè Arcoria, presidente de Confagricoltura Catania. Intervendrán además Elisabetta Nicolosi, Rosa Palmeri, Cristina Restuccia, Edmondo Palmeri, Vito Bentivegna, Laura Giuffrida y Maurizio Lunetta, con moderación de Francesca Guglielmino.

A las 12:00 se celebrará el laboratorio técnico de cata Olio EVO: il re della tavola, organizado con la colaboración de APO, el Consorzio DOP Monte Etna y la Associazione Italiana Sommelier Olio. En esa sesión participarán también Sergio Pappalardo, Giosuè Catania, Caterina Adragna y Edmondo Palmeri. Ya por la tarde, a las 17:00, tendrá lugar la clase magistral Tra ghiaccio e fuoco: viaggio nei vini del Canavese e dell'Etna, con los enólogos Carmine Agrillo y Gualtiero Onore.

La jornada del sábado continuará a las 19:00 con el show cooking de pastelería Arte bianca e territorio, a cargo del pastelero Nino Pagano y la empresa Sorelle Di Pino. Entre las 20:00 y las 21:00 se desarrollará Carricante & Spritz, una actividad centrada en la variedad carricante del Etna aplicada a uno de los cócteles más conocidos, y una lección demostrativa de tango dirigida por Antonella Milone y Massimiliano Torre.

El domingo, 6 de diciembre, la actividad comenzará a las 12:00 con la clase magistral Etna's future, dedicada a la visión y los vinos de ocho productores menores de 35 años. La sesión estará dirigida por Lorenzo Licciardello y Ruben Grasso. A las 16:00 se ha programado Dal nettare al cucchiaio: biodiversità dell'Etna, un laboratorio sobre las mieles del volcán a cargo de Slow Food Etna, acompañado por dulces de la pastelería Nica nuci de Linguaglossa.

La tarde seguirá a las 17:00 con la charla Ciak si beve: il legame storico tra cinema e vino, en la que el historiador del cine Sergio D'Arrigo abordará la relación entre cinematografía y enología. Media hora después arrancará un show cooking firmado por Pilar Toledo y Stefano Toscano, chefs del restaurante Sabìa de Gela.

A las 18:30 se celebrará la charla Le vie del vino sono infinite, centrada en el vino, el enoturismo, el paisaje y la arquitectura. Intervendrán Francesco Finocchiaro, Marìka Mannino, Gaetano Aprile, Eleonora Pappalardo, Aurora Catalano y Maurizio Oddo, con moderación de Fulvia Toscano. Después se entregará la tercera edición del premio Piccolo è Bello Book, que este año recaerá en la editorial siracusana Apalos en

colaboración con NaxosLegge y la asociación Le Donne del Vino Sicilia. El programa se cerrará con la presentación del proyecto editorial In bianco e nero. Racconti per sottrazione.

Durante las dos jornadas habrá puestos de cata y de venta directa con vinos sicilianos y de otros orígenes, aceites de oliva virgen extra y productos de cadenas artesanales, además de la presencia de artistas y artesanos. Según explica la organización, el lema Buy artigianato, support Piccolo è bello busca animar al público a comprar a pequeños productores y a apoyar producciones independientes vinculadas al territorio siciliano.