vinetur

Piccolo è bello cresce a Catania e diventa una vetrina di due giorni per i produttori indipendenti siciliani

Oltre 40 cantine e 20 produttori di food e artigianato tra incontri, degustazioni e un premio editoriale

mercoledì 25 novembre 2026



Il 5 e 6 dicembre Catania ospiterà l’ottava edizione di Piccolo è bello. Gli organizzatori ampliano l’evento oltre il vino, con un programma più ampio dedicato a enogastronomia, artigianato, moda, editoria e dibattito culturale, sotto il nuovo nome Trame di Terra.

L’evento si terrà all’Istituto Incremento Ippico per la Sicilia, in via Vittorio Emanuele II, dove nell’arco di due giornate sono in programma banchi d’assaggio, masterclass, incontri, show cooking e un premio editoriale. L’iniziativa è nata per sostenere i piccoli produttori vinicoli siciliani e quest’anno amplia il proprio raggio d’azione ad altri produttori indipendenti e artisti della regione.

Secondo gli organizzatori, all’area degustazione parteciperanno oltre 40 cantine, insieme a 20 piccoli produttori dei settori alimentare e artigianale. Gli studenti dell’Harim Academy di Catania presenteranno inoltre capi e collezioni di moda; artisti e artigiani saranno presenti in entrambe le giornate. Stando al programma pubblicato, i banchi d’assaggio saranno aperti dalle 12 alle 21 il 5 dicembre e dalle 11 alle 21 il 6 dicembre.

Agata Arancio, fondatrice e organizzatrice di Piccolo è bello e Trame di Terra, ha spiegato che il nuovo format intende mettere in relazione il vino con altre forme di produzione locale su piccola scala, tra cui arte, musica e architettura. In concreto, il vino resta un elemento centrale dell’evento, ma viene inserito in un racconto più ampio dell’economia e della cultura indipendenti della Sicilia.

La sede conferisce all’evento una dimensione storica. L’Istituto Incremento Ippico per la Sicilia è un complesso di 18.000 metri quadrati nel centro di Catania, costruito inizialmente come casa di ritiro dei gesuiti e trasformato nel 1884 in uno dei depositi reali di cavalli del Ministero della Guerra. Il complesso comprende scuderie storiche, un maneggio coperto e un museo delle carrozze. I materiali dell’evento ricordano che è stato utilizzato anche come set cinematografico, tra gli altri per Il Bell’Antonio e Storia di una capinera.

La prima giornata si apre con un convegno sul ruolo dell’olio d’oliva e del vino nella cultura alimentare mediterranea, con un approfondimento su valori nutrizionali, innovazione alimentare, qualità e sicurezza. Tra i relatori indicati nel programma

figurano rappresentanti dell’Università di Catania, dell’istituto regionale del vino e dell’olio, dell’Ordine dei Dottori Agronomi di Catania e del consorzio di tutela Sicilia DOC, insieme a specialisti in ambito medico e agricolo. La sessione mattutina inizierà alle 10:30.

A mezzogiorno del 5 dicembre il programma prosegue con un laboratorio tecnico di degustazione degli oli extravergine d’oliva siciliani. L’iniziativa è organizzata insieme a realtà del settore e gruppi locali legati al cibo, tra cui il Consorzio Etna DOP, l’Associazione Italiana Sommelier dell’Olio, Slow Food Catania e i rappresentanti regionali della rete Città dell’Olio.

Alle 17 seguirà una masterclass sul vino intitolata Between Ice and Fire, che metterà a confronto i vini del Canavese, nel nord Italia, con quelli dell’Etna. I relatori indicati nel programma sono gli enologi Carmine Agrillo e Gualtiero Onore, anche presidente dell’associazione dei giovani viticoltori del Canavese.

Il programma serale del 5 dicembre prevede alle 19 uno show cooking di pasticceria con il pastry chef Nino Pagano e l’azienda Sorelle Di Pino. Dalle 20 alle 21 è in programma un appuntamento dedicato a Carricante e Spritz, con un focus sul vitigno a bacca bianca dell’Etna Carricante, seguito da una dimostrazione di tango organizzata da Tango Danzarte.

La seconda giornata inizierà a mezzogiorno con la masterclass Etna’s Future, dedicata alla visione e ai vini di otto produttori under 35. Gli organizzatori spiegano che l’incontro vuole mettere in luce una nuova generazione attiva sulle pendici dell’Etna, una delle aree vitivinicole siciliane più osservate.

Il 6 dicembre alle 16 Slow Food Etna guiderà un laboratorio sul miele e sulla biodiversità del vulcano, abbinato ai dolci di Nica Nuci di Linguaglossa. Alle 17 il programma pomeridiano proseguirà con un incontro sul lungo rapporto tra cinema e vino, con lo storico del cinema Sergio D’Arrigo.

Alle 17:30 è in programma uno show cooking degli chef Pilar Toledo e Stefano Toscano del ristorante Sabìa di Gela. Gli organizzatori lo descrivono come una presentazione sensoriale che mette in relazione la cucina con i prodotti locali e il vino.

Alle 18:30 il programma proseguirà con l’incontro The Roads of Wine Are Infinite, dedicato a enoturismo, paesaggio e architettura. Tra i partecipanti indicati figurano rappresentanti di Archeo Club, La Strada del Vino e dei Sapori dell’Etna, Slow Food Etna, Università di Catania, Università Kore di Enna e la sindaca di Milo Aurora Catalano. A moderare sarà Fulvia Toscano, direttrice artistica di NaxosLegge.

Al termine dell’incontro si terrà la terza edizione del premio Piccolo è Bello Book per l’editoria indipendente. Quest’anno il riconoscimento sarà assegnato ad Apalos, casa editrice con sede a Siracusa, in collaborazione con il festival letterario NaxosLegge e l’associazione Le Donne del Vino Sicilia.

Il programma conclusivo del 6 dicembre prevede la presentazione del progetto editoriale In bianco e nero, racconti per sottrazione. Nel corso delle due giornate, hanno dichiarato gli organizzatori, i visitatori potranno degustare e acquistare direttamente dai produttori partecipanti vino, olio extravergine d’oliva e altri prodotti artigianali.