vinetur

Piccolo è bello cresce em Catânia e passa a ser uma mostra de dois dias dedicada aos produtores independentes da Sicília

Mais de 40 adegas e 20 produtores de alimentos e artesanato participam em debates, provas e num prémio de edição

quarta-feira, 25 de novembro de 2026



Catânia acolhe a oitava edição de Piccolo è bello nos dias 5 e 6 de dezembro. Os organizadores alargam o evento para além do vinho, com um programa mais abrangente de gastronomia, artesanato, moda, edição e debate cultural, sob a nova designação Trame di Terra.

O evento terá lugar no Istituto Incremento Ippico per la Sicilia, na Via Vittorio Emanuele II, onde, ao longo de dois dias, estão previstas bancas de prova, masterclasses, debates, demonstrações de cozinha ao vivo e um prémio de edição. A iniciativa foi criada para apoiar pequenos produtores de vinho sicilianos e, este ano, alarga o seu âmbito a outros produtores independentes e artistas da região.

Os organizadores anunciaram a participação de mais de 40 adegas na área de provas, a par de 20 pequenos produtores dos setores alimentar e artesanal. Estudantes da Harim Academy, em Catânia, apresentarão também peças e coleções de moda, e prevê-se a presença de artistas e artesãos nos dois dias. De acordo com o programa publicado, as bancas de prova estarão abertas das 12h às 21h no dia 5 de dezembro e das 11h às 21h no dia 6.

Agata Arancio, fundadora e organizadora de Piccolo è bello e Trame di Terra, afirmou que o novo formato pretende aproximar o vinho de outras formas de produção local em pequena escala, incluindo a arte, a música e a arquitetura. Na prática, o vinho continua a ser um elemento central do evento, mas passa a integrar uma narrativa mais ampla sobre a economia e a cultura independentes da Sicília.

O espaço confere uma dimensão histórica ao evento. O Istituto Incremento Ippico per la Sicilia é um complexo de 18 000 metros quadrados no centro de Catânia, originalmente construído como casa de retiro dos jesuítas e transformado, em 1884, num dos depósitos reais de cavalos do Ministério da Guerra. O local inclui cavalariças históricas, um picadeiro coberto e um museu de carruagens. Os materiais do evento assinalam que o complexo também serviu de cenário para filmes, incluindo Il Bell’Antonio e Storia di una capinera.

O primeiro dia começa com uma conferência sobre o azeite e o vinho na cultura alimentar mediterrânica, centrada no valor nutricional, na inovação alimentar, na qualidade e na segurança. Entre os oradores indicados no programa estão

representantes da Universidade de Catânia, do instituto regional do vinho e do azeite, da Ordem dos Agrónomos de Catânia e do consórcio vitivinícola Sicilia DOC, além de especialistas das áreas da medicina e da agricultura. A sessão da manhã tem início marcado para as 10h30.

Ao meio-dia de 5 de dezembro, o programa passa a um workshop técnico de prova de azeites virgens extra da Sicília. A sessão é organizada em conjunto com entidades do setor e grupos locais ligados à alimentação, incluindo o consórcio Monte Etna DOP, a Associação Italiana de Escanções de Azeite, a Slow Food Catania e representantes regionais da rede Città dell'Olio.

Às 17h, segue-se uma masterclass de vinhos intitulada Between Ice and Fire, que compara vinhos de Canavese, no norte de Itália, com vinhos do Etna. Os oradores indicados no programa são os enólogos Carmine Agrillo e Gualtiero Onore, também presidente da associação de jovens viticultores de Canavese.

O programa da noite de 5 de dezembro inclui, às 19h, uma demonstração de pastelaria ao vivo com o pasteleiro Nino Pagano e a empresa Sorelle Di Pino. Das 20h às 21h, está prevista uma sessão sobre Carricante e Spritz, dedicada à casta branca do Etna Carricante, seguida de uma demonstração de tango organizada pela Tango Danzarte.

O segundo dia começa ao meio-dia com a masterclass Etna's Future, dedicada à visão e aos vinhos de oito produtores com menos de 35 anos. Os organizadores afirmam que a sessão pretende dar destaque a uma geração mais jovem que trabalha nas encostas do Etna, uma das zonas vitivinícolas mais observadas da Sicília.

Às 16h de 6 de dezembro, a Slow Food Etna orienta um workshop sobre o mel e a biodiversidade do vulcão, acompanhado por pastelaria da Nica Nuci, de Linguaglossa. A tarde prossegue às 17h com um debate sobre a longa relação entre cinema e vinho, com a participação do historiador de cinema Sergio D'Arrigo.

Está também prevista, para as 17h30, uma demonstração de cozinha ao vivo pelos chefs Pilar Toledo e Stefano Toscano, do restaurante Sabìa, em Gela. Os organizadores descrevem-na como uma apresentação sensorial que liga a cozinha aos produtos locais e ao vinho.

Às 18h30, o programa prossegue com o debate The Roads of Wine Are Infinite, centrado no enoturismo, na paisagem e na arquitetura. Entre os participantes indicados estão representantes da Archeo Club, da La Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna, da Slow Food Etna, da Universidade de Catânia, da Universidade Kore de Enna e a presidente da Câmara de Milo, Aurora Catalano. A conversa será moderada por Fulvia Toscano, diretora artística da NaxosLegge.

Após o debate, terá lugar a terceira edição do prémio Piccolo è Bello Book para a edição independente. Este ano, o prémio deverá ser atribuído à Apalos, editora sediada em Siracusa, numa iniciativa realizada em colaboração com o festival literário NaxosLegge e a associação Le Donne del Vino Sicilia.

O programa de encerramento, a 6 de dezembro, inclui a apresentação do projeto editorial In bianco e nero, racconti per sottrazione. Os organizadores afirmam que, ao longo dos dois dias, os visitantes poderão provar e comprar vinho, azeite virgem extra e outros produtos artesanais diretamente aos produtores participantes.