

In evidenza

Piccolo è Bello, 21 maggio a Catania. Centotrenta produttori etnei al Monastero dei Benedettini

di: Liliana Rosano 20 maggio 2023

Evento annullato. Il Commissario straordinario del Comune di Catania ha emanato un'ordinanza di sospensione, fino a domenica 21 maggio, di eventi e manifestazioni all'aperto.

Piccoli produttori etnei crescono. Saranno centrotrenta ai banchi di assaggio della quinta edizione di *Piccolo* è *bello*, l'evento che è nato con l'obiettivo di riunire e presentare le piccole aziende vinicole dell'Etna. E non solo. Ci sarà spazio anche per l'olio EVO delle cultivar locali, seminari, masterclass, degustazioni. Per la prima volta, questa la grande novità dell'edizione 2023, sarà il Monastero dei Benedettini di Catania ad ospitare la manifestazione. Agata Arancio, Bibenda Executive Winemaster, Vicepresidente Fondazione Italiana Sommelier Sicilia, ideatrice e organizzatrice dell'evento, ci racconta come nasce *Piccolo* è *Bello* e quali sono gli scenari futuri ai piedi dell'Etna.

Agata, come nasce Piccolo è Bello?

Piccolo è Bello è il frutto della mia esperienza umana e professionale di anni trascorsi a conoscere produttori, visitare cantine e vigneti, scoprire le storie legate al ripristino di nuovi vigneti, vedere giovani approdati sull'Etna. Ho raccolto numerose testimonianze, esperienze che mi hanno affascinato. A spingermi, è stata l'esigenza e il desiderio di fare conoscere i piccoli produttori e le loro storie perché rappresentano uno spaccato etico, sociale, di evoluzione del territorio. Come nella raccolta di saggi Piccolo è bello di Ernst Friedrich Schumacher, che mi ha ispirato, è l'uomo al centro di tutto. Piccoli tasselli che compongono un contenitore culturale, sociale, sostenibile, legato alla territorialità in maniera diretta. La mia idea ha subito trovato il supporto della Fondazione italiana sommelier e di una squadra di collaboratori e partner. L'edizione zero, durante la ViniMilo, ha visto riuniti circa quattordici produttori. Un numero che è cresciuto sempre di più e che oggi è arrivato a centotrenta.

Piccoli produttori ma non solo. In questa edizione ci sono anche aziende storiche. Cosa lega le aziende vitivinicole che fanno parte di *Piccolo* è *bello*?

L'approccio di *Piccolo* è *bello* vuole essere inclusivo, di coesione, ed è importante il dialogo con i grandi produttori che sono stati pionieri nel fare conoscere la produzione vitivinicola dell'Etna fuori dall'Isola e soprattutto all'estero. Sono i valori come la sostenibilità, l'utilizzo di certe pratiche in vigna, il recupero di vitigni antichi e oliveti secolari, strappati alla modernizzazione, ad unire tutte le realtà, piccole e non. Dall'azienda che produce 600 bottiglie a quella che ne produce trentamila. Tutte, nella loro diversità, rappresentano la straordinaria varietà dell'Etna.

Come fare emergere, all'interno del brand Etna, i piccoli produttori che spesso hanno difficoltà ad avere visibilità?

Attraverso un dialogo continuo tra aziende. Manifestazioni come queste, più divulgative e meno speculative, servono a creare un ponte e supportare chi non ha la forza economica per poter adottare strategie di comunicazione e marketing. Piccoli e grandi, pur nella loro diversità e unicità, devono andare nella stessa direzione.

Come è cambiato lo scenario dell'Etna negli ultimi dieci anni e in che direzione sta andando?

Vedo una grandissima evoluzione in termini di sviluppo territoriale, turismo, ettari vitati, qualità. C'è una potenzialità futura importante ma c'è bisogno ancora di lavorare sul turismo potenziando le sinergie con i diversi attori coinvolti, e sulla necessaria qualificazione del personale. Si dovrebbe comunicare l'integrità della produzione dei vini rispettando le diversità senza spingere troppo sulle differenze tra i versanti, come spesso accade, sacrificando le contrade, che, a mio avviso, devono rimanere il cuore della comunicazione dell'Etna.

Con la quinta edizione di Piccolo è Bello, Catania ritorna ad ospitare, dopo diversi anni, un evento a carattere enologico. Perché manca il collegamento tra la produzione etnea e la sua città di riferimento? In questi anni, mentre il sistema Etna, l'insieme dei suoi produttori, ha seguito un percorso che ha portato a dare visibilità e giusto riconoscimento e merito alla produzione vinicola etnea, Catania è rimasta indietro e non ha saputo affiancare e supportare il fenomeno Etna nella comunicazione. C'è un evidente scollamento tra la città e l'Etna, una mancata consapevolezza della centralità del vino nella comunicazione legata alla città. Questo ha comportato, tra le conseguenze, la non valorizzazione dei vini etnei nella sua stessa città. A partire dalle carte dei vini dei ristoranti dove spesso mancano le etichette etnee. Il supporto della città di Catania è fondamentale ed importante affinché si sostenga una identità unica dalle diverse anime.

Tutti pazzi per l'Etna. Quali sono i fattori che maggiormente esercitano un certo appeal?

L'unicità del territorio e del suolo, le specifiche e uniche caratteristiche organolettiche dei vitigni si traducono in vini straordinariamente eleganti con una forte e riconoscibile identità. Tutto ciò è stato scoperto nel tempo grazie alle intuizioni vincenti da parte di alcuni produttori. C'è ancora molto da fare. Penso alle potenzialità del Carricante, non ancora del tutto scoperte.

Hanno puntato gli occhi sull'Etna anche fondi di investimento e grandi gruppi. Come vedi queste operazioni e quali misure adottare per arginare il rischio di snaturare un'identità così forte e contenere le speculazioni? Il consorzio di Tutela Vini Etna DOC ha fatto e continua a fare un lavoro importante per tutelare il valore della denominazione e contenere il fenomeno della speculazione intervenendo con alcune misure come la temporanea sospensione di iscrizioni di nuove superfici di vigneti a Etna Doc (nuovi impianti o reinnesti) fino al 31 luglio 2024. Sospensione che non riguarda però il reimpianto di superfici vitate già idonee alla produzione della denominazione DOC. Non sempre le grandi holding che acquistano, stravolgono il territorio. Spesso, queste operazioni portano input innovativi, come l'obbligo di investire nel territorio. Quello che vedo è una rivalsa da parte dei piccoli produttori che hanno messo in moto uno straordinario movimento di cura dei vigneti. Insieme a ciò, c'è un ritorno dei giovani che investono in vitivinicoltura e rispettano l'identità di un areale. Grazia a questa consapevolezza, insieme alla visione d'insieme e agli strumenti di tutela in mano al Consorzio, è possibile difendere con successo il legame con il territorio.

Ore 10.00 - Apertura Evento

Apertura della manifestazione con i banchi d'assaggio dei produttori vinicoli nel Chiostro di Levante e dell'area dedicata agli chef nella Corte, che resteranno aperti tutto il giorno.

Ore 10:00 - Seminario, Auditorium

«Strumenti di sostenibilità a supporto delle piccole e medie imprese vitivinicole etnee»

Ore 12:00 Seminario - Chiostro di Ponente

«Olivicoltura Biologica: analisi della situazione attuale e prospettive per il futuro»

Ore 15:30 Seminario - Chiostro di Ponente

«I vini del vulcano: l'areale e il rapporto tra mutevolezza e riconoscibilità dei vini vulcanici dell'Etna»

Ore 19:00 Concerti - Area Esterna

John Biancale e Riccardo Buzzurro in concerto

Ore 22:30 - fine evento

Chiusura di tutte le attività

Liliana Rosano