

Primo Piano

A “Piccolo è Bello” 2024 l’«estremo» dei vini e degli oli etnei e italiani

di: Gianmaria Tesei

12 giugno 2024



Giorno 9 giugno si è svolto al Monastero dei Benedettini di Catania il momento finale della sesta edizione di **Piccolo è Bello**, manifestazione che promuove i vignaioli etnei. Lo svolgimento è stato ricco di segmenti interessanti, quali convegni, masterclass e i banchi d'assaggio che, come di consueto, hanno consentito a giornalisti, professionisti del settore e pubblico vario di conoscere i vigneroni dell'Etna.

L'evento

Il riscontro della manifestazione orchestrata da **Agata Arancio**, Vicepresidente FIS (Fondazione italiana Sommelier) Sicilia, con la cooperazione di **Corrado Vassallo**, di Feudo Vagliasindi, è stato più che lusinghiero, con 1500 presenze e 148 espositori a proporre oltre 500 etichette. Il programma, denso di appuntamenti, è stato incardinato sul tema nodale di quest'anno per la manifestazione, ossia l'**Estremo**, declinato in ambito vitivinicolo e oleario. Hanno costituito una succosa anticipazione dell'evento gli incontri con degustazione, facenti parte del segmento denominato *innesti*, tenutisi nei giorni immediatamente precedenti al 9 in alcuni locali catanesi. L'8 giugno, un *simposio* moderato dalla giornalista **Carmen Greco**, ha focalizzato maggiormente l'attenzione sul concetto di *estremo*. Lo stesso giorno, ha fatto seguito la degustazione guidata di sei vini dell'estremo Nord-Est italiano, Breg, Carso e Istria, intitolata *Estremo nord-est, sconfinamenti enoici e immaginativi*, con la conclusione di un aperitivo in abbinamento ai vini di Urban Vineyards association.



Il 9 giugno, contemporaneamente ai banchi d'assaggio, si è svolto un seminario con degustazione di oli a marchio FIOI (Federazione italiana olivicoltori indipendenti) a cura di **Giuseppe Pennino**, panel leader ACAP (associazione italiana di Capi Panel di analisi sensoriali per gli oli EVO), intitolata **Eroico Evo**. Parallelemente si sono tenute due masterclass di vini. La prima, curata dai docenti di Fondazione Italiana Sommelier (FIS) **Francesco Chittari** e **Maurizio Micari**, è stata imperniata sugli spumanti dell'Etna e, la seconda, a cura dell'esperto di Champagne **Manlio Giustiniani**, proprio sugli Champagne.

La manifestazione che, grazie alla cooperazione con alcuni editori indipendenti e con **Naxos Legge**, ha creato il **Premio PeB**, attribuito ad **Algra**, una piccola casa editrice di Zafferana, ha avuto il suo epilogo, in forma musicale con il concerto di **Alfredo Longo** (chitarra) e **Floriana Pappa** (voce).

Agata Arancio ha così spiegato la scelta del tema dell'evento, ossia l'**Estremo**: *«In una terra che vive di estremi come la nostra, "estremo" può voler dire molte cose. Un ambiente estremo, condizioni climatiche estreme, tecniche di vinificazione estreme, ma anche le difficoltà che incontrano i produttori vitivinicoli, gli olivicoltori e gli agricoltori in questo particolare momento storico in cui i cambiamenti climatici impongono nuove scelte e nuove sfide. Dare valore al lavoro di questi piccoli produttori, metterli in relazione con l'esperienza di altri vignaioli che affrontano le stesse difficoltà con la stessa passione è la mission di Piccolo è Bello. Infatti, abbiamo attraversato la Sicilia, le sue isole, facendo un salto anche in Calabria e ospitando anche tre piccoli produttori dello Champagne e dell'estremo Est, Friuli Venezia Giulia e Veneto».*

L'intervista

Corrado Vassallo, che ha prestato la tenuta dell'azienda sua e del fratello Paolo, ossia Feudo Vagliasindi, per le prime quattro edizioni, riveste ogni anno un ruolo importante nell'organizzazione di **Piccolo è Bello**. Vassallo ha risposto ad alcune domande sull'evento.

Anche quest'anno avete adottato la formula che ha visto come sede il monastero dei benedettini di Catania, con ottimo riscontro di pubblico...

Abbiamo deciso di confermare il Monastero Dei Benedettini come scenario ideale cittadino per "Piccolo È Bello 2024", per condividere ancora una volta la filosofia dei piccoli produttori vinicoli, e non, con i catanesi e con tutti coloro che ogni giorno premiano, con un consumo consapevole, le micro-attività imprenditoriali che arricchiscono il territorio in cui operano. L'esperienza dello scorso anno ha certamente consentito a questa edizione di migliorarsi nell'organizzazione e a contaminarsi con altre piccole realtà del micro-tessuto economico virtuoso. Il tutto all'insegna di un confronto sempre utile per arricchire le esperienze di ognuno. Naturalmente anche l'esperienza di quest'anno sarà utile per correggere le imperfezioni e apportare gli opportuni aggiustamenti ad una manifestazione che solo quest'anno ha coinvolto più di 150 soggetti produttivi.

Che impatto ha avuto la nuova impostazione dell'evento e "Innesti"?

Le degustazioni dei vini dell'estremo Nord Est italiano conferma la "missione" di "Piccolo è bello", che è quella di contaminarsi e confrontarsi con realtà appartenenti a territori diversi, ma che vibrano sulle corde della stessa filosofia produttiva e degli stessi obiettivi. "Innesti" è un'idea geniale di **Agata Arancio**, che, in quanto proiezione naturale di "Piccolo è bello" sul territorio, connette la piccola impresa vinicola e olearia con quella della ristorazione. Si crea così un'ideale combinazione di forze. A questo proposito, la prossima edizione riserverà ulteriori belle sorprese.

Come nasce il tema centrale l'«estremo»?

Quest'anno il focus è stato incentrato sul concetto di "estremo" per raccontare quelle produzioni vitivinicole che operano in condizioni molto impegnative o addirittura proibitive. Un "estremo" che non si affronta solo in montagna, ma anche in aree orograficamente impervie, piccole porzioni di terra strappate ai rilievi, terrazzamenti e vigneti vicini al mare e perfino alla periferia delle grandi città. Così come "estremi" si possono considerare anche i vitigni utilizzati, i metodi di coltivazione, di vinificazione, le condizioni logistiche, distributive e, ahimè, le condizioni climatiche. Insomma, si è voluto puntare l'attenzione sui piccoli produttori che si fanno carico di tutto questo, spesso in solitudine e senza aiuti da parte di enti pubblici, contando solo sulla passione.

Come valuti la vendemmia 2023, sull'Etna e in generale?

Il 2023 è stato un anno difficilissimo: i danni da peronospora, che si sono registrati, hanno causato perdite di produzione stimate fra il 30% e il 100%, acute in particolare dalle condizioni climatiche che hanno favorito infezioni particolarmente importanti nelle prime fasi di sviluppo della vite, cui sono seguite infezioni secondarie causate da piogge estive frequenti. Stando a quanto avvenuto lo scorso anno, nel 2024 non potrà che andare meglio.

"Piccolo è Bello" donerà una parte dei proventi dei biglietti alla neonata Associazione Marisa Leo, attivista, "donna del vino", responsabile marketing e comunicazione dell'azienda Colomba Bianca uccisa lo scorso settembre dal suo ex marito.

Main partner di Piccolo è bello sono Banca Generali Private, Aenologica, AcquaFontalba, Millesuoli, Todo noleggi, Acireale; Virauto Catania; Etna Catering. La manifestazione gode del patrocinio del Comune di Catania; Consorzio Etna doc; Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna; Associazione Donne del Vino Sicilia; Istituto professionale alberghiero "Giovanni Falcone", Giarre; Istituto tecnico agrario Filippo Eredia, Catania; quotidiano La Sicilia. Partner tecnici: Fis, Aiso. Media Partner Wine Register. "Piccolo è Bello" è interamente autofinanziato.

www.piccoloebello.com

Di Gianmaria Tesei