

Appuntamenti

Il 6-7 Giugno al via la prima edizione della Festa del Catarratto: Vino, Identità e Tradizioni

di: **Liliana Rosano**

3 giugno 2026



– Valorizzare il Catarratto, il vitigno siciliano più identitario e più coltivato, integrandolo nella cultura e nella tradizione dei territori. Nasce da questo obiettivo la prima edizione della Festa del Catarratto, dal 6 al 7 Giugno a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, e la prima festa dedicata interamente ad un vitigno.

L'evento, ideato e organizzato da ARCA (Associazione regionale del Catarratto Autentico) e dalle sei aziende fondatrici (Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo), promuove una nuova narrazione del Catarratto – di cui oggi in Sicilia si coltivano circa 28 mila ettari – restituendo centralità e dignità ad un vitigno storico e resiliente, attraverso un'alleanza tra produttori e territorio fondata su valori comuni: **autenticità, sostenibilità, riconoscibilità.**

Una due giorni dedicata non solo al vitigno e alla produzione vinicola delle aziende. ma anche al territorio e alle sue eccellenze gastronomiche, con una degustazione aperta al pubblico che vedrà la partecipazione di tredici cantine – oltre meta delle quali appartenenti alla **DOC Monreale** – e nove aziende produttrici di formaggio, miele e altri prodotti tipici.

Oltre ai banchi di assaggio e degustazione, una masterclass dedicata al Catarratto, condotta da **Othmar Kiem, direttore di Falstaff Italia**, insieme all'enologo **Tonino Guzzo**, metterà in primo piano il vitigno e i vini prodotti dal Catarratto, evidenziando le diverse espressioni di questa varietà.

Il progetto vuole anche valorizzare ed essere parte integrante del territorio e della cultura arbëreshë della comunità locale, attraverso degustazioni e momenti culturali.

“La prima Festa del Catarratto nasce come esperimento di educazione, promozione e valorizzazione del Catarratto, il vitigno più rappresentativi e identitario della nostra isola, coinvolgendo il territorio e la comunità locale, con l’obiettivo di integrare la produzione vinicola in un più ampio contesto culturale con e di fare conoscere il Catarratto e le nuove e più autentiche espressioni stilistiche che ne valorizzano le caratteristiche dando vita a vini più freschi, più contemporanei e con grande potenziale di invecchiamento” – commenta **Sebastiano Di Bella, Presidente di ARCA** e produttore.

ARCA non è una semplice associazione di produttori. È un’alleanza agricola e culturale che unisce sei aziende familiari siciliane (**Bagliesi, Caruso & Minini, Castellucci Miano, Di Bella, Feudo Disisa e Tenute Lombardo**) che in tutto coltivano 80 ettari di Catarratto con un potenziale produttivo di circa 7 mila ettolitri di vino. Diverse per territorio, le aziende di ARCA sono profondamente coese in una visione condivisa: riportare al centro il Catarratto, vitigno storico e identitario della Sicilia collinare attraverso la ricerca enologica e una visione lungimirante, capace di restituire nuove e più complesse interpretazioni.

Dalle Madonie alle colline di Naro, dalle valli del Belice ai rilievi nisseni, **ARCA** è la voce di un territorio dove il Catarratto non è standardizzato ma riconoscibile, plurale, inconfondibile. L’Associazione promuove un modello di viticoltura artigianale, biologica, di prossimità dove le aziende adottano rese contenute, tecniche rispettose, conduzioni manuali e non invasive.

L’Associazione regionale del Catarratto Autentico vuole mettere al centro questo vitigno che sta vivendo un vero e proprio rinascimento grazie alla volontà delle aziende che hanno creduto in questo progetto e che stanno investendo in promozione e valorizzazione sia nella nostra isola che fuori dai confini della Sicilia. La Festa del Catarratto è infatti la tappa finale del Tour del Catarratto, un viaggio che ha toccato negli ultimi dodici mesi dieci città dentro e soprattutto fuori la Sicilia, raccogliendo ovunque sorpresa e ammirazione per le inattese qualità dei vini.

Dal Catarratto possono nascere vini freschi, eleganti. Vini di grande personalità e sorprendente verticalità. Il nostro compito è creare valore, restituire al Catarratto il prestigio che merita” – continua **Sebastiano Di Bella**.

Una delle varietà più antiche e identitarie dell’isola – già nel Cinquecento fonti letterarie documentano la presenza diffusa – il Catarratto è da sempre apprezzato per la sua generosa capacità produttiva, per l’adattabilità ai microclimi siciliani e per la qualità dei vini che se ne ricavano. Coltivato quasi esclusivamente in Sicilia, il Catarratto rappresenta oggi la varietà più diffusa, circa un terzo (28.000 ha) dell’intero vigneto isolano, anche se fino agli anni Novanta del secolo passato erano circa 90.000 gli ettari. Ma se per secoli il Catarratto è stato coltivato come varietà da vino quotidiano, negli ultimi anni sta conoscendo una stagione di riscoperta e di valorizzazione rivelando la ricchezza delle sue potenzialità ed espressioni, nelle diverse tipologie di vino: dai bianchi freschi e fragranti, capaci di restituire l’essenza mediterranea, dai vini fermi a vini spumante.

“Il successo del Catarratto è infatti legato al suo equilibrio raro: è un’uva che resiste alla siccità e alle principali malattie, fattori che ne hanno favorito la diffusione in quasi tutte le province dell’Isola. La sua plasticità agronomica è il motivo fondamentale per cui, nel tempo, il Catarratto è diventato sinonimo di affidabilità e qualità. Un’uva molto moderna per le sue caratteristiche di sostenibilità” – conclude **Sebastiano Di Bella**.



PROGRAMMA FESTA DEL CATARRATTO

6 e 7 giugno 2026 a Santa Cristina Gela (PA)

INFO UTILI

Date: 6-7 giugno 2026

Orari: dalle ore 11:00 alle 19:00

Location: Santa Cristina Gela – Piazza Polizzi e Piazza Umberto I

Ingresso gratuito

Cauzione di 5 euro per la fornitura del calice

PROGRAMMA

- Discorso inaugurale il 6 giugno alle ore 11:00 presso la scalinata della Chiesa di Santa Cristina.

Interverranno:

Giuseppe Cangialosi, Sindaco di Santa Cristina Gela;

Sebastiano Di Bella, Presidente di ARCA – Associazione Regionale del Catarratto Autentico;

Leonardo Spera, Sindaco di Contessa Entellina e Presidente dell'Unione dei Comuni Arbëreshë della Sicilia (BESA)

6-7 Giugno dalle ore 11:00 alle 19:00

Santa Cristina Gela – Piazza Polizzi e Piazza G. La Masa

- Degustazione vini delle aziende vitivinicole presenti
- Degustazione di prodotti delle aziende del territorio
- Degustazione di *strangùli*, piatto tipico locale (ore 18:00)
- Sfilata in costumi tradizionali arbëreshë (ore 11, ore 18)

COME ARRIVARE

In auto:

Da Palermo percorrere la SS 624 Palermo-Sciaccia con uscita per Piana degli Albanesi / Santa Cristina Gela.

Il paese è raggiungibile in circa 40 minuti dal centro di Palermo.

In bus:

È possibile raggiungere Santa Cristina Gela tramite le linee extraurbane Prestia e Comandè da Palermo (solo il sabato).