

Territorio

Arianna Occhipinti premiata agli ELLE Gourmet Awards 2026 nella categoria “Made in Italy”

di: Redazione

8 giugno 2026



Arianna Occhipinti ha ricevuto il premio “Made in Italy” agli ELLE Gourmet Awards 2026. Giunti alla loro seconda edizione, gli ELLE Gourmet Awards premiano 14 eccellenze che, grazie a creatività, visione e passione, contribuiscono a rendere la tavola un luogo di cultura, condivisione e buon vivere, ridefinendo i confini del settore e ispirando nuove prospettive.

Il riconoscimento si inserisce nel percorso di Arianna Occhipinti, che in oltre vent’anni ha costruito un progetto profondamente legato al territorio siciliano e fondato su qualità, identità e visione di lungo periodo, contribuendo a portare la Sicilia e i suoi vini all’attenzione del panorama enologico internazionale.

«Ricevere un riconoscimento nella categoria Made in Italy ha per me un significato speciale. Il Made in Italy è una cultura fatta di visione, passione, cura dei dettagli e capacità di trasformare il talento in valore», commenta Arianna Occhipinti, fondatrice dell'omonima azienda vitivinicola. «Sono gli stessi principi che hanno guidato il mio lavoro quotidianamente. Ho sempre cercato di costruire progetti che unissero qualità, identità e visione, con l'obiettivo di generare un impatto concreto e duraturo nel tempo. Credo che il valore nasca dalla capacità di trasformare un sogno in realtà. Crescere significa evolvere senza perdere la propria identità e coinvolgere le persone che condividono questo percorso».

AZIENDA AGRICOLA ARIANNA OCCHIPINTI

La filosofia produttiva Occhipinti si basa su pratiche agricole biologiche, biodinamiche e naturali in genere, e metodi di vinificazione naturale sia nei vigneti che in cantina, percependo territorio, vignaiolo e agricoltura come un unico movimento. Per Arianna, il vino deve essere autentico, racconto del territorio, delle stagioni e della personalità di chi lo produce. La produzione vinicola comprende 10 etichette, con particolare attenzione ai vini di contrada, che esprimono le caratteristiche dei singoli territori. Oltre al vino, l'azienda produce olio e, con l'obiettivo di conservare e tutelare la biodiversità e l'equilibrio tra piante, animali, piccoli organismi e la Natura in genere, viene coltivato grano Tumminia – antica varietà autoctona siciliana – alberi da frutto come pere, arance, mandarini e cedri, e capperi selvatici dei Monti Iblei per un totale di circa 26 ettari, affiancati da 1500 metri quadrati di orto, intervallati da mandorli e carrubi. La produzione di farina, pasta, biscotti, succhi, marmellate e confetture va a comporre la linea di prodotti Orto&Dispensa, trasformati in collaborazione con artigiani locali. Il lavoro di Arianna Occhipinti è riconosciuto a livello internazionale, con distribuzione in 60 paesi e una produzione annua di circa 160.000 bottiglie.

