WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Trame di Terra: l'ottava edizione di Piccolo è bello promuove il dialogo tra l'arte, il vino e la cultura

di: Redazione

28 novembre 2026



Nato per valorizzare i piccoli produttori siciliani di vino, nell'ottava edizione di *Piccolo è bello* prende forma ***Trame di Terra***: un racconto corale che esplora e valorizza tutte le forme artistiche e indipendenti del territorio. Un percorso evolutivo che mette in relazione mondi differenti intrecciando cultura, agricoltura, enogastronomia, artigianato, creatività e musica.

L'appuntamento si terrà negli spazi **dell'Istituto Incremento Ippico per la Sicilia a Catania** (via Vittorio Emanuele II, 508), trasformando uno dei luoghi più suggestivi e meno esplorati della città in un'agorà dedicata ai piccoli produttori, agli artisti e ai creatori indipendenti.



Con oltre quaranta cantine presenti ai banchi di assaggio, venti piccoli produttori del mondo agroalimentare e dell'artigianato, gli studenti dell'Accademia Harim di Catania con le loro creazioni, la prima edizione di ***Trame di Terra*** si candida ad essere un nuovo strumento di racconto culturale che pone il vino non più al centro esclusivo della narrazione, ma come filo conduttore di un percorso capace di mettere insieme diversi aspetti del territorio, tutti appartenenti alle piccole realtà artigianali e indipendenti.

«*Trame di Terra* è un percorso evolutivo: come in una trama di tessuto, si intrecciano le piccole realtà del mondo dell'enogastronomia con tutte quelle dimensioni virtuose a piccola dimensione che riguardano diverse forme di bellezza — dall'arte alla musica, fino all'architettura — restituendo una cornice interessante e complessa del territorio siciliano che vale la pena valorizzare» afferma **Agata Arancio, fondatrice e organizzatrice di *Piccolo è bello* e *Trame di Terra*.**

Apertura il 5 dicembre con il **convegno "Olio e vino nella cultura alimentare mediterranea: valore nutraceutico e proprietà funzionali per l'innovazione, la qualità e la sicurezza alimentare"** e il laboratorio di assaggio "Olio EVO: il re della tavola". Nel pomeriggio, la masterclass "Tra ghiaccio e fuoco: viaggio nei vini del Canavese e dell'Etna" metterà a confronto due territori e le loro produzioni vinicole.



La prima giornata si concluderà con lo show cooking di pasticceria insieme al pasticcere Nino Pagano e l'azienda "Sorelle Di Pino", l'angolo dedicato al Carricante & Spritz e la lezione di Tango Danzarte.

In entrambe le date, dalle 12 alle 21, saranno attivi i banchi d'assaggio ed eccellenze del territorio, con degustazioni dedicate ai vini locali, agli oli extravergine d'oliva e alle produzioni tipiche delle filiere artigianali, dove sarà possibile acquistare i prodotti e supportare direttamente i produttori.

Il 6 dicembre l'evento si aprirà con **la masterclass "Etna's future: il futuro dell'Etna"**, dedicata alla visione e ai vini di otto produttori under 35. Seguirà il laboratorio sui mieli del vulcano a cura di Slow food Etna "Dal nettare al cucchiaio: biodiversità dell'Etna" con i dolci della pasticceria "Nica nuci" di Linguaglossa.

Nel pomeriggio, con il **talk "Ciak si beve: il legame storico tra cinema e vino"**, lo storico del cinema Sergio D'Arrigo ci porterà in un viaggio tra cinematografia ed enologia, mentre Pilar Toledo e Stefano Toscano, chef del ristorante Sabìa di Gela firmeranno lo show cooking d'autore.

Alle ore 18:30 si terrà il **talk "Le vie del vino sono infinite"**, dove si esploreranno le diverse direzioni del mondo vitivinicolo tra enoturismo, paesaggio e architettura. A seguire: la terza edizione di **"Piccolo è Bello Book"**, premio alla piccola editoria indipendente che quest'anno sarà assegnato alla casa editrice siracusana "Apalos", in collaborazione con la rassegna NaxosLegge e l'associazione Le Donne del Vino Sicilia. La chiusura sarà dedicata alla presentazione del progetto editoriale *In bianco e nero, racconti per sottrazione*.

«*Buy artigianato, support Piccolo è bello* non è solo il pay-off di *Trame di Terra*, ma un invito a scegliere i piccoli produttori per fare grande il territorio e valorizzare in maniera consapevole le produzioni indipendenti, custodi di cultura, tradizioni di ogni territorio» conclude Agata Arancio.

Link acquisto Tickets