



## Il futuro del bio passa dalla Sicilia che ne ha il primato, dibattito al Vinitaly

10 Aprile 2026 

PALERMO – La Sicilia, con 96.903 ettari e una incidenza del 14% sul territorio nazionale, è la seconda regione italiana per superficie vitata, dopo il Veneto che conta 103.504 ettari e una incidenza del 15%.

Ma ciò che rende l'Isola un vero e proprio modello per il Paese è il suo primato bio: con 33.823 ettari di coltivazioni e una incidenza del 26% sul territorio nazionale, la Sicilia è la regione italiana con la maggiore superficie vitata biologica, è seguita dalla Toscana che conta 23.068 ettari e una incidenza del 17% (elaborazione dati 2025 dell'Osservatorio Vitivinicolo ed Olivicolo-oleario Irvo su dati Agea e Sinab in bio).

Questi sono due dati chiave che alimenteranno il dibattito nel convegno "Sicilia, il più grande vigneto biologico d'Italia anticipa il futuro del settore" organizzato dall'assessorato dell'Agricoltura, Sviluppo Rurale e Pesca Mediterranea della Regione Siciliana e dall'Istituto regionale del vino e dell'olio siciliano (Irvo) in programma al Vinitaly domenica 12 aprile alle ore 14,30 nel Padiglione 2.

La regione leader nazionale della transizione green sarà raccontata da **Luca Sammartino** assessore della Regione Siciliana per l'Agricoltura, lo Sviluppo Rurale e la Pesca Mediterranea, **Giusi Mistretta** e **Vito Bentivegna**, rispettivamente commissario straordinario e direttore generale dell'Irvo, **Calogero Alaimo** presidente nazionale di Italiabio, **Elisabetta Nicolosi** docente Università di Agraria di Catania, **Salvatore Li Petri** responsabile sviluppo aziendale Cantine Hermes, **Luca Li Vecchi** presidente Cooperativa Sociale Verbuncaudo.

A conclusione dei lavori moderati dalla giornalista di Ipress **Assia La Rosa**, seguirà una masterclass dedicata ai vini biologici provenienti da 6 vitigni autoctoni guidata dall'enologo dell'Irvo **Gianni Giardina** e accompagnata da una degustazione di formaggi e salumi a cura dell'Istituto sperimentale zootecnico per la Sicilia.

La collettiva siciliana conta 164 cantine di cui 28 specializzate nella produzione biologica, custodisce al suo interno le realtà produttive di Assovin Sicilia, dei Consorzi Providi, Vitesi, Autonomi, Etna Doc.

Quest'anno la novità del Padiglione 2 è l'abbinamento dei vini alla cucina siciliana, il binomio



di successo sarà esaltato nel ristorante La Vucciria che nel 2026 per la prima volta debutta al Vinitaly.

Domenica 12 aprile alle 17,30 il connubio “food and wine” sarà celebrato con degustazioni di vini da dessert delle storiche cantine dell’Isola e con l’arte della pasticceria siciliana amata in tutto il mondo: è in programma la preparazione di una cassata in diretta durante l’evento moderato da **Tinto e Fede**, **Nicola Prudente** e **Federico Quaranta**, conduttori del programma Decanter in onda su Rai Radio 2.

I visitatori potranno ammirare l’omaggio dei maestri pasticceri che eseguiranno dal vivo la delicata fase di velatura, poi la cassata siciliana sarà arricchita con decori in stile barocco e canditi di frutta, dalla zuccata al chinotto, dalle arance ai mandarini.

La sicilian food experience proseguirà nei giorni successivi con la spettacolare Matrioska di cannolo alla ricotta e con la cassata in chiave salata abbinata ai corposi vini rossi di Sicilia: sarà preparato il timballo di anelletti – tipico palermitano – ispirato al Gattopardo, rifinito con salsa di parmigiano, gelatine di pomodoro, foglie d’oro, mini uova di quaglia, carni e salumi pregiati, melanzane e crema pasticceria salata.