

Ristoranti

# De Natale in Guida di Identità Golose alle Pizzerie e Cocktail Bar d'autore 2025

di: Redazione

28 gennaio 2025



Proseguono con soddisfazione i riconoscimenti per Alessandro De Natale, maestro pizzaiolo che negli anni ha ampliato l'originaria attività di famiglia, oggi De Natale Pizza e Cucina a Fiumefreddo di Sicilia in provincia di Catania, rendendola luogo di eccellenza.

L'inserimento nella guida Pizzerie e Cocktail bar d'autore 2025 di Identità Golose aggiunge un ulteriore tassello che gratifica il lavoro svolto.



In un territorio vocato alle eccellenze gastronomiche, fra l'Etna e il Mar Ionio, la sua idea di pizza è riuscita ad accendere la curiosità dei consumatori, nonché della stampa, premiando così la costanza per la ricerca di un gusto inedito che possa combinare la qualità dell'impasto all'abbinamento dei sapori, all'insegna della leggerezza e dell'essenzialità del gusto. Insignito lo scorso anno dei "due spicchi" da parte del Gambero Rosso, Alessandro De Natale si era già fatto conoscere al grande pubblico in occasione della sua partecipazione a Casa Sanremo nel 2022 nonché ad altri prestigiosi eventi sul territorio.

“Oggi gli ospiti sono sempre più esigenti rispetto a qualche anno fa. Attenti più alla qualità che alla quantità. La pizza, nella mia visione, deve essere leggibile e godibile per tutti. Per quanto contemporanea mai snaturata dal suo carattere popolare. Apprezzata proprio per l’incontro fra la genuinità degli elementi, delle materie prime di alta qualità. Credo che il sapore dell’impasto e l’abbinamento dei sapori, la leggerezza e l’equilibrio siano stati gli ingredienti di questa combinazione vincente e convincente. Ringrazio i curatori della guida di Identità Golose per aver colto nel piatto il mio pensiero. Per il 2025 mi auguro si continui a pensare che qui si possa venire a mangiare una pizza buona e scoprire ingredienti di qualità, nonché apprezzare un prodotto che al palato si è sposato così bene con un altro da essere ricordato” commenta De Natale.



Per il 2025 porterà avanti il progetto sui dessert lavorando sulla preparazione di impasti ad hoc per offrire un percorso gastronomico completo, oltre a continuare a ricercare, con cura e dovizia di particolari, abbinamenti di sapori autentici e originali.

A supporto, per esaltare l'esperienza, un'attività di ricerca costante e minuziosa sul fronte enoico con una proposta tale da soddisfare i palati più curiosi e attenti al bere bene e di qualità a cura di Giuseppe De Natale, fratello di Alessandro.