

Ristoranti

“The Sanpellegrino Table”: Catania e Acireale pronte ad accogliere i prossimi incontri di gusto

di: Redazione

29 maggio 2025



The **SANPELLEGRINO** Table
NOI PORTIAMO L'ECCELLENZA DEL GUSTO.
TU PORTA LA VOGLIA DI SCOPRILO.

presenta

Cene a 4 mani
Chef stellati e maestri pizzaioli

S. PELLEGRINO | **ALL FOOD**
SICILY

format ideato da Sanpellegrino e realizzato in Sicilia in collaborazione con All Food Sicily e Sanpellegrino

Il cuore dell'Etna diventa protagonista del ciclo itinerante di incontri “The Sanpellegrino Table” con tre serate tra creatività locale e contaminazione d'autore fra Catania e Acireale, pronte ad accogliere gli chef stellati **Alessandro Ingiulla**, **Pierluigi Gallo** e **Francesco Patti**.

Il 28 maggio, a Catania due gli appuntamenti in contemporanea attesi. La pizzeria contemporanea **"Volù"**, nata nel 2019 come progetto personale del patron **Francesco Bellia** – cresciuto tra impasti e lievitazioni – ospiterà il talento precoce dello chef **Alessandro Ingiulla**, premiato con una stella Michelin a soli 25 anni per il suo ristorante **"Sapio"** (anch'esso a Catania) in cui è affiancato dalla sua compagna di vita **Roberta Cozzetto**. Una sinergia tutta catanese per una serata che promette emozioni autentiche e racconti di Sicilia, attraverso un menu degustazione studiato appositamente per la serata e che dà il massimo del risalto al territorio attraverso la loro **pizza special** dal titolo **"Radici"**, una creazione elaborata in doppia cottura (fritta e al forno) e impreziosita da una crema di tenerumi, foglie di tenerumi, zucchine marinate, gambero di nassa, ricotta fresca di pecora e scorza di limone salato. L'inizio della serata è previsto per le ore 20:30 e sarà possibile prenotare in anticipo il menu degustazione (minimo di due persone).

Sempre a Catania, il vulcanico **Lele Scandurra**, sperimentatore e ricercatore, patron di **"L'Evoluzione"** – pizzeria premiata con 2 Spicchi dal Gambero Rosso – accoglierà lo chef **salsalvese Pierluigi Gallo**, volto del ristorante stellato **"Achilli al Parlamento"** a Roma, una delle insegne più storiche della Capitale, condotta dalla sua famiglia da ben 53 anni. Una combinazione che porterà il rigore romano e la veracità siciliana in una danza di gusti inattesi e richiami ai piatti tradizionali di Lazio e Sicilia. Start della serata alle ore 20:00 con accesso su prenotazione e possibilità di scegliere il menu degustazione in cui spiccherà la **pizza special "Il padellino fa Hi-Ho"**, impreziosita da un impasto di tartare di carne d'asina Chiaramonte Gulfi, gelato alla pizza bruciata e salsa all'arrabbiata.

Il giorno seguente, 29 maggio, la scena si sposta ad **Acireale**, dove il giovane pizzaiolo **Giuseppe Pavone**, anima della pizzeria 'internazional – popolare' **Magatama**, darà vita a una collaborazione raffinata e rappresentativa della cucina territoriale con **Francesco Patti**, chef stellato del ristorante **"Coria"** di Catania, gestito insieme all'amico **Domenico Colonna**. Tra arte giapponese e ingredienti siciliani, la loro **pizza special** promette un melting pot di sapori: la **"Tonno e cipolla"** accoglie un ristretto di peperone e pomodoro, ventresca di tonno cotta al barbecue, cipolla e spuma di mozzarella di bufala. Sarà possibile degustarla singolarmente o all'interno del menu degustazione completo (solo su prenotazione fino a un numero limitato di posti). La serata avrà inizio alle ore 21:00.

"The Sanpellegrino Table", un tour gastronomico senza precedenti tra fine dining e arte della pizza

"The Sanpellegrino Table" è il progetto che celebra l'incontro tra maestria pizzaiola e creatività stellata in un tour senza precedenti di 12 serate e 9 tappe distribuite fra le provincie di **Messina, Catania, Siracusa, Ragusa e Palermo**. Un format che propone una serie di collaborazioni culinarie fra chef stellati e pizzaioli professionisti, con l'idea di creare un viaggio itinerante e sensoriale, ripercorrendo l'Isola in lungo e in largo e dando lustro alle eccellenze del territorio e ai talenti stellati provenienti dalla penisola.

Il terreno d'incontro è la pietanza più amata al mondo, la **pizza**. In comunione di intenti, i 24 professionisti coinvolti si cimenteranno nella creazione di una **"Pizza Special"** con un topping ideato a regola d'arte dagli Chef ospitati, promotori del loro racconto territoriale e personale. Dalla pizza alla romana alla napoletana, da quella al padellino alla pizza al taglio: ogni collaborazione porterà alla degustazione di una ricetta unica, proposta durante la serata a tutti i partecipanti e inserita all'interno di un **menu degustazione** elaborato dai patron secondo criteri e modalità differenti.

Dall'incontro tra questi due mondi, un viaggio culinario dove la convivialità si fa arte e la tavola diventa palcoscenico di contaminazioni straordinarie, grazie anche all'immane supporto del settore beverage che vede l'azienda **Sanpellegrino** coinvolta come promotore con le sue acque naturali e oligominerali **Acqua Panna e S.Pellegrino**. Alla presenza di un tavolo stampa con giornalisti delle più note testate locali e nazionali e influencers di settore, ogni serata sarà raccontata non come progetto gastronomico ma come manifesto di valori: condivisione, talento, creatività e amore per il territorio.

"The Sanpellegrino Table", le tappe successive

Per le sue tappe conclusive, la serie di serate speciali **"The Sanpellegrino Table"** faranno diversi pit stop nella provincia di Palermo a partire dai primissimi di giugno. **Giorno 3 giugno**, nel capoluogo, due serate in contemporanea. La pizzeria 3 spicchi **Gambero Rosso "Ammodo"** del Maestro Pizzaiolo **Daniele Vaccarella** darà il via a una collaborazione con lo Chef locale **Giuseppe Costa**, del ristorante una stella Michelin di Terrasini **"Il Bavaglino"**. Nella stessa serata, **Marco Sciarrino** della pizzeria 2 Spicchi **Gambero Rosso "Cagliostro"** accoglierà la Chef **Giuliana Germiniasi** del Ristorante una stella Michelin **"Capriccio"**, a Manerba del Garda da ben 60 anni, accompagnata dal suo sous chef **Marco Pezzaioli**.

A seguire, **Bagheria** attende il **4 giugno** al **"Binario 450"** di **Salvatore Meola** – la particolare pizzeria **2 Spicchi Gambero Rosso** sulle rotaie – **Salvatore Avallone**, lo chef salernitano Patron del **"Ristorante Cetaria"** di **Baronissi (Salerno)** una stella Michelin. Il gran finale giorno **10 giugno** dove il tour vedrà la sua conclusione nella località di mare **Altavilla Milicia** da **"Saccharum"**, la pizzeria di **Gioacchino Gargano 3 Spicchi Gambero Rosso**, che accoglierà lo chef trapanese **Antonino Ferreri** del Ristorante una stella Michelin **"Limu"** di Bagheria.