

Ristoranti

Catania is Calling e Roma risponde: il tandem creativo del pizzaiolo Lele Scandurra e lo chef stellato Pierluigi Gallo

di: Liliana Rosano

30 maggio 2025



Catania is calling e Roma risponde. Un tandem che non è puro esercizio di stile ma incontro e dialogo. Quello tra il pizzaiolo Lele Scandurra, patron della pizzeria 2 Spicchi Gambero Rosso "L'Evoluzione", e lo chef stellato Pierluigi Gallo, anima del ristorante "Achilli al Parlamento" di Roma, con una stella Michelin e oltre cinquant'anni di storia familiare alle spalle. La sfida si è tradotta in una cena a quattro mani che ha permesso l'incontro tra il linguaggio della pizza contemporanea e l'arte del fine dining.

Un dialogo dove territorio e patrimonio gastronomico, quello siciliano e romano, ha fatto il paio con creatività e gioco, sperimentazione e provocazione. Un menù che, tra richiami, tecniche di impasto e cucina d'autore, ha voluto condividere lo spirito del tour gastronomico "The San Pellegrino Table", in collaborazione con All Food Sicily, che vede numerose tappe in Sicilia e in Italia con l'obiettivo di valorizzare l'eccellenza italiana.



Il warm-up inizia con l' arancino con ristretto di coda alla vaccinara, burro, riso, parmigiano, omaggio dello chef Pierluigi Gallo sia alla tradizione siciliana dell'arancino che a quella romana della coda alla vaccinara. Ancora un viaggio in tandem Catania-Roma con la pizza "Carbonara di mare", che reinterpreta due classici e due territori, con spuma di zabaione salato, gambero rosso di Mazara del Vallo, bisque di gambero e pepe nero. Si ritorna in Sicilia, con un best seller del pizzaiolo etneo: l'"Assoluto di melanzana": topping di melanzana in quattro consistenze, ricotta salata, pomodoro arancione, capuliato di pomodoro secco e basilico fresco.



E' il momento di osare, forse troppo. E il duo non si tira indietro con una **"Pizza Special"**, ideata congiuntamente, frutto della sperimentazione di Scandurra e dell'eleganza gastronomica di Gallo: **"Il padellino fa Hi-Ho"**, con tartare di carne d'asina di Chiaramonte Gulfi, gelato alla pizza bruciata e salsa all'arrabbiata. A chiudere questo viaggio, un percorso dove lo scambio non è altro che condivisione, è **"La margherita diventa dolce"**, con impasto al malto d'orzo tostato, ricotta fresca, confettura di pomodoro e perlage di basilico.

La storia di Lele Scandurra e l'Evoluzione

L'Evoluzione Pizza Contemporanea è il progetto del pizzaiolo **Lele Scandurra** e dell'imprenditore **Alessandro Coco**, nato nel dicembre del 2022 a Catania, in Via Quintino Sella, 14. La sua ispiratrice è stata la zia. Lei lavorava in una pizzeria dove lui ha iniziato a lavorare come fattorino. Quasi immediatamente capisce che quell'ambiente gli piace, rapportarsi con i pizzaioli e la loro professionalità è molto stimolante. Sostenuto dalla zia inizia a mettere le mani in pasta, prende confidenza con le farine, sperimenta i diversi impasti, comincia a modellare i primi panetti e stendere le prime pizze. Nel 2018 diventa maestro pizzaiolo. Crea una sua social identity molto forte, conosciuta come il pizzaiolo etneo, che oggi ha abbandonato per indossare un'unica identità. Proprio in quel periodo incontra Alessandro, amico di vecchia data con cui è legato da stima e rispetto. Proprio per questa sintonia, insieme decidono di realizzare il progetto **L'Evoluzione – Pizzeria Contemporanea**.

Nessun compromesso sull'utilizzo delle materie prime. Farine di alta qualità. Eccellenze del territorio e contaminazioni nazionali e internazionali. Valorizzazione dei prodotti del territorio. Cotture a vapore, maturazioni lunghe. Innovazione, ricercatezza e sperimentazione. Il locale non è solo una pizzeria ma anche un centro di formazione: Lele, infatti, offre su prenotazione, laboratori pratici per condividere le sue conoscenze sulle tecniche di impasto e lievitazione con appassionati e aspiranti pizzaioli.

Il menù della pizzeria cambia al cambiare delle stagioni, per seguire il ritmo della terra e quindi la stagionalità delle materie prime.

Oggi è anche proprietario di un nuovo format **Friggitoria Popolare**, realizzato con **Alessandro Coco** e **Marco Timpanaro**, nato come un temporary restaurant il 23 aprile 2024. Dopo il successo, Lele e i suoi soci hanno deciso di fare diventare Friggitoria Popolare un format permanente, con aperture itineranti in tutta Italia e da marzo 2025 nella sede di via Gisira 2 a Catania.

