

In evidenza

I colori del gusto si chiude con la creatività culinaria di Seby Sorbello e di Crescenzo Pizzeria a Tavola

di: Gianmaria Tesei

13 novembre 2025



“I colori del gusto”, la manifestazione dedicata alla valorizzazione del territorio attraverso incontri, momenti di cucina dal vivo e masterclass in tema vino, si è chiusa il 26 ottobre scorso con le creazioni dello chef etneo **Seby Sorbello**, e con le preparazioni della **Pizzeria Crescenzo** di Riposto. A condurre le due sessioni gastronomiche è stata la giornalista **Elisa Petrillo**, con la collaborazione sul fronte abbinamenti di **Mariagrazia Barbagallo**, vicepresidente AIS Sicilia e delegata di Catania, e **Chiara Russo**, sommelier AIS,

Lo Show Cooking di Seby Sorbello di Sabir

La storia gastronomica di Seby Sorbello affonda le radici nella cucina del ristorante di famiglia e cresce professionalmente grazie ai confronti con diversi chef, non solo italiani. Da queste esperienze ha preso forma un percorso di collaborazioni con emittenti televisive, tra cui Rai, Mediaset, Sky Alice, Antenna Sicilia e Telecolor, così come per il *Tg5 Gusto* di Canale 5, diretta e condotta da Gioacchino Bonsignore.

A Zafferana, sua terra natia adagiata alle pendici dell'Etna, Sorbello è titolare e resident chef di **Sabir**, ristorante ospitato in una villa dei primi del Novecento collegata all'albergo di famiglia. Il nome richiama un'antica lingua franca del Mediterraneo, testimonianza del suo desiderio di raccontare il territorio attraverso la cucina. La sua proposta gastronomica nasce dalla "vulcanicità" dell'Etna, dalle erbe spontanee e da un gioco continuo tra mare e montagna, con aperture a suggestioni internazionali. La cantina, con oltre duecento etichette nazionali e internazionali, dedica particolare attenzione ai vini del vulcano.

Il piatto presentato, **Tagliolini al sugo di castagne e nocciole**, ha messo in luce la tipicità delle castagne etnee e la croccantezza delle nocciole, unite alla pasta fresca e al vino cotto. Una portata che richiama le atmosfere boschive del Mongibello, preceduta da una gustosa anticipazione: una ceviche di ricciola d'autunno con fagioli, castagne e porcini, dialogo diretto tra mare e montagna.

In abbinamento, l'Etna Rosso Doc Mirantur 2022 di **Serafica** (Nerello Cappuccio in purezza), vino dalle note di frutta rossa, sottobosco, humus e leggere spezie, sostenuto da una struttura decisa e un finale di buona persistenza.

Lo show-cooking della Pizzeria Crescenzo a Tavola

(con Davide Palermo, Luca Minutoli e Simone Contarino)

Crescenzo Pizzeria a Tavola è una delle due realtà gastronomiche guidate da **Davide Palermo** e dalla sua compagna **José Parise**; l'altra, *La Bottega di Crescenzo*, si trova a Giarre. Il nome è un tributo al nonno di José, panificatore tra gli anni Ottanta e Novanta. Nel 2016 è nata la pizzeria d'asporto, che nel 2020 si è trasformata in un locale dedicato alla degustazione, con l'idea di portare in tavola una visione di pizza contemporanea legata alla Sicilia. Digeribilità e qualità della materia prima guidano il progetto: cereali selezionati, timilia integrale, impasti a lunga maturazione e alta idratazione, oltre a ingredienti territoriali che restituiscono i profumi delle filiere locali. La pizzeria, premiata con *Due Spicchi* da Gambero Rosso, si trova all'interno di un antico palmento circondato da vegetazione rigogliosa. La pizza proposta ha intrecciato un impasto classico con tuma persa, suino nero dei Nebrodi, polvere di pistacchio e una riduzione di Nero d'Avola, in un equilibrio ben dosato. L'abbinamento consigliato è stato il Frappato 2023 di **Gurrieri** (Frappato in purezza), vino dalle note fruttate, con sentori di fragola in primo piano, affiancate da lievi accenni di pepe e erbe, che al palato rivelano morbidezza, freschezza e una chiusura piacevolmente sapida.

di Gianmaria Tesei