

Ristoranti

A Sapia il premio “Passion Dessert” della Guida Michelin

di: Redazione

19 novembre 2025



Un traguardo che sigilla una visione: il ristorante **Sapio di Catania** ha ricevuto oggi il prestigioso premio **Passion Dessert** della Guida Michelin Italia 2026, l'unico riconoscimento speciale che quest'anno approda in Sicilia.

Il premio, assegnato a soli otto ristoranti in tutta Italia, celebra le insegne che offrono ai clienti un'esperienza dolce “deliziosa e unica” grazie a un pasticcere di talento e a una grande attenzione per la componente finale del pasto. Un'ulteriore conferma di valore per il ristorante che già nel 2018 ha portato la prima Stella Michelin nella città etnea.

Alessandro Ingiulla, classe 1992, ha fondato Sapio nel 2016 con la compagna Roberta Cozzetto, con l'idea di tradurre la sua formazione internazionale e le sue radici – legate all'azienda agricola di famiglia a Santa Maria di Licodia – in una cucina che segue la **filosofia dell'estetica del gusto**, sintesi di etica della terra, sostenibilità e ricerca culturale. Il ristorante si pone come una porta d'accesso alla comprensione del territorio etneo, un luogo dove il nutrimento si fa metafora del sapere e del pensare.

«Ricevere il Premio Passion Dessert dalla Michelin è una grande soddisfazione per me, ma soprattutto per la mia squadra», dichiara lo chef **Alessandro Ingiulla**: «Siamo onorati che la Guida abbia notato la cura e la dedizione che mettiamo nel chiudere con i dessert il cerchio di un'esperienza che desideriamo possa essere sempre memorabile per i nostri ospiti. Inoltre **questo premio è l'unico che arriva in Sicilia quest'anno**, insieme alle meritatissime due stelle per il ristorante I Tenerumi del collega Davide Guidara, con cui mi congratulo di cuore: questo ci riempie di responsabilità proprio rispetto all'idea di rappresentare al meglio un territorio che ci piace immaginare come ecosistema vivo e generativo. **I dolci non sono mai stati un epilogo ornamentale nella nostra cucina e non possono mai essere considerati un aspetto secondario dell'esperienza**», prosegue Ingiulla: «Sono l'ultimo ricordo che lasciamo all'ospite, il sigillo del percorso che disegniamo e che tra l'altro ci piace chiudere dedicando estrema cura anche alla piccola pasticceria, che coincide per noi con un'autentica firma».



L'alta pasticceria di Sapio si concentra sulla valorizzazione da un lato della secolare tradizione di pasticceria regionale e dall'altro sulla ricerca dedicata agli elementi naturali. I dessert si ispirano a preparazioni legate alla memoria, che **negli anni hanno dato vita a veri e propri signature dessert come le "Aliveddi"** – il dolce catanese dedicato a Sant'Agata – e attingono costantemente al **frutteto di antiche varietà coltivato da Ingiulla nella sua azienda**, piccolo laboratorio agricolo che assicura alla cucina una proposta non appena stagionale, ma soprattutto caratterizzante e identitaria. Questa stessa filosofia di radice e artigianalità si estende anche al periodo natalizio: **proprio in queste settimane lo chef Ingiulla è al lavoro sulla sua linea di panettoni**, che vedono come protagonisti gli ingredienti provenienti dal suo giardino a Santa Maria di Licodia come le arance e le rare pere spineddu dell'Etna.