

Ristoranti

Lievitati e alta cucina si incontrano nella cena a quattro mani con Matteo La Spada e Giuseppe Biuso

di: Liliana Rosano

1 aprile 2026



Lievitazione e cucina, creatività e tecnica, visione e legame. Gli ingredienti della serata che ha visto protagonisti all'Orso in Duomo di Messina il padrone di casa Matteo La Spada, pizzaiolo pluripremiato del gruppo messinese dell'Orso (tre spicchi Gambero rosso) e Giuseppe Biuso, chef del ristorante Vite a San Patignano,

Una serata che ha confermato il forte legame umano e professionale tra i due, capace di tradursi in un'esperienza culinaria intensa e originale dove l'arte bianca della lievitazione e la creatività della cucina hanno suggellato un simposio vincente.

Da un lato, i piatti firmati da Biuso, dall'altro, le pizze create da La Spada, in un percorso gastronomico dinamico, dove cucina e lievitazione si sono incontrate in modo armonico e sorprendente. Al centro dell'esperienza, una ricerca sulle materie prime che ha saputo andare oltre i confini della Sicilia, dando vita a una contaminazione consapevole e creativa. Un approccio che richiama la storia stessa dell'Isola, da sempre crocevia di popoli, culture e sapori, capace di trasformare ogni incontro in un'occasione di arricchimento.

Dopo l'apertura a doppia firma – La Spada e Biuso- con un sandwich di gambero rosso, loomi, asparago, è il turno del Trancio di segale di Matteo La Spada (ricciola, fior di latte, cicoria, crumble di olive). Con la focaccia di grani antichi, lo chef Giuseppe Biuso esprime la sua tecnica anche nella lievitazione preparando una focaccia con tuma, alici, levitico, calamansi.



Gran chiusura sul fronte lievitati con Segale e zucca, con guancia di maiale iberico e il suo lardo, cavolo rosso all'aceto, pesto alle erbe.

A completare l'esperienza, il dessert di **Daniele Bonansinga** della **Pasticceria Principe di Panebianco**, quarta generazione dello storico locale di Messina, e i vini della cantina etnea **Cottanera**.

"Matteo è un grande professionista – racconta Giuseppe Biuso, volato a Messina appositamente per partecipare alla serata – ma ha una grandissima umiltà e tra di noi si è stabilito un bel rapporto dal primo minuto. Oggi io considero Matteo un amico vero e il nostro rapporto va oltre la distanza e il fatto che ci siamo vissuti poco. Ecco perché, nonostante i molteplici impegni al mio ristorante che mi limitano nei miei spostamenti, non potevo mancare a questo evento".

Soddisfatto anche Matteo La Spada, che ha sottolineato il valore dell'incontro: *"Quella con Giuseppe è ormai una tradizione. Questa è la terza cena che realizziamo insieme negli anni e ogni volta rappresenta un'importante occasione di crescita. Oltre alla grande amicizia che ci lega, per me è fondamentale il confronto con lui: lo stimo profondamente e condividiamo la stessa visione della Sicilia. Anche in questa serata siamo riusciti a esprimerla, andando oltre i confini dell'Isola e lasciandoci contaminare, proprio come la Sicilia ha fatto nei secoli".*

