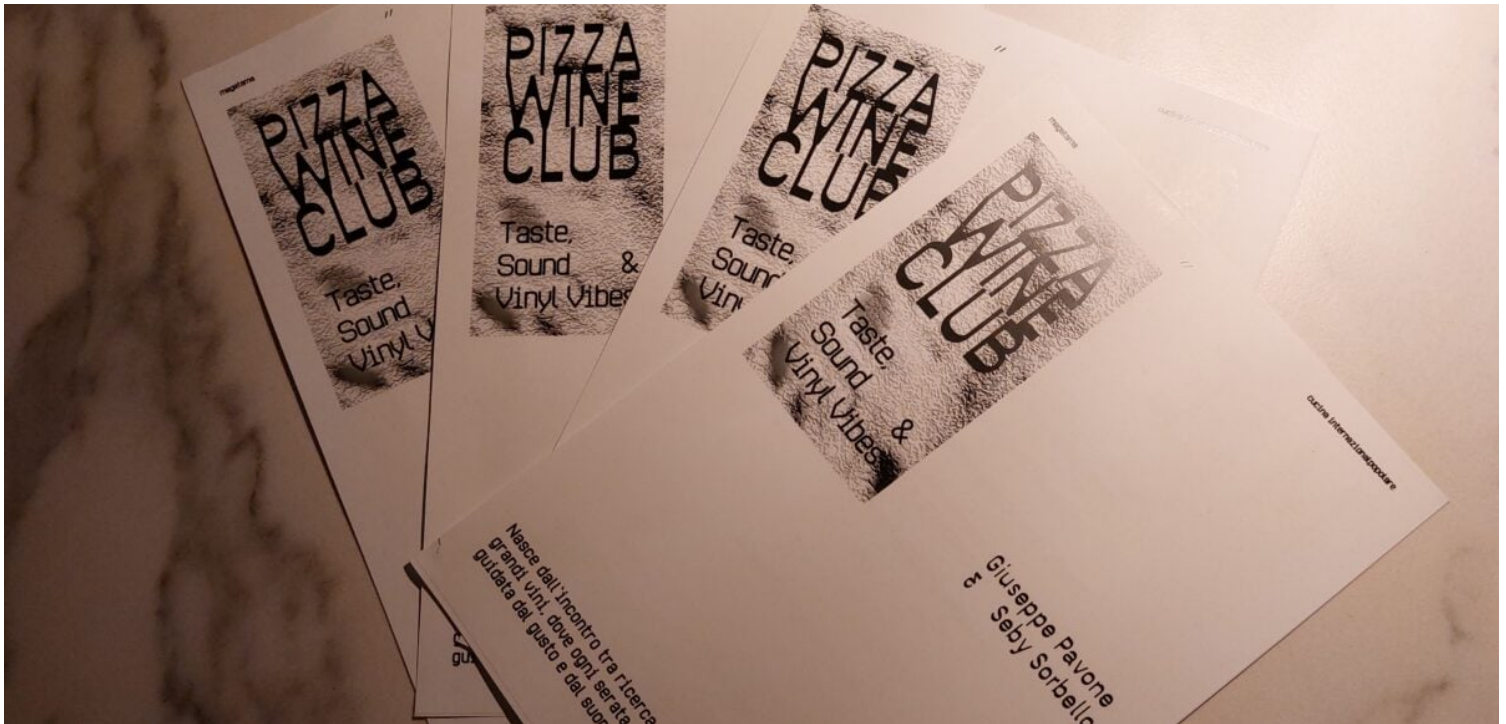


Primo Piano Ristoranti

“Pizza Wine Club”, da Magatama la cena a quattro mani di Giuseppe Pavone e Seby Sorbello, con i vini di Pietradolce

di: Gianmaria Tesei

26 aprile 2026



Un incontro tra lievitati ricercati, cucina estrosa e vini di grande livello. È questa la premessa del ciclo – tre appuntamenti complessivi – di eventi targati Magatama, il locale di Acireale (CT) che intreccia convivialità, gusto e le melodie del vinile, grazie al format “Pizza Wine Club”, con il sottotitolo Taste, Sound & Vinyl Vibes.

Ad inaugurare questi momenti musico-enogastronomici, lo scorso 22 aprile, un'accoppiata composta dal maestro dell'arte bianca Giuseppe Pavone e dallo chef Seby Sorbello, conosciuto per i ristoranti Sabir e Amocù. Il pairing è stato costruito attorno a tre referenze dell'azienda Pietradolce. Il contorno musicale ha preso forma dalla selezione di vinili anni '70 e '80 di Funky Therapy.

Magatama

Location dell'evento è stata Magatama, che unisce cucina internazionale, con una cura particolare per quella giapponese, e anima popolare, con una ricerca costante sui lievitati, sintetizzata nella definizione: Sushi Pizza Bistrot & Cocktail bar.

Il nome del locale acese, situato in Piazza Duomo, nel centro storico di Acireale, deriva da un oggetto cerimoniale appartenente a un'antica tradizione giapponese: un gioiello di forma arcuata, dalla forte valenza simbolica e rituale. Con questa scelta i proprietari hanno voluto evocare un ponte gastronomico tra cultura mediterranea e orientale, che definisce la visione del locale, attivo da quasi sette anni.

A creare Magatama sono stati Francesco Pizzo, Marco Zanti e Andrea Anastasi, che si sono affidati allo chef Gabriele Sciacca per la proposta sushi, con incursioni nella tradizione locale. Tradizione che trova spazio nelle pizze concepite da Giuseppe Pavone, che utilizza grani antichi siciliani e lavora su una pizza contemporanea in stile napoletano (ma non solo).

Per quanto riguarda gli ambienti, l'arredo del locale, caratterizzato da ampie vetrate e da una cromia giocata su verde, legno chiaro e tonalità scure, tende all'eleganza senza indulgere nel vistoso. Evidenti i richiami orientali, con installazioni alle pareti dallo stile contemporaneo. Il servizio è affidato a una squadra giovane e dinamica.

Magatama è aperto sette giorni su sette, dalle 17.00 all'una: ospita aperitivi e cene, per trasformarsi in cocktail bar dopo cena. Dispone di circa 80 coperti interni; all'esterno 100 posti per la sala cena, che diventano 170 nella stagione estiva, con l'aggiunta di divanetti per l'area cocktail.

La cena

L'esordio della serata porta la firma di Giuseppe Pavone, che ha abbinato un olio extravergine di Piazza Armerina a un pane di semola di grano duro siciliano arricchito da cereali e a un pane nero composto da tre grani antichi – Timilia, Perciasacchi e Russello. Il colore bruno di quest'ultimo è dovuto all'aggiunta finale di orzo. La degustazione è poi proseguita con le proposte dello chef Sorbello, in parte affiancate ai lievitati di Pavone. Il "Macco di fave con crudo di scampi, cannatedda e asparagi selvatici" mette in evidenza il legame con le erbe spontanee etnee – di cui Sorbello è profondo conoscitore – costruendo un equilibrio convincente tra componente vegetale e marina.

Nel successivo "Uramaki gambero d'autore" – tra i piatti simbolo dello chef – protagonista è il gambero di Mazara, accompagnato da una dadolata di ortaggi e profumato al timo selvatico. Il piatto viene proposto sia con salsa di soia sia con una fonduta di Ragusano DOP al tartufo: la prima valorizza la linea più classica, la seconda introduce una nota più avvolgente e marcata.

"Riccio nello scoglio su tegamino siciliano" rappresenta l'incontro tra i due protagonisti della serata. La base è una pizza al padellino di Timilia realizzata da Pavone; Sorbello costruisce il piatto attorno al riccio catanese, con una spuma di mandorla pizzuta di Avola a evocare la schiuma marina e una polvere di caffè che richiama le ceneri dell'Etna. Il risultato è interessante, anche se potrebbe trovare maggiore slancio con una presenza più misurata della componente dolce.

"Piccola pizza con crema di mele, guancia di vitello e mosto cotto all'arancia", realizzata con farina di Maiorca, chiude la parte salata. La base, ispirata alla napoletana, è proposta in formato ridotto. La purea di melacola etnea accompagna con equilibrio una guancia cotta con precisione.

Chiusura con i dessert: "Crema Sicilia con pizza al cacao" e "Iris" alla crema di limone. Nel primo caso, un impasto soffice, vicino alla consistenza di un pan di Spagna, accoglie una crema siciliana con nocciole e mandorle. L'iris, ben calibrato, offre un finale coerente e pulito.

Pietradolce e i vini

L'azienda, con sede a Solicchiata, frazione di Castiglione di Sicilia (CT), viene fondata nel 2005 dai fratelli Michele e Mario Faro, sostenuti dall'eredità agricola del padre Venerando, fondatore insieme alla moglie Carmela Torrisi dei Vivai Faro e di Donna Carmela Resort & Lodges. La cantina nasce con l'obiettivo di preservare vigne centenarie, anche prefillosseriche, tra i 650 e i 950 metri sul versante nord dell'Etna. I 30 ettari si distribuiscono tra le contrade Rampante, Zottorinotto, Santo Spirito e Feudo di Mezzo, su suoli franco-sabbiosi ricchi di componenti minerali. Negli anni si sono aggiunti due ettari sul versante est, nel comune di Milo, in contrada Caselle, a 850 metri. Completa il quadro una cantina ipogea che integra roccia lavica, ferro e legno, in dialogo con il paesaggio circostante.

DOC Etna Bianco 2024 – Pietradolce

Carricante 100%

Questo vino è stato abbinato alla soft entrée e alle prime due portate, garantendo buone freschezza ed acidità. Affina per 4-6 mesi in acciaio, dopo pressatura soffice e mostra un colore giallo paglierino con lievi sfumature verdognole. Al naso si colgono note di fiori bianchi, pesca bianca, albicocca, mandorla e agrumi, con lievi cenni iodati. In bocca si segnala per essere diretto, sferzante, con una buona acidità, una significativa permanenza e un gradevole spunto sapido.



DOC Etna Rosato 2025 – Pietradolce

**Nerello Mascalese
100%**

Il rosato è stato servito con “il riccio”, con una scelta ben azzeccata. Frutto delle uve di una vigna unica (quella di Contrada



Zottorinotto) affina, dopo pressatura soffice, per breve tempo in acciaio. Il colore, è rosa molto chiaro. Al naso è fresco e propone aromi di rosa, arancia rossa, pepe bianco, con richiami alle erbe spontanee che si trovano sulla lava sull'Etna. In bocca, si delinea con decisione la freschezza intuita al naso, abbinata ad una significativa acidità, riprendendo, inoltre, il fruttato colto all'olfazione. Si palesa una certa ampiezza che continua sul finale.

DOC Etna Rosso 2024 – Pietradolce

Nerello Mascalese 100%

Abbinato alla pizza con crema di mele, guancia di vitello e mosto cotto all'arancia, trova buona concordanza con il piatto proposto. Per quanto concerne la vinificazione, ad una macerazione di circa 18 giorni, fa seguito un passaggio di tre mesi in botti di rovere. Il colore è rosso rubino luminoso. Al naso predominano sentori di frutta rossa di bosco, con sfumature che richiamano il pietroso etneo, le erbe aromatiche, la viola, con tenui accenni vanigliati. In bocca regna un compromesso ben armonioso tra acidità e morbidezza, con una buona permanenza e una gradevole coerenza naso-bocca.



Prossimo appuntamento il 7 maggio con lo chef **Francesco Patti** del ristorante stellato **Coria**, con etichette di **Monte Arso di Villagrande** per il pairing.

Magatama SRL

Piazza Duomo, 16 Acireale

Telefono 0958160148

<https://www.magatama.it/>

<https://www.sebysorbello.it/>

<https://www.pietradolce.com/>

di Gianmaria Tesei