

Appuntamenti

POMOD'ORSO torna a Messina: Il 1° luglio al Blanco Beach Club la seconda edizione dell'evento dedicato al pomodoro

di: Redazione
4 giugno 2026



Il pomodoro come cultura, esperienza sensoriale e racconto del Mediterraneo: dopo il successo della prima edizione, torna POMOD'ORSO, il format ideato dal Gruppo Orso che il prossimo 1° luglio animerà nuovamente il Blanco Beach Club di Messina con una serata dedicata all'ingrediente simbolo della cucina italiana.

Più di un evento gastronomico, POMOD'ORSO nasce per celebrare il pomodoro "in tutte le sue declinazioni", unendo cucina, divulgazione, intrattenimento e ricerca attorno a uno dei prodotti più identitari della dieta mediterranea. Un progetto che trasforma il gusto in esperienza e che, anche quest'anno, porterà sul mare dello Stretto un percorso fatto di "Stazioni del Gusto", cooking demo, talk, mixology, musica, arte e naturalmente pizza.

Partner fondamentale del progetto sarà ancora una volta **Finagricola**, realtà d'eccellenza dell'agroalimentare italiano e cuore della filiera produttiva. Dal prodotto campano fino alla tavola messinese, la collaborazione con Finagricola rafforza il messaggio centrale di **POMOD'ORSO**: il pomodoro non è soltanto un ingrediente, ma il simbolo di una filiera corta, della qualità agricola e di una cultura alimentare consapevole.

Tra i momenti previsti, workshop e focus dedicati alle proprietà nutraceutiche del pomodoro, approfondimenti sulla materia prima e masterclass dedicate al mondo della pizzeria contemporanea e sui molteplici utilizzi del pomodoro, protagonista assoluto di un'esperienza che non si esaurisce in una sola notte. Se l'energia del rosso, infatti, accenderà il



Blanco Beach Club in occasione dell'evento del 1° luglio, la sua anima diventerà anche l'essenza del nuovo menu speciale proposto per tutto il mese di giugno all'Orso, nella sede storica di via Calapso. Dal 1° al 30 giugno, infatti, il locale propone un percorso dedicato interamente al pomodoro attraverso pizze e creazioni pensate per esplorarne varietà, consistenze, acidità e tecniche contemporanee di lavorazione. Un viaggio gastronomico costruito attorno alla materia prima e alle sue infinite possibilità espressive.

A firmare la proposta, come sempre, **Matteo La Spada**, pizzaiolo e anima creativa dell'Orso. Considerato tra i riferimenti della pizza contemporanea siciliana, La Spada ha costruito negli anni uno stile personale fatto di impasti ad alta idratazione, lunghe maturazioni, attenzione tecnica e valorizzazione delle materie prime del territorio.

Nato nel cuore di Messina nel 2014, il Gruppo Orso rappresenta oggi una delle realtà imprenditoriali più dinamiche della città di Messina. Dalla sede originaria dell'Orso di via Calapso, all'Orso in Teglia, L'Orso in Duomo e il Blanco Beach Club, il gruppo ha costruito un'identità precisa, capace di coniugare qualità, convivialità e sperimentazione, mantenendo sempre un forte legame con il territorio e con il linguaggio contemporaneo della pizza. È proprio da questa visione che nasce **POMOD'ORSO**: un progetto che punta a trasformare la pizza e la materia prima in linguaggio culturale e occasione di confronto.



Nelle prossime settimane sarà svelato il programma completo della seconda edizione dell'evento, già considerato uno degli appuntamenti gastronomici più originali dell'estate messinese.