

Ristoranti

Giuseppe Pavone di Magatama e il nuovo volto della pizza contemporanea

di: **Liliana Rosano**

11 giugno 2026



Interprete di una nuova generazione di pizzaioli, Giuseppe Pavone, resident chef della pizzeria **Magatama** ad **Acireale**, vede nella pizza contemporanea uno strumento culturale prima ancora che gastronomico. Un professionista capace di dialogare con l'alta cucina, con il mondo della panificazione e con i grandi vini del territorio, costruendo un linguaggio personale che trova nella Sicilia la propria fonte di ispirazione più autentica.

La sua ricerca parte dalle farine siciliane e dai grani antichi dell'Isola – Timilia, Maiorca, Russello e Perciasacchi – interpretati attraverso processi di fermentazione e maturazione studiati per garantire **leggerezza, digeribilità e profondità aromatica**. Un approccio che considera l'impasto non come semplice supporto, ma come elemento identitario e narrativo, capace di esprimere carattere, territorio e cultura.

Tra le proposte del menù di Magatama c'è il **padellino** realizzato con farina di Timilia, utilizzato come base per valorizzare ingredienti e sapori del territorio, e la **pizza contemporanea** con farina di Maiorca, protagonista di abbinamenti raffinati come quello con fiori di zucca, provola dei Monti Sicani, vaniglia e chips di zucchine.

La **pizza a ruota di carro** rappresenta invece una delle espressioni più identitarie della sua visione. Sottile, ampia e caratterizzata da una piacevole croccantezza, trova forza nell'essenzialità e nella valorizzazione delle eccellenze locali.



In questa continua ricerca si inserisce il “**ruoto**”, la sintesi più personale del percorso di Giuseppe Pavone. Realizzato all'interno di un tradizionale tegame in terracotta, da cui prende il nome, questo impasto sviluppa caratteristiche uniche grazie a una cottura che favorisce una particolare combinazione di croccantezza esterna e morbidezza interna. Il topping prevede stracotto di pomodoro San Marzano, **cavolo trunzo**, tuma e polvere di olive, elementi che definiscono un profilo gustativo intenso e profondamente legato alla memoria gastronomica siciliana.

Accanto al mondo della pizza, Pavone porta avanti una ricerca altrettanto accurata sulla **panificazione**, considerata parte integrante del suo lavoro sui lievitati. Durante il format, il pane è stato protagonista di momenti dedicati che hanno permesso agli ospiti di approfondire il suo approccio alle farine e alle fermentazioni. Tra le proposte presentate, il pane realizzato con semola di grano duro siciliano e cereali tostati in superficie ha espresso un profilo diretto ed elegante, caratterizzato da profumi di grano maturo, una crosta fragrante e delicate note tostate.

Più articolato sotto il profilo aromatico il pane ottenuto da un blend di grani antichi siciliani – Timilia, Perciasacchi e Russello – capace di esprimere una maggiore complessità gustativa. Le note rustiche e i sentori di cereale maturo si sviluppano progressivamente al palato, restituendo un racconto autentico della biodiversità agricola dell'isola e confermando la volontà di Pavone di valorizzare il patrimonio cerealicolo siciliano attraverso una visione contemporanea dei lievitati.

