

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.

Magatama – Cucina Internazionale popolare

Sushi | Pizza | Bistrot | Cocktail bar

P.za Duomo, 16

95024 Acireale (Ct)

Tel. 095 816 0148

magatama.it

