

Ristoranti

È L'Orso in Teglia di Messina la migliore pizza in teglia della Sicilia secondo Sanpellegrino

di: Redazione

30 luglio 2026



Messina celebra un nuovo importante traguardo gastronomico: L'Orso in Teglia è stato premiato ieri pomeriggio al Teatro Imperia di Monreale con il riconoscimento di "Migliore Pizza in Teglia di Sicilia", assegnato da Sanpellegrino nell'ambito della presentazione della prima edizione della Guida ai 100 Migliori Street Food di Sicilia, realizzata da All Food Sicily, che colloca L'Orso in Teglia nella top 10.

Un riconoscimento di assoluto prestigio che consacra il lavoro di ricerca, qualità e innovazione portato avanti da Matteo La Spada che ha costruito la propria identità professionale puntando sulla formazione continua, sulla cura artigianale del prodotto e sulla valorizzazione delle materie prime siciliane.

Il premio assume un valore ancora più significativo perché porta la firma di Sanpellegrino, azienda che negli ultimi anni ha investito con continuità nella valorizzazione della pizza d'autore, diventando uno dei marchi più vicini al mondo della pizza contemporanea con il suo sostegno alla cultura dell'eccellenza, della ricerca sugli impasti e della qualità delle materie prime. Ricevere un premio assegnato da un brand così impegnato nella crescita del comparto rappresenta quindi un'ulteriore attestazione del percorso intrapreso da L'Orso in Teglia e da Matteo La Spada.



A rendere ancora più significativo il risultato è l'ingresso di Orso in Teglia nella Top 10 assoluta della Guida, confermando il locale messinese tra le eccellenze dello street food siciliano.

«Questo premio rappresenta un'enorme soddisfazione – commenta Matteo La Spada – perché arriva da una realtà autorevole come Sanpellegrino, un marchio che negli ultimi anni è diventato un punto di riferimento per il mondo della pizza e che ha contribuito a valorizzare il lavoro dei pizzaioli italiani. Sapere che il nostro percorso è stato riconosciuto da una realtà così prestigiosa ci rende particolarmente orgogliosi. È un riconoscimento che condivido con il mio staff, con i nostri fornitori e con tutti i clienti che ogni giorno scelgono L'Orso in Teglia e credono nel nostro progetto».

Nato nel 2019, L'Orso in Teglia è il progetto con cui Matteo La Spada ha deciso di reinterpretare uno dei simboli dello street food messinese, la focaccia, trasformandola in una pizza in teglia ispirata alla tradizione romana, ma profondamente legata al territorio siciliano. Il risultato è un impasto ad alta idratazione, leggerissimo, friabile, altamente digeribile e privo di grassi aggiunti, frutto di un costante lavoro di studio e ricerca. Grazie alla qualità degli impasti e alla continua evoluzione della proposta gastronomica, quello che era nato come un piccolo punto vendita dedicato esclusivamente all'asporto si è trasformato in pochi anni in un punto di riferimento per gli appassionati di pizza contemporanea. Oggi L'Orso in Teglia propone una quarantina di proposte che spaziano dai grandi classici a creazioni originali, accomunate dalla ricerca costante sulle materie prime e dalla valorizzazione delle eccellenze del territorio siciliano.