

Appuntamenti

Dialogo tra territorio e gusto : il pizzaiolo Lele Scandurra incontra il pasticciere Giuseppe Bellia

di: Redazione

6 ottobre 2026



Quando la pizzeria incontra l'alta pasticceria: a Catania un dialogo di gusto e territorio con Lele Scandurra e Giuseppe Bellia – Pasticceria d'autore e pizzeria contemporanea si incontrano a Catania per dar vita a un dialogo gastronomico inedito e ricco di suggestioni. Mercoledì 14 ottobre, alle ore 20:30, la pizzeria L'Evoluzione di Lele Scandurra, in via Quintino Sella 14 a Catania, farà da cornice a una serata speciale che celebra la contaminazione virtuosa tra mestieri, tradizioni e territori. L'iniziativa nasce con una visione chiara: superare i confini tra le discipline e fare del confronto un'occasione di crescita condivisa. Proprio come accade da tempo nelle grandi scuole gastronomiche d'oltralpe, l'evento intende dimostrare come l'incontro tra maestranze diverse possa nobilitare la materia prima semplice, trasformando ingredienti della tradizione in autentiche espressioni di alta cucina. Un percorso che unisce idealmente diverse anime della Sicilia attraverso il cibo, inteso come valore culturale, umano e identitario. Ospite d'eccezione della serata sarà il Maestro Giuseppe Bellia (della rinomata "Giuseppe Bellia, La Pasticceria", con sede in Viale Don Luigi Sturzo 2 a Giarre). Tra i momenti clou dell'evento ci sarà l'assaggio di "Alimunedda", l'arancinu d'autore che profuma d'agrumi e di Sicilia: un risotto allo zafferano e scorze di limone siciliano racchiuso da un cuore morbido di pistacchio grezzo, crema di formaggio spalmabile e mortadella artigianale a chilometro zero al finocchietto selvatico. Spazio anche alla memoria storica con le tradizionali Zeppole Benedettine, simbolo della grande pasticceria isolana. A suggellare questa sinergia, Lele Scandurra firma per l'occasione una creazione speciale dedicata all'ospite d'onore: la "Siciliana d'Autunno" (Omaggio al Maestro Giuseppe Bellia). Una pizza – con impasto ai grani antichi siciliani – che racchiude l'essenza della stagione dell'Etna, sposando la freschezza della ricotta e la sapidità della salsiccia locale con la dolcezza delle castagne, l'amaro spontaneo delle sinapi selvatiche e la nota avvolgente di una riduzione di Nerello Mascalese. Un appuntamento imperdibile per raccontare una Sicilia che cresce, fa rete e innova restando fedele alle proprie radici.