

Senza categoria

Pizzeria e alta pasticceria: a Catania l'incontro a quattro mani tra Lele Scandurra e Giuseppe Bellia

di: Redazione

18 ottobre 2026



Sulla scia della tendenza che vede le “lineup” gastronomiche aprirsi a collaborazioni e limited edition tra chef, maestri artigiani e ospiti d’eccezione, la pizzeria contemporanea e l’alta pasticceria si sono incontrate a Catania per un dialogo di gusto incentrato su semplicità e valorizzazione del territorio.

Nella serata di mercoledì 14 ottobre, la pizzeria L'Evoluzione di Lele Scandurra, in via Quintino Sella a Catania, ha fatto da cornice a una cena evento a quattro mani condivisa con il Maestro Giuseppe Bellia, titolare dello storico marchio Giuseppe Bellia, La Pasticceria di Giarre. L'appuntamento nasce con un'idea precisa: superare i confini tra settori e trasformare il confronto tra maestranze in un momento di crescita e convivialità.



La serata si è sviluppata attorno a una proposta genuina, legata alla memoria e agli ingredienti siciliani, pensata da Lele Scandurra per rendere omaggio alla figura di Giuseppe Bellia e alla sua arte dolciaria in un'atmosfera informale. Il percorso ha visto protagonista "Alimunedda", l'arancinu d'autore realizzato da Giuseppe Bellia con risotto allo zafferano e scorze di limone siciliano, ripieno di pistacchio grezzo, crema di formaggio spalmabile e mortadella artigianale a chilometro zero al finocchietto selvatico. A completare la proposta salata, Lele Scandurra ha ideato la "Siciliana d'Autunno", una pizza speciale su impasto ai grani antichi siciliani condita con ricotta fresca, salsiccia locale, castagne dell'Etna, sinapi selvatiche e una riduzione di Nerello Mascalese. In chiusura, spazio alla memoria storica con le tradizionali Zeppole Benedettine a base di riso, latte senza lattosio, farina di grani italiani, scorze d'arancia e miele dell'Etna.

"L'intento è stato prima di tutto trascorrere una serata tra amici, mettendo al centro la semplicità e la ricchezza delle materie prime della nostra terra- dichiara Lele Scandurra -Ho voluto fortemente questo appuntamento per promuovere la figura di Giuseppe Bellia e mostrare come due arti apparentemente distanti possano dialogare con naturalezza all'interno dello stesso percorso". Da parte sua, Giuseppe Bellia evidenzia il valore dell'intesa nata attorno ai banchi di lavoro: "Portare i nostri sapori in un contesto come quello de L'Evoluzione è stata un'esperienza di scambio stimolante. Quando si condivide il rispetto per le radici e per il proprio mestiere, il cibo diventa un linguaggio immediato e capace di unire".

L'iniziativa ha offerto un valido esempio di come la sinergia tra realtà artigianali del territorio e la rivisitazione delle tradizioni possano rappresentare una chiave di lettura autentica per raccontare le eccellenze dell'Isola. Il ciclo di appuntamenti dedicati alle maestranze del territorio proseguirà il prossimo 11 novembre con un nuovo capitolo speciale, che vedrà protagonista Nino Santonocito del noto e storico panificio cittadino, per esplorare le tante sfaccettature dell'arte bianca e della panificazione siciliana.

