

Senza categoria

A Cefalù terzo appuntamento per “Chef in Fermento”

di: Redazione

26 ottobre 2026



Prosegue il percorso di *Chef in Fermento*, il progetto con cui **Fermento 2.0** porta a Cefalù il confronto tra la propria interpretazione della pizza contemporanea e le esperienze di alcuni protagonisti della ristorazione.

Giovedì 29 ottobre, alle ore 20.30, la pizzeria dei fratelli **Salvatore e Rosario Mirenda** ospiterà il suo terzo appuntamento, una cena a quattro mani con **Dario Pandolfo**, chef del **Cala Luna**, il ristorante de **Le Calette**. L'iniziativa nasce dalla volontà di mettere in dialogo linguaggi gastronomici differenti, accomunati dall'attenzione alla materia prima, dalla ricerca tecnica e dal legame con il territorio.



La serata assume un significato particolare anche per il territorio. Cefalù, conosciuta in tutto il mondo per il suo patrimonio storico, artistico e paesaggistico, esprime una vitalità gastronomica che passa attraverso realtà diverse, ma complementari: da una parte la ricerca sulla pizza, dall'altra l'alta ristorazione.

Fermento 2.0 e Cala Luna rappresentano due modi di interpretare questa identità, il territorio emerge attraverso le materie prime, le tradizioni e le tecniche, reinterpretate in un percorso che unisce ingredienti del mare e della terra, memoria e sperimentazione. L'appuntamento rappresenta dunque un invito a scoprire Cefalù anche attraverso la sua cucina.

Questo il menu che si sviluppa attraverso diverse interpretazioni della pizza, alternando diversi impasti e valorizzando ingredienti che richiamano le molteplici anime della Sicilia:



Montanarina: Sgombro confit, stracciatella, datterino semidry.

Pizza classica: Peperoni tonnati: crema di peperoni, peperoni confit e salsa tonnata.

Padellino farcito: Crema di caponata del giorno prima, caponata e capone.

Pizza doppia cottura: Base fior di latte, battuta di manzo ragusano, pesto al sesamo di Ispica, marmellata di cipolla di Giarratana e salsa al Ragusano.

Pizza in pala: Crema di zucca, zucca sottaceto, caprino, funghi e caramelle di pancetta di maiale.

Dessert: Tarte tatin di mele cola dell'Etna con gelato alla ricotta di bufala.

Alle pizze saranno abbinare le birre del birrificio artigianale siciliano Bruno Ribadi.

Prenotazione obbligatoria da effettuarsi telefonicamente chiamando Fermento 2.0 ai numeri 0921 821011 e 331 8727612.