WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

San Martino tra innovazione e tradizione: a Catania la cena a quattro mani tra Lele Scandurra e Antonino Santonocito

di: Redazione

8 novembre 2026



In occasione della festa di San Martino, la pizzeria L'Evoluzione di Lele Scandurra (via Quintino Sella 14, Catania) diventa il palcoscenico di un incontro unico tra l'arte della pizza e la grande tradizione della panificazione siciliana. Mercoledì 11 novembre, alle ore 20.30, andrà in scena "San Martino a quattro mani", una serata evento che vedrà protagonista, al fianco di Lele Scandurra, il panettiere Antonino Santonocito.

Una collaborazione che affonda le radici in una storia di famiglia iniziata nel 1960 con i nonni di Antonino, proseguita con la dedizione del padre e oggi portata avanti con orgoglio, ricerca e spirito d'innovazione. "Sono cresciuto tra farine, impasti e profumo di pane appena sfornato", dichiara Antonino Santonocito. "Per me fare il panettiere non è soltanto un lavoro, ma una storia di famiglia che continua a vivere attraverso le mie mani. La panificazione è un mondo in continua evoluzione: conoscere le farine, comprendere i lieviti e approfondire le tecniche significa migliorarsi ogni giorno, mantenendo lo sguardo sempre rivolto alla ricerca".



Un pensiero condiviso pienamente da Lele Scandurra, che sottolinea il valore di questa sinergia: "Ospitare Antonino nel mio locale per la serata di San Martino significa unire due percorsi guidati dalla stessa identica passione per la lievitazione e per la nostra terra. L'Evoluzione nasce proprio con l'idea di non fermarsi mai, di studiare la materia prima e valorizzarla: accogliere un maestro artigiano che custodisce una storia familiare così profonda è un onore e un'opportunità per offrire ai nostri ospiti un'esperienza autentica e memorabile".

La serata si aprirà con un benvenuto all'insegna del recupero e della memoria, con croccanti chips di "pane cunzatu" ricavate da pane raffermo, seguite da un particolare connubio tra pane al cioccolato e la classica caponata della nonna. Il cuore della degustazione sarà rappresentato dall'"Omaggio a San Martino", una pizza speciale realizzata con impasto ai grani antichi siciliani e condita con un ricco ragù bianco di salsiccia al finocchietto, la dolcezza del purè di castagne e la nota avvolgente di una riduzione di vino rosso dell'Etna. A chiudere il viaggio gastronomico sarà un panettone artigianale servito con arancia candita, ricotta fresca e scaglie di cioccolato al mandarino.