WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

“Lievitati d’autore”: l’arte bianca siciliana esplora nuove forme di dialogo

di: Redazione

15 novembre 2026



Ha registrato il tutto esaurito “Lievitati d’autore”, l’evento svoltosi mercoledì 11 novembre presso la pizzeria L’Evoluzione, in via Quintino Sella 14 a Catania. Una serata all’insegna dell’arte bianca che ha visto lavorare fianco a fianco il padrone di casa Lele Scandurra e l’ospite Antonino Santonocito, terza generazione alla guida dello storico Panificio Santonocito (via Calvario 2 a San Pietro Clarenza), attivo dal 1960.
La cena è stata un incontro tra due mestieri vicini molto vicini, la panificazione e la pizzeria, uniti dalla stessa attenzione per le lunghe lievitazioni e i grani siciliani. A conquistare il pubblico, oltre alla qualità dei piatti, è stata la grande intesa tra Lele Scandurra e Antonino Santonocito, capaci di unire le loro esperienze in un menu coerente e legato al territorio.

La degustazione si è aperta rendendo omaggio al pane in diverse interpretazioni: prima delle chips di pane tradizionale dalla crosta croccante, condita semplicemente con olio extravergine d'oliva. A seguire, l'abbinamento tra il pane al cacao e una caponata di verdure con basilico fresco, un contrasto riuscito tra il gusto leggermente amaro dell'impasto scuro e la nota agrodolce delle verdure.



Il cuore della serata ha visto entrare in scena la pizza firmata da Lele Scandurra. Per l'occasione è stato presentato un impasto realizzato con semola siciliana e Maiorca, sottoposto a una doppia cottura, prima a vapore e poi al forno, per ottenere una consistenza fragrante e piacevolmente biscottata. Il condimento ha celebrato i profumi d'autunno e l'entroterra isolano: un ricco ragù di salsiccia aromatizzato al finocchietto selvatico, bilanciato dalla dolcezza di crema e chips di castagne e dalla nota decisa di una riduzione all'aceto, spezie e chiodi di garofano.

A chiudere il percorso dei lievitati è arrivato il panettone artigianale firmato Santonocito: un impasto soffice e dorato, servito fuori dal periodo natalizio per dimostrare che un grande lievitato si apprezza tutto l'anno. Accompagnato da una crema di ricotta, scaglie di cioccolato al mandarino e scorzette d'arancia candita, il dessert ha regalato una chiusura fresca e profumata.

L'evento ha confermato la vivacità della scena gastronomica catanese, dimostrando come il confronto tra artigiani dell'arte bianca sappia valorizzare materie prime antiche in proposte contemporanee e di forte identità.