WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Appuntamenti

Il maestro pasticcere Giuseppe Bellia unico siciliano a Napoli chiamato a rappresentare l’isola alla 15° edizione de “I dolci delle feste dei Grandi Interpreti”

di: Redazione

16 novembre 2026



Il maestro pasticcere Giuseppe Bellia unico siciliano a Napoli chiamato a rappresentare l’isola alla 15° edizione de “I dolci delle feste dei Grandi Interpreti”.

Napoli – Il maestro pasticcere **Giuseppe Bellia** è stato protagonista a Napoli della quindicesima edizione de*"I dolci delle feste dei Grandi Interpreti"*, l'appuntamento promosso da Mulino Caputo, che si è svolto il 16 novembre nella prestigiosa cornice del Grand Hotel Vesuvio. L'iniziativa, nata per rendere omaggio all'eccellenza della pasticceria italiana, ha messo al centro del racconto la straordinaria ricchezza e la varietà del patrimonio dolciario nazionale. A rappresentare la tradizione siciliana è stato Giuseppe Bellia, titolare dell'omonima pasticceria a Giarre, che ha portato a Napoli la **cassata di ricotta al forno**, espressione di una tradizione dolciaria profondamente radicata nella cultura dell'isola. Ma il maestro di Giarre ha pensato anche a un omaggio speciale alla sua terra, realizzando un **vassoio scenografico a forma di Sicilia,** concepito come un vero e proprio viaggio attraverso le province e le loro specialità natalizie. Una mappa di dolcezza con la Stella di Natale al cedro, il buccellato, le minne di Sant'Agata, le nipitiddate e altri dolci tipici della tradizione siciliana.

L'evento, che ha riunito pasticceri provenienti da 4 regioni (Campania, Sicilia, Puglia e Toscana), è stato un'occasione di confronto tra grandi interpreti dell'alta pasticceria italiana, in un contesto che ha valorizzato il sapere artigianale e il patrimonio delle produzioni regionali.

«Rappresentare la Sicilia in un contesto così prestigioso è stato motivo di grande orgoglio. Ho voluto portare a Napoli non soltanto i nostri dolci più rappresentativi, ma un racconto della nostra identità, delle tradizioni e dei saperi che rendono unica la pasticceria siciliana. Un patrimonio straordinario che noi artigiani abbiamo il dovere di custodire, valorizzare e tramandare, reinterpretandolo con sensibilità, senza mai perderne l'autenticità».

ABOUT GIUSEPPE BELLIA

IL PASTICCERE CHE HA COSTRUITO UN REGNO DI DOLCEZZA IN UN'ANTICA DIMORA DI GIARRE



Giuseppe Bellia è un maestro pasticcere siciliano che ha scelto di costruire il proprio percorso lavorativo partendo da una parola precisa: memoria. Ama definirsi: "un antico pasticcere nei tempi moderni". Una frase che racchiude la sua filosofia: custodire e rispettare il patrimonio dolciario siciliano, senza rinunciare alla ricerca e all'innovazione.

Entrare da **Giuseppe Bellia La Pasticceria** a Giarre (CT) significa entrare in un luogo sospeso tra passato e presente. L'antica dimora nobiliare, che ospita il laboratorio di 170 metri quadri e la pasticceria finemente arredata, diventa parte integrante del racconto. Un luogo dalla forte identità nel quale la memoria architettonica incontra una produzione artigianale in continua evoluzione. È proprio questo dialogo a definire la cifra di Bellia che, con la sua pasticceria, avviata nel 2019, ha trasformato un luogo ricco di storia in uno spazio dedicato all'artigianalità, alla cultura del dolce e ai sapori della pasticceria siciliana. Una realtà che negli anni ha conquistato anche il riconoscimento di "Una Torta" nella Guida delle migliori Pasticcerie del **Gambero Rosso.**



La pasticceria di Giuseppe Bellia è prima di tutto un racconto di Sicilia. Mandorle e agrumi siciliani, gelsi dell'Etna, ricotta fresca, frutta di stagione a km zero: le materie prime diventano strumenti attraverso cui raccontare un territorio e la sua storia. Dai cannoli alle **cassate al forno**, dalle **paste di mandorla** alla piccola pasticceria, dalla **Stella di Natale** con mandorle e cedro alla **Nipitiddata** (dolci tradizionali della pasticceria messinese), dai **panettoni artigianali** fino alle torte personalizzate e alle preparazioni più contemporanee, come l'**Iris Gelato**, ogni creazione nasce dall'idea che la qualità non possa prescindere dalla materia prima e che la tradizione abbia bisogno di essere conosciuta prima ancora che reinterpretata.

La sua pasticceria nasce così dall'incontro tra **materia prima, tecnica, memoria e territorio**. Una ricerca che parte dalle ricette della tradizione dolciaria siciliana e arriva a una concezione contemporanea del dolce. Il pasticcere fa parte della **Duciezio**, Associazione di maestri pasticcieri nata per valorizzare e tutelare il patrimonio dolciario della Sicilia, ed è socio della **Con.Pa.It.** Sicilia.

LO SCRIGNO DEI SAPORI: QUANDO UN DOLCE DIVENTA MEMORIA

Tra i progetti più rappresentativi della filosofia di Giuseppe Bellia c'è **Lo Scrigno dei Sapori**, un cofanetto che riunisce diverse espressioni della tradizione dolciaria siciliana. **Paste di mandorla al mandarino, al pistacchio, alle nocciole dell'Etna**, **Crocette e Spine Sante** con confettura ai gelsi, '**Nzuddi messinesi** insieme a dolcetti artigianali di varie tipologie diventano una sorta di viaggio attraverso l'isola legato alla stagionalità e alla ricerca del laboratorio. Ma lo Scrigno non nasce semplicemente come confezione regalo. Al suo interno trova spazio anche una **cartolina**, pensata per raccogliere un ricordo, un pensiero, un'emozione. Lo Scrigno dei Sapori è quindi un prodotto che unisce gusto e sentimento. La cartolina, già affrancata, è lì proprio per questo: per essere riempita di emozioni e poi rispedita al pasticcere, in un gesto semplice ma autentico di condivisione. "Attraverso questo strumento, ormai espressione poetica di un tempo passato, – racconta il pasticcere – avrò il piacere di leggere un tuo pensiero. Dopo che avrai assaporato i sapori del mio scrigno, imbuca questa cartolina, che lentamente comincerà a viaggiare, di mano in mano, per ricongiungersi a me".

LA FILOSOFIA DI BELLIA: DOLCI BUONI PER TUTTI



Per Giuseppe Bellia, la pasticceria deve essere un piacere alla portata di tutti. È questa la filosofia che guida il suo lavoro: nessuno deve rinunciare al dolce, qualunque siano le proprie esigenze alimentari. Per questo, nella sua pasticceria, ogni creazione nasce da un'attenzione particolare verso le intolleranze e le diverse necessità dei clienti. Proposte senza lattosio, dolci pensati per chi è celiaco e ricette studiate per offrire a tutti la possibilità di concedersi un momento di dolcezza, senza compromessi sul gusto. Una filosofia che mette al centro la persona, oltre alla tecnica e alla qualità delle materie prime. Perché la vera arte pasticcera non è soltanto creare dolci buoni, ma saperli rendere accessibili a tutti.

Il lavoro di Giuseppe Bellia è tutto qui: trasformare la memoria in qualcosa che possa ancora emozionare. Ogni dolce diventa un ponte tra ciò che è stato e ciò che sarà, tra le ricette custodite dalla tradizione e il desiderio di guardare avanti. Nel suo laboratorio di Giarre il passato non è mai nostalgia, ma materia viva, da conoscere, rispettare e reinterpretare. È così che un antico mestiere trova una nuova voce e che una pasticceria diventa molto più di un luogo dove si producono dolci: diventa un piccolo presidio di identità siciliana. Perché, per Giuseppe Bellia, raccontare la Sicilia attraverso la pasticceria significa soprattutto lasciare qualcosa in chi assaggia: un sapore, un ricordo, un'emozione. E forse è proprio questa la forma più autentica di dolcezza: quella capace di rimanere nel tempo e di essere tramandata di padre in figlio