



Pizza e alta cucina: incontri occasionali o matrimonio duraturo?

A Messina, la cena a quattro mani fra Matteo La Spada, pizzaiolo del gruppo L'Orso, e Giuseppe Biuso, chef del ristorante Vite a San Patrignano, pone riflessioni legate ad uno dei simboli più importanti della cucina italiana

C'era una volta la pizza, uno dei principali simboli dell'Italia nel mondo. Oggi, per fortuna, c'è ancora ma negli ultimi anni ha gradualmente cambiato forma, idea, filosofia. Non sempre. Non dappertutto. È innegabile però che in molti casi è cambiato proprio il concetto di pizza che è andato spostandosi verso l'alta cucina, persino stellata talvolta, regalando nuove esperienze di gusto che anche solo 20 anni fa nemmeno potevamo immaginare.

La pizza: da cibo popolare a piatto di alta cucina

L'evoluzione da cibo da strada o comunque popolare delle origini (e che ancora resiste specialmente in molti angoli di Napoli) a pietanza vera e propria di alta ristorazione ha permesso di esplorare nuove rotte di gusto che ha sorpreso tanto i pizzaioli tanto gli chef.

Per cui, accanto all'avvento dello studio sempre più meticoloso delle fermentazioni e delle farine pregiate, con la riscoperta di grani autoctoni territoriali che hanno adesso nuova vita, la sperimentazione culinaria vede nella pizza la base per piatti di grande portata visiva e soprattutto di grande racconto gastronomico. La pizza contemporanea si presta sempre più a dialogare con tecniche e linguaggi dell'alta cucina.

Pizza e cucina a Messina: la cena a quattro mani La Spada-Biuso

Per comprendere lo stato dell'arte del crossover pizza e cucina, raccontiamo un evento che è andato in scena a Messina lo scorso 31 marzo, quando l'arte bianca di **Matteo La Spada**, pizzaiolo pluripremiato del gruppo messinese dell'**Orso** si è incontrata con la cucina di **Giuseppe Biuso**, chef del ristorante **Vite** a San Patrignano, all'interno del locale L'Orso in Duomo.

Non si tratta di una novità per i due ma del terzo appuntamento dove i piatti firmati da Biuso e le pizze create da La Spada si sono alternati e intrecciati in un percorso gastronomico dinamico, dove cucina e lievitazione si sono incontrate in modo armonico e sorprendente.

*«Matteo è un grande professionista – ha detto **Giuseppe Biuso** – ma ha una grandissima umiltà e tra di noi si è stabilito un bel rapporto dal primo minuto. Oggi considero Matteo un amico vero e il nostro rapporto va oltre la distanza e il fatto che ci siamo vissuti poco. Ecco perché, nonostante i molteplici impegni al mio ristorante che mi limitano nei miei spostamenti, non potevo mancare a questa serata».*



Trancio di segale con ricciola, fior di latte, cicoria, crumble di olive (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Matteo La Spada, che ha sottolineato il valore dell'incontro, spiega: «*Oltre alla grande amicizia che ci lega, per me è fondamentale il confronto con lui: lo stimo profondamente e condividiamo la stessa visione della Sicilia. Anche in questa serata siamo riusciti a esprimerla, andando oltre i confini dell'Isola e lasciandoci contaminare, proprio come la Sicilia ha fatto nei secoli*».

Tra i piatti della serata che maggiormente hanno mostrato la commistione fra arte della pizza e arte della cucina si segnala il **Sandwich di gambero rosso, loomi, asparago**, un piatto costruito ad arte da entrambi i protagonisti.



Sandwich di gambero rosso, loomi e asparago (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Questo piatto, pensato per iniziare il percorso, potrebbe essere l'immagine simbolo non solo della serata messinese in questione ma del concetto contemporaneo di incontro fra pizza e alta cucina.

Assaggiando questo piatto resta sullo sfondo l'idea iniziale e "tradizionale" di pizza per lasciare spazio ad un nuovo concetto di cucina che usa l'arte bianca per la costruzione di nuovi sapori e consistenze.

Anche la **Focaccia di grani antichi, tuma, alici, levistico e calamansi** si spinge in un territorio inesplorato dove la lievitazione incontra sensazioni acide ed erbacee. Piccola nota dolente la temperatura della focaccia che raffreddandosi non ha potuto esprimere la sensazione soffice e fragrante per cui era concepita. Nonostante questo, l'esperimento è riuscito.



Focaccia di grani antichi, tuma, alici, levistico e calamansi (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

L'incontro tra pizza e cucina: un nuovo corso della ristorazione o eventi isolati?

La cena messinese raccontata non rappresenta certamente una novità: gli incontri fra **pizza e cucina di alto livello** sono ormai sempre più frequenti. Certamente la riflessione che ci si pone è se questo indirizzo che tende ad amalgamare la cucina popolare e l'alta cucina e che regala sorprese, sia destinato a durare nel tempo o a restare invece un format occasionale. Un esercizio di stile per chef e pizzaioli per sperimentare gusti nuovi.

Se da un lato infatti i crossover pizza-cucina sono abbastanza usuali nella ristorazione, dall'altro lato c'è un primo "contro-movimento" di pizzaioli che invece, seppur calato in una consapevolezza moderna degli impasti e dei condimenti, stanno scomponendo il concetto di pizza contemporaneo per riportarlo ad una dimensione più "pop".

Data di creazione

10/04/2026

Autore

fabrizio-deangelispuglisi