



Pizza e vini dell'Etna: a Catania gli abbinamenti li scelgono gli ospiti

Lunedì 8 giugno L'Evoluzione Pizzeria e Tenuta Ferrata propongono "It's a Match", una degustazione interattiva che mette alla prova il palato dei partecipanti tra impasti d'autore e vini del vulcano

Il format è semplice ma rivoluzionario: cinque pizze, cinque vini e nessun percorso prestabilito. È questa l'idea alla base di **"It's a Match"**, l'evento in programma lunedì 8 giugno presso **L'Evoluzione Pizzeria** di Catania, nato dalla collaborazione con **Tenuta Ferrata**.

Non c'è da aspettarsi la solita serata con il sommelier che spiega quale calice far roteare e quale boccone masticare per primo: i registi assoluti della serata saranno gli ospiti seduti ai tavoli. L'obiettivo non è individuare una risposta assoluta, ma stimolare il confronto e l'interpretazione personale, mettendo al centro il gusto individuale.



L'interno de L'Evoluzione Pizzeria di Catania (Foto © Ufficio stampa).

Due percorsi per vivere l'esperienza

Il format offrirà una doppia modalità di fruizione. Chi sceglierà la formula interattiva, siederà attorno a un grande tavolo conviviale, in un ambiente informale per stimolare la condivisione di opinioni. I partecipanti dovranno cercare di individuare i cinque abbinamenti ideali tra pizza e vino studiati a porte chiuse dagli esperti. Chi dimostrerà di avere il palato più sintonizzato con le scelte della critica, vincerà un'esperienza in cantina presso Tenuta Ferrata insieme al team de L'Evoluzione Pizzeria.

Per chi preferisce affidarsi ciecamente alle mani degli esperti, sarà comunque disponibile il percorso di degustazione classico, con ogni pizza già accompagnata dal vino selezionato da **Domenico Piazza**, direttore commerciale di [Tenuta Ferrata](#).



Domenico Piazza, direttore commerciale di Tenuta Ferrata (Foto © Ufficio stampa).

A tenere insieme i fili di questa serata divertente e fuori dagli schemi sarà **Cristina Cocuzza** che, nel ruolo di “direttrice d’orchestra”, condurrà l’evento unendo simpatia a competenza nel settore enogastronomico.

L’incontro tra pizza contemporanea e vini del vulcano

Il manifesto della serata, “**Segui il gusto, non la strada**“, è un invito a dimenticare i cliché della critica gastronomica e ad affidarsi al proprio gusto e alle sensazioni che emergono dall’assaggio.

L’obiettivo è stimolare un dialogo tra la complessità aromatica dei vini dell’Etna e la struttura degli impasti contemporanei de L’Evoluzione Pizzeria.

«Per noi fare pizza è sempre stato un atto di ricerca e la ricerca funziona meglio quando diventa gioco. Quando abbiamo conosciuto la realtà di Tenuta Ferrata, abbiamo capito subito che parlavamo la stessa lingua. Loro raccontano l’Etna attraverso il calice, noi lo facciamo attraverso la nostra idea di pizza. Questa serata nasce proprio da questa comunione di origini.»

spiega **Lele Scandurra**, cofondatore de L’Evoluzione Pizzeria, che aggiunge:

«Invece di consegnare agli ospiti risposte preconfezionate, volevamo che fossero loro a trovare le proprie».



Lele Scandurra, cofondatore de L'Evoluzione Pizzeria (Foto © Ufficio stampa).

A questa visione si collega anche Tenuta Ferrata. Per **Simona Virlinzi**, il vino è prima di tutto uno strumento per raccontare il territorio e le persone che lo abitano.

«Abbiamo scelto di lasciare agli ospiti la libertà di interpretare gli abbinamenti secondo le proprie sensazioni», spiega. «L'idea è quella di trasformare la degustazione in un'esperienza partecipata, dove ciascuno possa costruire il proprio percorso tra i vini dell'Etna e le pizze proposte da L'Evoluzione».



Simona Virlinzi di Tenuta Ferrata (Foto © Ufficio stampa).

“It’s a Match” punta a trasformare la degustazione in un’esperienza partecipata, nella quale il pubblico è chiamato a confrontarsi direttamente con il tema degli abbinamenti tra pizza e vini dell’Etna.

Il costo dell’esperienza è di 35 €, comprensivo di 5 pizze e 5 calici di vino. Per prenotazioni contattare [L’Evoluzione Pizzeria](#).

Data di creazione

06/06/2026

Autore

mari-cortese