



Pizza Art a Siracusa, la casa della scrocchiarella romana

Nel capoluogo aretuseo, il pizzaiolo Sebastiano Parentignoti, punta su ricerca e identità, con una proposta centrata sulla pizza in pala e su abbinamenti fuori dagli schemi

A Siracusa, **Pizza Art** si è ritagliata uno spazio preciso nel panorama cittadino grazie alla propria versione della **scrocchiarella romana**, condita spesso con ingredienti e abbinamenti originali.

Alla guida del locale c'è **Sebastiano Parentignoti**, pizzaiolo con oltre vent'anni di esperienza che, entrato in pizzeria a soli 14 anni e senza più uscirne, ha trasformato un percorso iniziato quasi per caso in una visione imprenditoriale strutturata. Oggi è uno dei professionisti più talentuosi della città e propone una lettura personale dell'arte bianca, in particolare proprio della scrocchiarella, che gli ha già consentito di ottenere diversi riconoscimenti.



L'interno del locale (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Gli inizi, la formazione e la creatività

«Quando avevo 14 anni mio zio mi invitò ad aiutarlo nella sua pizzeria. Io accettai ma il giorno in cui mi sarei dovuto presentare non andai per giocare a calcio con gli amici. Lo zio mi chiamò dicendomi che mi stava aspettando e quindi mi diressi in pizzeria e da quel momento sono rimasto in questo mondo», racconta **Sebastiano**, o Seby come lo chiamano tutti.

Da lì, il percorso si arricchisce anche grazie all'esperienza da un altro zio, pizzaiolo a Palazzolo Acreide. Dopo una parentesi in pasticceria, arriva l'occasione a Siracusa con la pizzeria d'asporto “**Pizza Art**”. **È qui che matura una crescita professionale concreta**, fino alla decisione di rilevare l'attività e trasformarla.

«Ho cambiato molto, ho comprato un forno nuovo, l'impastatrice e altre attrezzature. Abbiamo lavorato bene ma la formula dell'asporto mi stava stretta – spiega –. La pizza, quando viene messa nel cartone e trasportata, perde qualcosa. Io volevo proporla da mangiare subito, con il servizio al tavolo. Pertanto, ho cercato un locale più grande e ci siamo trasferiti in quello attuale».



La “Mortazza”, con mozzarella, mortadella, stracciatella di bufala, granella di pistacchio e ciliegino secco (Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Pizza Art: una pizzeria dove sperimentare

Oggi Pizza Art si trova in un'area commerciale della città, lontano dal rinomato ma caotico centro di Ortigia, una scelta che riflette la volontà di sperimentare e studiare sempre più la pizza “perfetta”.

Sebastiano ha inoltre seguito un **percorso formativo con l'Accademia Pizzaioli**, conseguendo un master che gli consente di tenere corsi all'interno del locale. E già qualche appassionato di arte bianca è passato dalle lezioni al forno di Pizza Art a risultati incoraggianti.

Uno degli aspetti più singolari riguarda il **rapporto personale del pizzaiolo con il cibo**: **Parentignoti** dichiara di avere gusti molto semplici e di non assaggiare quasi mai le sue creazioni. Anche le pizze più complesse, nascono letteralmente dalla sua testa, senza un riscontro al palato.

«Ho partecipato a un campionato a Roma e sono arrivato secondo con una pizza in pala, la scrocchiarella, e quella ricetta non l'ho nemmeno provata. Era una base focaccia su riso venere e poi in uscita ho messo stracciatella aromatizzata al basilico, gambero rosso di Mazzara crudo, lardo di colonnata sopra bruciato al cannello, e una

polvere di mandarino. Adesso è nel menù di Pizza Art e si chiama Poseidone».



(Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

La scrocchiarella a Siracusa

Pur proponendo una versione valida della pizza contemporanea, con il cornicione alto e ingredienti di grande qualità, Pizza Art è il tempio della scrocchiarella romana a Siracusa.

«Senza dubbio è la nostra pizza di punta. Mi piace perché quando ho iniziato a farla a Siracusa non la faceva nessuno o quasi e poi perché è un impasto croccante e fragrante che secondo me si presta molto proprio per abbinamenti un po' più importanti, come proponiamo noi, delle scrocchiarelle gourmet che pur mantenendosi pizze riescono a regalare sapori non proprio usuali», racconta **Seby**.



(Foto © Fabrizio De Angelis Puglisi).

Pizza e ristorazione: il tema dei prezzi

Con la contaminazione fra pizza e cucina il futuro resta un po' un rebus:

«Secondo il mio punto di vista, far sposare l'alta cucina con una pizza è molto bello, ma richiede tanto studio e tanto personale. Ed è per questo che una pizza la andiamo a pagare anche 30 euro a volte», sottolinea Seby che prosegue: «Il limite è spesso culturale: molti faticano ad accettare una pizza da 30 euro, anche quando gli ingredienti lo giustificano. Bisogna trovare un equilibrio tra qualità, accessibilità e proposta», conclude.

Pizza Art rappresenta un caso interessante nel panorama siracusano, non tanto per l'effetto novità, quanto per la coerenza tra proposta, tecnica e visione.

PIZZA ART

Via Senatore Avvocato Edoardo di Giovanni, 30 – Siracusa
Tel. 340 164 8116 | www.pizzartpizzeriasiracusa.it

Data di creazione

05/05/2026

Autore

fabrizio-deangelispuglisi