

A Palermo c'è una pizzeria nei “catoi” di un antico palazzo nobile che racconta la tradizione trapanese

28 Aprile 2026



PALERMO - C'è un filo preciso che lega Marsala a Palermo, passando per farine antiche, pomodoro fresco e una visione contemporanea della tradizione: si chiama “Assud” ed è molto più di un progetto gastronomico, è un racconto coerente del Sud Italia attraverso il cibo, costruito senza scorciatoie e senza compromessi.

Nato nel 2013 da un'intuizione di **Ignazio Passalacqua**, Assud si è evoluto negli anni mantenendo una linea chiara, quella di rendere accessibile una cucina identitaria senza semplificarla, trasformandosi in un sistema articolato che unisce cucina, pizza, street food e ospitalità tra Marsala, Palermo, Pantelleria e Bologna, senza mai perdere il legame con la matrice trapanese.

Tutto parte da una piccola osteria marsalese, costruita attorno ai principi di Slow Food —

stagionalità, filiera corta, rispetto della materia prima — che negli anni diventa il nucleo di una crescita più ampia, passata anche attraverso esperienze significative come quella con **Oscar Farinetti** dentro Eataly, contribuendo a dare visibilità nazionale e internazionale al progetto prima di un ritorno consapevole al territorio.

A Marsala prendono forma le prime due anime: Assud Cibo da Strada, dove arancine e fritti popolari vengono lavorati con attenzione e rigore, e Assud San Francesco, dove la proposta si amplia e si struttura tra pizza e cucina tradizionale, definendo un'identità precisa.

Il passaggio a Palermo nel 2021 segna una nuova fase: nel cuore del centro storico, dentro Palazzo Santamarina, nasce uno spazio che recupera i "catoì" storici trasformandoli in un ambiente materico e narrativo, dove pietra, legno e riferimenti al cinema costruiscono un'atmosfera riconoscibile e dove il menu diventa racconto, anche attraverso pizze che portano nomi di film.

Qui la cucina e la pizzeria convivono in equilibrio, con un'offerta che cambia mensilmente attorno a ingredienti stagionali e una filiera che privilegia produttori trapanesi e palermitani, dal pesce da scoglio per il cous cous fino agli ortaggi provenienti da Marsala.



In questo contesto, la pizza diventa il vero manifesto del progetto: una pizza di territorio che rifiuta modelli standardizzati per affermare una propria identità, costruita su un impasto sviluppato anche grazie al contributo di **Livio Candela**, già executive pizza chef, e realizzato con un blend di grani siciliani come Tumminia e Perciasacchi insieme a una farina biologica di tipo 1, lavorato con una lievitazione di 24 ore e una gestione dei panetti che prevede una fase finale su pale di legno per garantire struttura ed equilibrio.

A completare il quadro, una scelta netta anche nei condimenti, dove il pomodoro è sempre fresco — pizzutello d'estate, ciliegino d'inverno — eliminando qualsiasi mediazione industriale per esaltare stagionalità e autenticità.



Che si sia a Marsala o a Palermo, la lingua resta la stessa: ingredienti, tecnica e memoria si intrecciano per raccontare il territorio trapanese in modo diretto e contemporaneo, mentre l'apertura al Mercato di Mezzo di Bologna dimostra la capacità del progetto di uscire dall'isola senza perdere identità, portando con sé arancine, cabbuci e pizza al taglio come espressione di una cultura gastronomica che resta coerente anche lontano da casa.

“La nostra idea non è mai stata quella di copiare modelli esistenti, ma di costruire qualcosa

che fosse profondamente nostro”, spiega Ignazio Passalacqua.

“La pizza, come tutta la nostra cucina, deve parlare del territorio da cui nasce: per questo lavoriamo su grani siciliani, su ingredienti stagionali e su tecniche che rispettano la tradizione ma la rendono attuale. È una scelta culturale prima ancora che gastronomica”.

Assud non rincorre il fine dining né si rifugia nella semplicità della ristorazione informale, ma occupa uno spazio intermedio sempre più raro, accessibile ma rigoroso, popolare ma consapevole, dove la fedeltà al territorio diventa una presa di posizione chiara nel panorama contemporaneo. Un luogo dove assaporare i sapori genuini di una pizza che racconta territorio siciliano e tradizione trapanese.