

Andrea Graziano presenta la nuova pizza di Fud: sottile, leggera, croccante come la siciliana di un tempo

9 Marzo 2026

di Redazione



CATANIA – Un cambio di rotta ma non una rottura con il passato. Quella di Andrea Graziano è un’evoluzione coerente con i principi di Fud Bottega Sicula che mette insieme l’artigianalità del passato, le moderne tecniche di lavorazione e una materia prima di qualità.

La nuova pizza di Fud Bottega Sicula, da oggi nei menù di Fud a Catania e Palermo, non segue nessuna etichetta: né una napoletana né una romana né una contemporanea. Ricorda piuttosto la pizza siciliana di un tempo – sottile, leggera, croccante – preparata con impasto di oltre trenta ore di lievitazione, particolarmente digeribile, realizzato con un mix di tre farine selezionate, steso sottile, bordo schiacciato, in modo che si bruci leggermente in cottura. La

pizza è più asciutta, fragrante e pensata per valorizzare ogni ingrediente senza sovrastarlo e per ottenere un prodotto croccante, friabile e allo stesso tempo morbido.

Grande attenzione alle farine selezionate grazie alla partnership con le farine Petra di Molino Quaglia. Si tratta di una selezione di tre farine macinate a pietra e a cilindro con il sistema brevettato Augmented stone milling di Molino Quaglia, passaggi singoli nelle macine per rispettare le caratteristiche reologiche dei grani.

In particolare, la farina di semola calibrata extra è un prodotto di nicchia adatto alla più alta qualità di pasta artigianale che trasforma l'impasto in una pizza dal sapore autentico, come quello di una volta. Il grano proviene da cooperative agricole italiane coltivate con il sistema di agricoltura integrata. Questo vuol dire a basso impatto ambientale e priorità nella gestione delle risorse naturali e tecniche sostenibili.

Nel nuovo menù della pizza non mancano i grandi classici come le pizze "Marinara", "Norma", "Arrabbiata", "Campagnola" ma anche le nuove proposte come la pizza "Terrona" con schiacciata piccante, peperone crusco, salsa al prezzemolo o la "Barocca" con *cosacavaddu* ibleo grattugiato, vellutata di datterino arancione, prosciutto crudo. Una delle pizze più ricercate è anche la "Pata- Nebrodi" con acqua di pomodoro, prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi 36 mesi.

"Negli ultimi dieci anni il mondo della pizza ha visto un'evoluzione e allo stesso tempo una saturazione che ha portato ad un appiattimento sia nella proposta che nella comunicazione – commenta Andrea Graziano, fondatore e titolare di Fud Bottega sicula. Dopo aver assistito al ritorno della pizza napoletana, è arrivata l'era delle pizze romana e contemporanea. Oggi ci siamo spinti un po' oltre con abbinamenti improbabili e con l'inevitabile 'gourmetizzazione' che ha portato ad un'esasperazione estetica e gustativa. La nuova pizza di Fud parte dalla necessità di recuperare il sapore autentico, artigianale e semplice della pizza di una volta ma con una meticolosa e particolare attenzione alle farine, impasto e cottura, risultato delle più moderne tecniche evolutive. La pizza di Fud ha una nuova forma ma la stessa anima: quella di chi crede che la pizza sia un viaggio, non una destinazione"

Il nuovo capitolo della pizza di Fud segna anche l'inizio di nuove partnership come quella con **Antonio D'Agostino** di D'Agò-Eccelsi cibi, nella selezione delle materie prime. Confermati anche in questa nuova avventura i produttori storici di Fud conosciuti per le loro eccellenze: Bubalus per la mozzarella di bufala e il Cosacavaddu ibleo, Bastiano Agostino Ninone per la coppa e il prosciutto crudo di suino nero dei Nebrodi 36 mesi, Sandra Invidiata per la provola delle Madonie, Antonino Caravaglio e l'azienda agricola La Nicchia per i capperi, Terre D'Aromi per le erbe e Frantoi Cutrera per l'olio extravergine d'oliva.