

Esperienza a tavola e semplificazione delle farciture: il futuro della pizza descritto da quattro siciliani

22 Ottobre 2025



PALERMO – Qual è il futuro della pizza? Dove sta andando il mondo della pizza? Se ne è parlato a Palermo durante ExpoCook 2025, la grande manifestazione dedicata al food e all'ospitalità, che quest'anno ha riservato ampio spazio anche al mondo dei lievitati e dell'arte bianca.

Ai microfoni di *Virtù Quotidiane* si sono confrontati quattro pizzaioli siciliani che rappresentano l'eccellenza e la varietà del panorama italiano: **Pierangelo Chifari** di Archestrato di Gela a Palermo, **Matteo La Spada** della pizzeria L'Orso di Messina, **Marco Sciarrino** della pizzeria Cagliostro nel centro storico di Palermo e **Gioacchino Gargano** della pizzeria Saccharum di Altavilla Milicia.

Un dialogo a più voci che racconta una pizza in continua evoluzione, sospesa tra innovazione e ritorno alle origini.

Gioacchino Gargano parla di ricerca e innovazione, ma mette in guardia chi tende a strafare: “Meglio una pizza pulita, con pochi ingredienti, un ritorno all’essenzialità e ai sapori autentici. Questa è la ricetta del futuro”. Una visione che valorizza la semplicità e la qualità, riportando l’attenzione sull’equilibrio tra gusto e identità.

Marco Sciarrino, invece, sottolinea l’importanza del legame con la tradizione: “Bisogna tornare alle radici, riscoprire l’importanza della tradizione. Noi lo facciamo con varie pizze, per esempio con quella che rievoca l’insalata ‘Vastasa palermitana’”. Nella sua pizzeria Cagliostro, nel cuore di Palermo in Corso Vittorio Emanuele, la pizza convive con una cucina completa, a testimonianza di una visione gastronomica che unisce cultura e creatività.

“Alla tradizione – aggiunge Sciarrino – si affianca anche la ricerca, con il desiderio di trovare sempre nuovi connubi di sapore che siano anche divertenti per il consumatore”.

Matteo La Spada, della pizzeria L’Orso di Messina, parla di un’evoluzione esponenziale del mondo pizza, che oggi non è più solo un piatto popolare ma un simbolo di eccellenza italiana: “È necessario raccontare ogni singolo ingrediente, ogni prodotto di qualità che si porta a tavola. Anche un pizzaiolo deve farsi portavoce di questa filiera, dal chicco di grano all’olio extravergine d’oliva. Ogni scelta è responsabile del Made in Italy”.

Una riflessione che evidenzia il ruolo sempre più consapevole e narrativo del pizzaiolo contemporaneo, custode e ambasciatore della qualità.

Pierangelo Chifari, infine, punta l’attenzione sul consumatore e sulla dimensione esperienziale: “Oggi non basta fare una buona pizza. Ciò che conta è rendere l’esperienza indimenticabile per chi la vive”. Le sue parole racchiudono la direzione che la pizza sembra voler prendere: un prodotto che unisce bontà, cultura e relazione.

Dalla ricerca all’essenzialità, dalla tradizione alla narrazione del gusto, il futuro della pizza passa dunque da mani e menti che sanno innovare senza dimenticare le proprie radici. ExpoCook 2025 lo conferma: la pizza è viva, in fermento, e continua a essere uno dei simboli più autentici e in continua rinascita della cucina italiana.