

La pizza diventa dessert: Alessandro De Natale reinventa la Margherita e il cannolo in chiave dolce

10 Giugno 2025



FIUMEFREDDO DI SICILIA – Se pensavate di aver già visto tutto sul fronte pizza, preparatevi a ricredervi. Il maestro pizzaiolo **Alessandro De Natale**, classe 1988, ha appena firmato due inedite e sorprendenti creazioni dolci: la Margherita Dessert e il Cannolo all’impasto di pizza.

Due idee che, più che provocazioni, sono la naturale evoluzione di un pensiero gastronomico profondo, radicato nel territorio ma libero di sperimentare.

“Profumo e consistenza sono gli spunti dai quali ho iniziato a pensare alla Margherita Dessert” racconta De Natale, con la stessa naturalezza di chi impasta ogni giorno ma pensa come un artigiano contemporaneo.



Il risultato? Un dolce che conserva la forma e il fascino iconico di uno spicchio di pizza, ma che al palato rivela tutt'altro: impasto ad alta idratazione, doppia cottura – fritto e poi in forno – e una base di crema pasticcera arricchita da confettura di fragole di Maletto, succose e croccanti. A completare il tutto, scorzette di cioccolato modicano al limone per dare il tocco aromatico e croccante.

Ma non è tutto. De Natale ha scelto di spingersi oltre: il cannolo, il più iconico dei dolci siciliani, viene ora realizzato con lo stesso impasto della pizza.

Viene fritto, passato in forno, e poi farcito con una ricca ricotta di pecora, pistacchi di Bronte e scorze d'arancia siciliana. Il risultato? Un equilibrio sorprendente tra croccantezza e delicatezza, innovazione e rispetto per la tradizione.



Alessandro De Natale

“L’idea non è snaturare – spiega – ma giocare con le materie prime già presenti in cucina, mantenendo una riconoscibilità visiva che evochi quei classici irresistibili piaceri. Il mio intento è creare un collegamento gustativo e culturale tra la pizza e il dolce, dentro una cornice tutta siciliana”.

I due dessert – presentati come veri e propri piatti da degustazione – stanno già suscitando grande curiosità tra i clienti, in particolare il cannolo, che conserva la riconoscibilità visiva ma con un sapore e una texture completamente nuovi.

Nato e cresciuto a Fiumefreddo di Sicilia, alle pendici dell'Etna, De Natale rappresenta una nuova generazione di pizzaioli capaci di reinterpretare la tradizione senza perdere autenticità. La sua storia parte dalla gastronomia di famiglia aperta nel 1989 da mamma **Filippa** e papà **Angelo**.

Dopo aver abbandonato gli studi in Scienze e Tecnologie Alimentari, nel 2010 prende le redini dell'attività. Nello stesso anno diventa uno dei più giovani master istruttori della Scuola Italiana Pizzaioli.

Nel 2013 frequenta il corso di cucina del Gambero Rosso a Catania, dando il via a un percorso di continua formazione e perfezionamento. Dal 2017, con il suo nuovo progetto imprenditoriale, ha saputo reinterpretare la pizza in chiave contemporanea, puntando su stagionalità, filiera corta e abbinamenti sorprendenti.

Tra i suoi cavalli di battaglia? La Norma 2.0, una pizza che mette insieme fior di latte, polpette di melanzane, pomodoro a bassa temperatura e perlage di basilico all'uscita. Ma oggi è con i dessert che Alessandro compie un vero salto creativo.

Dietro queste creazioni c'è una ricerca meticolosa sugli impasti, che sono il vero marchio di fabbrica di De Natale. Morbidezza e croccantezza si fondono in una struttura che può cambiare a seconda della ricetta: dall'impasto con farine tipo 1 e 0, a quello integrale con orzo tostato, fino al "siciliano" con semola rimacinata varietà Russello per chi cerca un gusto più rustico, o al pala tonda, una miscela di farina di riso e orzo tostato.

Dopo la partecipazione a Casa Sanremo nel 2022, il nome di Alessandro De Natale è diventato sempre più noto. Le sue pizze sono state premiate con due spicchi dal Gambero Rosso e inserite nella guida "Identità Golose" per pizzerie e cocktail bar 2025.