

Nasce la Guida alle Pizzerie di Sicilia di Cronache di Gusto: oltre cento indirizzi e 26 insegne premiate

26 Ottobre 2026

di Redazione

Guida alle pizzerie di Sicilia

cronachedigusto



PALERMO – La pizza siciliana ha ormai una sua identità riconoscibile, fatta di tradizioni locali, nuove interpretazioni, ricerca sugli impasti e attenzione alle materie prime. Un patrimonio gastronomico in continua evoluzione che, per la prima volta, viene raccontato attraverso una pubblicazione interamente dedicata alle pizzerie dell'Isola. Nasce la *Guida alle Pizzerie di Sicilia*, edita da CronachediGusto.it, giornale enogastronomico online diretto da **Fabrizio Carrera**, che sarà presentata lunedì 16 novembre alle ore 20 nella Sala Angelica dell'NH Hotel di Palermo, al Foro Italico.

L'appuntamento rappresenta uno dei momenti centrali di Pop-Pasta Olio Pizza, il nuovo evento organizzato da Cronache di Gusto, in programma da lunedì 16 a mercoledì 18 novembre, che riunirà pizzaioli, chef, produttori, giornalisti, operatori del settore, studenti e

appassionati per tre giornate di approfondimento, degustazioni e confronto attorno a tre prodotti fondamentali della cultura alimentare italiana, con il vino a completare il percorso.

“La guida nasce con l’obiettivo di valorizzare un settore che in Sicilia ha conosciuto negli ultimi anni una crescita significativa, tanto sul piano della qualità quanto su quello della sperimentazione. Non soltanto una selezione di indirizzi, ma uno strumento per leggere l’evoluzione della pizza nell’Isola, dalle insegne storiche alle nuove generazioni di pizzaioli, capaci di coniugare tecnica, identità territoriale e contemporaneità”, spiega Fabrizio Carrera.

Oltre cento pizzerie recensite nelle nove province siciliane, 164 pagine e testi in italiano e inglese: la pubblicazione si rivolge sia al pubblico locale sia ai turisti italiani e stranieri che scelgono la Sicilia come destinazione di viaggio. Grazie ad accordi di distribuzione, la guida raggiungerà anche parte dei viaggiatori in arrivo negli aeroporti di Palermo e Catania, proponendosi come uno strumento di orientamento alla scoperta delle migliori espressioni della pizza siciliana.

Tre le categorie di riconoscimenti assegnati: Magnifica Pizzeria, dedicata ai locali che si distinguono per la qualità complessiva della proposta; Pizzeria Storica, riservata alle insegne che rappresentano un riferimento consolidato nella tradizione gastronomica del territorio; Magnifica Pizza, che premia le eccellenze della pizza a taglio. Complessivamente saranno 26 le insegne premiate: 17 nella categoria “Magnifica Pizzeria”, cinque per “Magnifica Pizza” e quattro tra le “Pizzerie Storiche”.

La presentazione di lunedì 16 novembre sarà accompagnata da un talk dedicato all’evoluzione del settore, alle nuove tendenze e al ruolo della pizza nella cultura gastronomica contemporanea. A confrontarsi saranno Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, **Gianfranco Marrone**, professore ordinario di Semiotica all’Università degli studi di Palermo e docente di Linguaggi dell’enogastronomia, e **Vincenzo Pagano**, direttore della testata gastronomica Scatti di Gusto. A seguire si svolgerà la cerimonia di premiazione delle pizzerie selezionate dalla guida, con la consegna dei riconoscimenti nelle tre categorie.

La manifestazione proseguirà martedì 17 e mercoledì 18 novembre con un calendario di masterclass dedicate alla pizza, condotte proprio dai pizzaioli premiati, che presenteranno al pubblico le proprie preparazioni attraverso dimostrazioni dal vivo e degustazioni. Un’occasione per conoscere da vicino tecniche di lavorazione, impasti, lievitazioni e interpretazioni che caratterizzano le diverse realtà dell’Isola.

Accanto alla pizza, Pop riserverà particolare attenzione all’olio extravergine di oliva di qualità, con masterclass e percorsi di degustazione guidati da **Giuseppe Cicero**, capo panel di

assaggiatori di olio. Sarà inoltre allestito un Olive Oil Bar, uno spazio dedicato alla conoscenza delle caratteristiche sensoriali degli oli e alla valorizzazione delle produzioni di eccellenza. Il vino completerà il programma con masterclass e degustazioni realizzate con la partecipazione di produttori e consorzi, per approfondire il rapporto tra territori, vitigni, cultura enologica e abbinamenti gastronomici.

Tra le iniziative della tre giorni anche “Scrivere Pop”, un contest dedicato agli studenti dell’Università degli studi di Palermo, con il coinvolgimento del corso di laurea in Scienze gastronomiche e degli studenti di Comunicazione per l’enogastronomia, nell’ambito dell’insegnamento di Linguaggi dell’enogastronomia del professore Gianfranco Marrone.

I partecipanti saranno chiamati a raccontare pasta, olio e pizza attraverso la scrittura, scegliendo uno dei tre prodotti come soggetto dei propri elaborati. Ciascuno presenterà due testi, consegnati prima della manifestazione, che saranno valutati da una giuria tecnica composta dai giornalisti Fabrizio Carrera, **Giancarlo Macaluso** e Vincenzo Pagano. I lavori migliori riceveranno un riconoscimento durante Pop, in un’iniziativa pensata per avvicinare gli studenti ai linguaggi del giornalismo enogastronomico e alla capacità di raccontare il cibo oltre la sua dimensione strettamente culinaria.

La guida, al prezzo di 10 euro, sarà disponibile per l’acquisto online su Cronache di Gusto Club e successivamente attraverso i tradizionali canali di vendita.