

Messina, tappa del The Sanpellegrino table a L'Orso in Duomo di Matteo La Spada con Aurora Mazzucchelli

28 Maggio 2025

di Redazione



MESSINA - Un incontro tra due mondi - due visioni della gastronomia, due protagonisti uniti dalla passione per la qualità e l'innovazione - è avvenuto lo scorso lunedì 26 maggio nella pizzeria L'Orso in Duomo, a Messina, dove si è svolta una tappa esclusiva del tour "The Sanpellegrino table" progetto promosso da Sanpellegrino, un viaggio sensoriale che ripercorre tutta la Sicilia dedicato al dialogo tra maestri pizzaioli e chef stellati.

Una serata pensata per valorizzare il territorio attraverso il confronto diretto tra l'universo dell'arte bianca — in forte evoluzione soprattutto in Sicilia — e l'alta cucina contemporanea. Protagonisti della serata, infatti, sono stati **Matteo La Spada** — pizzaiolo e mente anche de L'Orso, L'Orso in Teglia e Blanco — e **Aurora Mazzucchelli**, chef una stella Michelin alla guida del ristorante Casa Mazzucchelli a Sasso Marconi, in provincia di Bologna.

Figlia di chef e cresciuta tra i fornelli del locale di famiglia aperto nel 1983, Aurora entra in

cucina nei primi anni Duemila, dopo un decennio trascorso in sala insieme al fratello. Insieme hanno portato avanti l'attività di famiglia, reinterprestandone lo stile con sensibilità moderna e spirito di ricerca. Appassionata di lievitati e grande sostenitrice del lievito madre, la chef ha fatto di Casa Mazzucchelli un luogo d'incontro tra alta cucina e panificazione.

Qui, il lievitato non è un semplice accompagnamento, ma un ingrediente centrale, capace di definire equilibrio, consistenza e identità del piatto. Una visione contemporanea e sperimentale, fuori dai canoni, che trasforma l'impasto in materia viva e narrativa. Con una madre siciliana e un padre bolognese, Aurora incarna nel suo lavoro una perfetta fusione di culture che si riflette anche nella proposta gastronomica della serata, dove Nord e Sud si incontrano in un racconto coerente e originale che ha trovato perfetta rappresentazione nella sua proposta per la serata, la pizza "Origine" dove ingredienti tipici della cucina bolognese, come il parmigiano reggiano e la mortadella, si sono incontrati con capisaldi del territorio siciliano come limone e mandorle.

"Il dialogo con Aurora è stato immediato — racconta Matteo La Spada — perché lei, oltre a essere una chef stellata, ha una grande esperienza con i lievitati. Abbiamo lavorato in perfetta sintonia, parlando la stessa lingua. Le nostre proposte sono nate partendo da tre cavalli di battaglia dei nostri locali, rielaborati su base Duomo: un impasto esclusivo, disponibile solo qui all'Orso in Duomo."

La pizza "Duomo" è infatti una creazione distintiva firmata La Spada: friabile, croccante e morbida al tempo stesso, dal profilo aromatico unico. È realizzata con un blend di quattro farine selezionate, attraverso un processo produttivo di 32 ore che prevede tre fasi di cottura differenti. Il risultato è una pizza-non pizza, emblema di una nuova frontiera dell'impasto, pensata per valorizzare ogni singolo topping.

La serata è stata anche l'occasione per La Spada di presentare il suo pane in cassetta realizzato con semola di grano duro Margherito, varietà autoctona siciliana, in blend con farina tipo 0 (70% semola, 30% 0), e un mix di lievito madre e lievito di birra, a conferma della costante ricerca su impasti e fermentazioni. Il pane in cassetta è stato il protagonista di un delizioso entrée: base di crema verde di prezzemolo, tartare di seppia e perlage di tartufo.

Infine, a rendere l'esperienza ancora più completa, il cocktail signature dell'Orso, lo "Stretto Sour" del bartender **Daniele De Carolis**: un drink fresco e aromatico a base di gin, cordiale mediterraneo al cetriolo, basilico e menta, rifinito con sale aromatizzato ai fiori di ibisco e pepe rosa. In abbinamento, i vini dell'azienda messinese Verzera, scelti per esaltare ogni proposta della serata.