



“The Sanpellegrino Table 2026”: torna in Sicilia il viaggio del gusto che unisce alta cucina e arte della pizza

22 Aprile 2026 

TRAPANI – Dopo il successo della prima edizione, torna in Sicilia “The Sanpellegrino Table”, il progetto gastronomico che celebra l’incontro tra grandi chef e maestri pizzaioli, trasformando l’Isola in un palcoscenico diffuso di esperienze culinarie d’eccellenza.

L’edizione 2026 si presenta con un format ancora più ricco e articolato che attraversa le province di Trapani (Alcamo), Agrigento, Ragusa (Modica), Palermo (Cefalù) e Messina, confermando la vocazione itinerante del progetto e rafforzando il legame con il territorio.

Il viaggio, ideato da San Pellegrino e realizzato in Sicilia in collaborazione con All Food Sicily, coinvolge alcune delle realtà più interessanti della scena contemporanea, tra pizzerie di riferimento e firme autorevoli della cucina italiana, tra cui chef stellati Michelin e protagonisti riconosciuti dalle principali guide gastronomiche.

“The Sanpellegrino Table” è un ciclo di cene che si sviluppa attraverso una serie di 8 appuntamenti esclusivi all’insegna del fine dining, in cui la pizza diventa terreno di dialogo tra visioni gastronomiche differenti ma complementari. Protagonista di ogni serata è una pizza special, ideata dagli chef ospiti e realizzata in sinergia con i pizzaioli residenti, in abbinamento con il gusto morbido di Acqua Panna e le delicate bollicine di San Pellegrino.

Accanto alla pizza d’autore, ogni appuntamento prevede un menu degustazione pensato per raccontare in modo immersivo e coerente l’incontro tra cucina e pizzeria, offrendo un’esperienza unica in ogni tappa del tour. L’esperienza verrà raccontata non solo dai protagonisti della serata ma anche dagli ospiti, tra cui giornalisti e professionisti della comunicazione.

Il calendario degli eventi

Il viaggio prende il via il 28 aprile ad Alcamo, in provincia di Trapani, presso Fuddie Pizza e Cucina, pizzeria Due Spicchi del Gambero Rosso guidata dalla pizza chef **Rosalba Lo Iacono**, specialista degli impasti, che incontrerà la creatività contemporanea della cucina del giovane chef **Alen Mangione** di Carusu Restaurant di Agrigento. Una tappa inaugurale tutta siciliana che apre il tour nel segno della contaminazione tra linguaggi gastronomici e territori.

Si prosegue il 5 maggio a Modica, in una serata che si gioca tutta in casa: all’indirizzo di



Daniele Baglieri – Rione Mulino, pizzeria Due Spicchi del Gambero Rosso, sarà presente lo chef **Lorenzo Ruta**, titolare dell'omonimo ristorante modicano interprete di una cucina identitaria e raffinata. Un incontro che valorizza il legame fra professionisti dello stesso territorio, in uno degli scenari più affermati del panorama gastronomico siciliano.

Il 12 maggio ad Agrigento, riflettori puntati su Granofino, pizzeria Due Spicchi del Gambero Rosso nel cuore dell'antica Girgenti, dove il patron **Mario Ciulla** accoglierà lo chef **Dario Fisichella**, una stella Michelin con il ristorante Villa Naj in Lombardia. Una collaborazione tra Nord e Sud che unisce tecnica, eleganza e visione contemporanea dell'alta cucina.

Il tour si sposta poi il 4 giugno a Cefalù, presso Fermento 2.0, pizzeria Due Spicchi del Gambero Rosso che si è distinta nella costa tirrenica grazie alla visione dei fratelli Mirenda. Sarà il pizzaiolo **Salvatore Mirenda** a dividere lo spazio ai fornelli con lo chef **Mattia Trabetti**, una stella Michelin con il ristorante Alto di Fiorano Modenese. Una tappa che unisce Sicilia ed Emilia-Romagna e che promette grande intensità creativa nel dialogo tra cucina d'autore e arte bianca.

Il percorso si conclude nella città di Messina con quattro serate esclusive. Si parte l'8 giugno, da Piedimonte 2.0, pizzeria Due Spicchi nella guida Gambero Rosso, in cui il maestro pizzaiolo **Enzo Piedimonte** ospiterà **Vincenzo Sansone** del ristorante Cortile Pepe di Cefalù, in una serata dedicata alla contaminazione tra territori e visioni gastronomiche della costa. Nella stessa serata, sempre a Messina, **Mirko Iannello** ospiterà da PizzBurgh lo chef catanese **Manuel Tropea** di Concezione Restaurant che dividerà la sua visione creativa con il pizzaiolo **Mirko Danaro**.

Il 10 giugno sarà la volta di Basilicò, pizzeria Due Spicchi nella guida Gambero Rosso con il pizza maker **Andrea Pellegrino** che ospiterà lo chef **Riccardo Sculli**, una stella Michelin con il ristorante Gambero Rosso di Marina di Gioiosa Ionica, protagonista della nuova scena gastronomica calabrese e interprete di una cucina fortemente identitaria.

Continuando a Messina il tour si chiuderà l'11 giugno presso Barracuda, pizzeria Due Spicchi nella guida Gambero Rosso di **Marian La Spada** in cui i fratelli pizzaioli **Francesco** e **Giovanni Amante** si troveranno in un'inedita collaborazione con lo chef **Luca Marchini**, una stella Michelin con il ristorante L'Erba del Re di Modena. Una chiusura che celebra l'incontro tra Nord e Sud, tra alta cucina e cultura gastronomica contemporanea, suggellando il percorso del progetto.



Come partecipare alle cene “The Sanpellegrino Table”

Per ulteriori informazioni, approfondimenti sui singoli appuntamenti e aggiornamenti in tempo reale, sarà possibile consultare la sezione dedicata al progetto “The Sanpellegrino Table” sul sito All Food Sicily, punto di riferimento editoriale per il racconto del tour.

All'interno della piattaforma verranno progressivamente pubblicati tutti i dettagli relativi alle serate – dai menu degustazione ai protagonisti coinvolti, fino alle modalità di prenotazione – offrendo al pubblico uno strumento costantemente aggiornato per seguire l'evoluzione del progetto e accedere alle esperienze proposte lungo tutto il calendario.

Il marchio S.Pellegrino

Dal 1899 il brand S.Pellegrino esporta l'eccellenza italiana nel mondo, diventando un'icona internazionale di gusto ed eleganza. Una storia che da oltre 125 anni racconta il valore del gusto italiano a tavola e la cultura del food pairing come forma di espressione contemporanea.

Con le sue radici italiane e la sua vocazione internazionale, S.Pellegrino rappresenta oggi il meglio dello stile italiano in oltre 150 Paesi. Un simbolo di eleganza, equilibrio e creatività che trova in questo progetto una naturale espressione: “The Sanpellegrino Table” diventa infatti un laboratorio diffuso di collaborazione tra chef e pizzaioli, capace di unire tecniche, sensibilità e visioni diverse in un'unica esperienza gastronomica.