

“The Sanpellegrino Table” fa tappa alla a Palermo con il pizzaiolo Marco Sciarrino e la chef Giuliana Germiniasi

4 Giugno 2025

di Redazione



PALERMO – La Sicilia diventa teatro di un’esperienza gastronomica unica, dove territorio, creatività e sperimentazione si incontrano attorno a una tavola condivisa. In occasione della tappa palermitana, martedì 3 giugno, del tour “The Sanpellegrino Table”, il progetto firmato Sanpellegrino ha celebrato il dialogo tra due figure di spicco della ristorazione italiana, capaci di raccontare il presente della cucina attraverso sensibilità diverse ma complementari.

Un format pensato per unire tradizione e innovazione, dove l’identità artigiana della pizza si

intreccia con l'eleganza dell'alta cucina, in un racconto corale che attraversa i sapori dell'isola, valorizzandone ingredienti e cultura.

A firmare l'esperienza gastronomica della serata **Marco Sciarrino**, pizzaiolo della storica Pizzeria Cagliostro di Palermo, e **Giuliana Germiniasi**, chef stella Michelin del rinomato Ristorante Capriccio di Manerba del Garda, realtà storica che da oltre 60 anni esprime alta cucina con eleganza e rigore. Insieme, hanno dato vita a un percorso gustativo che ha unito impasti d'autore, tecniche evolute e profumi del Mediterraneo.

La chef Giuliana Germiniasi è l'anima del ristorante Capriccio di Manerba del Garda, un'istituzione della ristorazione italiana fondata nel 1965 dai suoi genitori. Dal 2009, insieme alla figlia Francesca Tassi, sommelier e responsabile di sala, guida con passione e determinazione questo locale premiato con una stella Michelin. La proposta culinaria della chef Germiniasi è incentrata principalmente sul pesce di mare, con piatti che spesso seguono impostazioni classiche, evitando eccessi per puntare all'essenza e alla soddisfazione del gusto.

“Questo dialogo tra pizza e alta cucina mi diverte molto: la pizza è un piatto trasversale, che arriva a tutti, e quando è fatta con questa attenzione può davvero diventare un ponte tra mondi diversi. Trovo che ci sia una forte continuità tra il mio stile e quello di Marco, soprattutto nella ricerca di sapori netti, ben definiti, capaci di appagare senza mai risultare eccessivi. È lì che nasce, secondo me, il vero punto d'incontro tra le nostre cucine: nella limpidezza dell'intenzione e nella sincerità del gusto”, ha detto la chef Giuliana Germiniasi.

“Sono entusiasta di aver avuto l'opportunità di dialogare con una chef come Giuliana Germiniasi, un talento riconosciuto dell'alta cucina italiana. Fin da bambino sono stato attratto dal mondo dei lievitati, ma è stato crescendo, studiando e sperimentando che ho capito quanto fosse importante connettere questa passione con la cultura gastronomica più ampia. Ho sempre guardato ai ristoranti stellati come riferimento di gusto e precisione, e nel tempo ho cercato un equilibrio tra il perfetto impasto e la raffinatezza del palato. Questa esperienza è stata uno stimolo prezioso per creare un ponte concreto tra pizza e alta cucina», ha dichiarato Marco Sciarrino”.

Il menù della serata: tra Palermo e il Mediterraneo

Pensato come un racconto in sei atti, il menù della serata ha saputo combinare radici popolari e raffinatezza gastronomica, esaltando ingredienti siciliani, tecniche artigianali e abbinamenti creativi. Di seguito, i piatti protagonisti dell'evento: Frittatina di pasta al forno alla palermitana; Una rivisitazione iconica degli anelletti siciliani: Anelletti di grano duro, ragù

di maialino nero dei Nebrodi, melanzana nera frita, mozzarella filante e besciamella cremosa, racchiusi in una croccante frittura dorata; Padellino "Omaggio a Trapani"; Un tributo alla costa occidentale dell'isola: Pesto alla trapanese lavorato nel mortaio, datterino rosso semi-dry, mandorle croccanti, pecorino siciliano e basilico fresco su una base soffice e croccante cotta al padellino; Il Ruoto di Cagliostro; Un piccolo gioiello da forno che evoca la tradizione palermitana: Pizzetta rustica con salsa di pomodoro siccagno, salame dolce dei Nebrodi, fior di latte, pomodoro cuore di bue, origano di montagna e olio extravergine d'oliva; Pizza frita "Profumi d'Amare" - creazione con la chef Germiniasi, stella Michelin del Ristorante Capriccio a Manerba del Garda; Un piatto-manifesto del dialogo tra pizza e cucina d'autore: Fonduta di caciocavallo, alici siciliane, capperi di Salina, e chips di Grana Padano per un'esplosione salina e croccante; Pizza dolce di chiusura - creazione con la chef Giuliana Germiniasi; Un dessert elegante e territoriale: Pan brioche soffice, ricotta siciliana montata, cremoso al caffè, cioccolato alle mandorle e polvere di cacao amaro.