

# Cefalù, Fermento 2.0 incontra lo stellato Limu in una cena a quattro mani

**Autore:** Community Manager

**Data:** 11 Febbraio 2026



La pizza come punto di partenza, la cucina d'autore come naturale prosecuzione, questa la serata in programma il 16 febbraio da Fermento 2.0, nel centro storico di Cefalù: un percorso a quattro mani che mette a confronto due linguaggi gastronomici, firmato dalla pizzeria dei fratelli Salvatore e Rosario Mirenda e dallo chef stellato Nino Ferreri, del ristorante Limu di Bagheria.

Al centro del progetto c'è l'idea di un racconto condiviso: alcune delle pizze iconiche di Fermento 2.0 diventano la base di partenza per la cucina di Nino Ferreri, che ne rilegge prodotti e sapori trasformandoli in piatti pensati appositamente per la serata. "Ho accolto con grande piacere l'idea di far dialogare i miei piatti con le pizze di Salvatore e Rosario" – spiega lo chef Nino Ferreri. "Sono momenti di confronto in cui si intrecciano amicizia, stima e professionalità. Per questa serata non porterò i piatti del mio ristorante, ma entrerà nel mondo della pizza, lavorando sugli stessi ingredienti in veste diversa, interpretando con il mio linguaggio".

Ne nasce un menu costruito come una narrazione a due voci, in cui le pizze dei Mirenda e i piatti di Ferreri si alternano e si rispecchiano, mostrando quanto il confine tra alta cucina e pizza contemporanea sia oggi sempre più sottile e fertile. “Questa serata nasce dalla consapevolezza che cucina e pizza, oggi, condividono lo stesso livello di maturità. – dichiara Rosario Mirenda, fondatore, insieme al fratello Salvatore, di Fermento 2.0. “Non sono mondi separati, ma linguaggi che partono dagli stessi principi: qualità della materia prima, identità, coerenza. Il valore sta nel poter partire da una pizza per costruire un piatto, e viceversa, senza gerarchie.”

Ad accompagnare il percorso i vini di Alessandro di Camporeale, storica cantina situata tra le colline della valle del Belice, nel territorio della Doc Monreale, impegnata nella valorizzazione dei vitigni autoctoni e orientata alla sostenibilità.

Una cena pensata come un incontro unico, in cui pizza e cucina si confrontano senza sovrapporsi, dando vita a un’esperienza costruita esclusivamente per la serata del 16 febbraio, a partire dalle ore 20.

Per info e prenotazioni chiamare il 331 8727612

## Fermento 2.0

Nel cuore del centro storico di Cefalù, la pizzeria dei fratelli Salvatore e Rosario Mirenda. Propone una pizza d’ispirazione napoletana contemporanea, dove tecnica, leggerezza e qualità sono gli ingredienti fondamentali del loro prodotto. Il locale, dallo stile industriale e minimale, offre un ambiente accogliente con circa 40 coperti interni e 25 esterni, e si è rapidamente affermato come una delle realtà gastronomiche più interessanti della città.

## I fratelli Mirenda

Con alle spalle esperienze in diverse pizzerie e un approccio da autodidatta curioso e meticoloso, Salvatore è il cuore tecnico del progetto, portando avanti una ricerca costante su impasti, maturazioni e materie prime. Accanto a lui, il fratello Rosario gestisce la sala e la parte organizzativa, garantendo un servizio attento ma informale, che valorizza l’esperienza gastronomica nel suo insieme. I due fratelli incarnano una visione condivisa: la pizza come atto di equilibrio tra ricerca, qualità e accoglienza.



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cefalu-fermento-2-0-incontra-lo-stellato-limu-in-una-cena-a-quattro-mani/>

Generato il 16/04/2026