

La Sicilia sul palco del gusto: 6 maestri pizzaioli portano l'isola a Sanremo

Autore: Romina Ferrante

Data: 17 Febbraio 2026



Anche quest'anno il Festival di [Sanremo](#) parla siciliano. Dal **24 al 28 febbraio 2026**, mentre sul palco dell'Ariston si accenderanno i riflettori sulla musica italiana, fuori dal teatro sarà la pizza dell'Isola a conquistare artisti, addetti ai lavori e ospiti.

Saranno **20 i pizzaioli ufficiali** protagonisti di **Pizza Sanremo**, il nuovo format che debutta come prima hospitality interamente dedicata alla [pizza](#) nella storia della città dei fiori. Un progetto che porta al centro del "fuori Festival" l'**arte bianca italiana**, con show cooking, degustazioni e incontri.

Pizza Sanremo: la terrazza del gusto a due passi dall'Ariston

Il quartier generale sarà la terrazza dell'**Hotel Nazionale**, a pochi passi dall'Ariston e dal Casinò, all'interno del palinsesto di **Isola Sanremo**, hub dedicato a networking, media e relazioni istituzionali.

Qui la pizza non sarà solo un'esperienza di gusto. Diventerà racconto, confronto e promozione del territorio. In programma show cooking, cene degustazione, talk musicali e una Media Lounge che

ospiterà radio, stampa e creator. Un'occasione importante per **raccontare il Paese attraverso farine, impasti e prodotti locali**.



A sostenere l'iniziativa c'è anche **Molini Riggi**, storico molino di [Caltanissetta](#), partner tecnico dell'evento. Le farine di grani antichi siciliani saranno alla base degli impasti, valorizzando filiera corta e identità territoriale. Sul rooftop anche una Drink Zone con **Sicula Gin**, che proporrà cocktail ispirati alle botaniche mediterranee, pensati per accompagnare le pizze durante aperitivi e cene.

I maestri dell'arte bianca a Pizza Sanremo

La squadra di maestri pizzaioli riunisce alcune delle realtà più interessanti del panorama italiano. Tra i protagonisti: **Giuseppe Pavone** (Magatama), **Salvo Capizzi** (Molecola), **Filippo Volpe** (Il Moro – Anima Sicula), **Maurizio Nunzio Leopardi** (Passaparola), **Antonino e Mattia Bellone** (Magasè), **Salvatore Convitto** (Al Pomodoro), **Salvatore Nonnato**, **Andrea Purpura** e **Claudia Belladone** (Viniria), **Daniele Mezzasalma** e **Salvatore Mari** (Viale 50), **Paolo Di Pietro** (Il Capriccio), **Francesco Cimino** (Gianni e Pinotto), **Giuseppe Bordenca** (Fontana Fredda), **Biagio Marino** (Le Fornaci), **Cristian Palma** (El Marinero), **Michele Friello** e **Federica Venanza** (La Storia), **Marcello Spingola** (Apizza Catering).

Un gruppo che racconta la varietà e la vitalità della pizza italiana oggi. Per tutti Pizza Sanremo rappresenta una vetrina nazionale importante e un'occasione di confronto con colleghi provenienti da tutta Italia.

Dalla Sicilia alla ribalta nazionale

Tra i 20 maestri pizzaioli ci sono anche tanti siciliani. La provincia di [Enna](#) è ben rappresentata. Da Barrafranca arrivano, infatti, **Calogero Serio** e **Giada Bellanti**, giovani pizzaioli con esperienze anche all'estero, pronti a portare al Festival una visione che unisce tecnica, studio degli impasti e attenzione alle materie prime.

Con loro anche **Filippo Volpe**, originario di Sommatino (Enna), anima de "Il Moro – Anima Sicula", che attraverso farine selezionate, prefermenti e topping stagionali racconta l'entroterra nisseno.

Serio sarà presente anche nel **Salotto delle Celebrità**, l'area riservata a ospiti VIP e stampa, dove proporrà alcune delle sue pizze più apprezzate, tra cui la "Fuoco e Miele", con 'nduja e miele.

Tra i nomi da seguire c'è poi **Peppe Pavone**, under 30 di [Acireale](#), e anima di Magatama, al secondo anno consecutivo a Sanremo e vincitore nel 2024 del Talent Pizza Prize Sicily come miglior giovane talento: la sua pizza punta su lunga lievitazione, alveolatura evidente e alta digeribilità.

Dal [Palermo](#) arriva **Salvo Capizzi**, patron di Molecola Pizzeria, noto per la sua "pizza molecolare", che unisce tecnica e sperimentazione, mentre da [Avola](#) **Paolo Di Pietro**, fondatore de "Il Capriccio", torna al Festival dopo l'esperienza a Casa Sanremo con una proposta che fonde anima napoletana e identità siciliana.

Non è la prima volta che la Sicilia conquista Sanremo. Negli anni scorsi diversi pizzaioli dell'Isola sono stati protagonisti nell'area food di Casa Sanremo e in eventi paralleli dedicati alla pizza come strumento di promozione culturale.

Sanremo 2026 conferma questa tendenza: mentre la musica riempirà l'Ariston, la Sicilia si racconterà anche attraverso il profumo del forno e il sapore di un impasto fatto a regola d'arte.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/sanremo-2026-pizza-sicilia-maestri-pizzaioli/>

Generato il 17/04/2026