Arriva a Palermo la pizza di Fud

Autore: economysicilia

Data: 16 Dicembre 2023

Il **14 dicembre 2023**, alla vigilia del suo compleanno, **Fud Bottega Sicula** ha aperto al pubblico le porte della sua **pizzeria** a Palermo, un nuovo spazio, situato accanto all'attuale locale in piazza Olivella, progettato dall'architetto André Ballà in linea con lo stile industriale degli altri locali, in un connubio di materiali naturali, legno e pietra.

Le proposte della **Pizzeria Fud di Palermo** si rifanno al successo e alla semplicità del menù già amato a Catania e realizzato grazie alla collaborazione con Ciro Salvo, figura di spicco e di rottura nella tradizione della pizza napoletana. Ricette che uniscono sapientemente i gusti siciliani alla qualità di un impasto impeccabile.

“Così come undici anni fa abbiamo iniziato con la pizza nella bottega di Catania – spiega **Andrea Graziano** che di Fud è l’ideatore – oggi la portiamo a Palermo dedicandole un luogo ad hoc dove mangiare semplicemente questo prodotto buono, confortevole, trasversale, che unisce tutte le generazioni e gli strati sociali, che supera ogni tendenza e sempre vivrà. Non ci interessa regalare un’ “esperienza”, vogliamo fare la pizza. Ci sono ottime realtà che propongono pizza contemporanea ed evolutiva. Noi vogliamo cantare fuori dal coro ritornando alle origini: farina, lievito e acqua sono le uniche innovazioni che vogliamo perseguire”. Una dichiarazione chiara per rivendicare la necessità di proporre una cucina autentica, genuina e senza fronzoli.

Dello stesso parere anche il socio palermitano storico, **Gianluca Cigna**: “Sentiamo forte la necessità di ritornare alla tradizione. Siamo convinti, infatti, che pochi ingredienti permettano di assaporare al meglio un buon impasto, ecco perché nella pizzeria di Fud proponiamo pizze classiche che soddisfano i gusti di tutti, senza esagerazioni o derive gourmet, termine ormai più di moda che di concetto”.
Insomma, nessun abbinamento azzardato, senza per questo legarsi esclusivamente alle pizze tradizionali, con un unico imperativo: quello di utilizzare solo ingredienti scelti con cura, per godere essenzialmente del piacere di mangiare una pizza ben fatta. E gli ingredienti sono quelli a cui Fud ci ha da sempre abituati, fortemente legati ai produttori siciliani. Nel menù del nuovo locale, per esempio, oltre ai classici già presenti a Catania, troveremo la **PataNebrodi**, una sorta di pan y tomane siculo: base sottile e croccante condita con acqua di pomodoro, erbe aromatiche siciliane e prosciutto crudo riserva ghiande 36 mesi di **Luisa e Bastiano Agostino** di Mirto, in provincia di Messina.

Semplicità e genuinità anche nella scelta dell’ambiente, caldo e confortevole, dove il forno e il banco di lavorazione accolgono il cliente in maniera immediata. Qui è possibile gustare la pizza comodamente seduti ai tavolini del dehors, o prenderla da asporto o, ancora, farla arrivare a casa tramite il servizio di delivery.

L’evento di apertura, svoltosi alla presenza di amici di Fud e di giornalisti, è stato all’insegna del più tradizionale degli abbinamenti, quello pizza-birra. Si sono infatti degustate le proposte del menù insieme alle birre di **Tarì**, **Bruno Ribadi** e del **Birrificio T21**, una realtà di inclusione e solidarietà con cui Fud ha intrapreso da poco una collaborazione presentata durante l’evento.

Riferimento articolo: https://www.economysicilia.it/arriva-a-palermo-la-pizza-di-fud/

Generato il 08/11/2026