

Ristoranti

Stazione Lago: al via la riapertura dopo lo stop invernale

di: Redazione

24 marzo 2025



Ritornano le pizze in riva al lago di Piana degli Albanesi di Stazione Lago, realtà di Borgia Group dei fratelli Saverio e Vittorio Borgia. L'antica stazione ferroviaria costruita cento anni fa riapre le sue porte per la stagione, immersa nel verde del lago di Piana degli Albanesi.

Dopo lo stop invernale il locale è pronto a ospitare all'interno della stazione ferroviaria Kumeta i suoi clienti tutte le sere. Rimane attiva la formula del weekend con l'apertura a pranzo: ogni sabato e ogni domenica sarà disponibile un menu fisso con i piatti tipici della tradizione siciliana, che cambierà ogni settimana. Il forno è sempre affidato a Giuseppe Sgroi che realizza pizze con un impasto frutto di un mix di farine bio macinate a pietra (tipo "0", tipo "1" e grano tenero integrale) e arricchito da un pre-fermento di biga che garantisce una migliore digeribilità.



Le materie prime siciliane sono al centro del menu del locale e le due nuove pizze ne sono la prova: la prima è con crema di broccoli, mozzarella fiordilatte, tuma persa, salsiccia di maialino nero e broccolo croccante mentre la seconda è con mozzarella Fiordilatte, pere cotte al forno, gorgonzola, salame al pistacchio, miele e noci.

La novità della stagione è un orto nato all'interno della struttura in cui saranno coltivate piante aromatiche, pomodori e melanzane che saranno utilizzate per i piatti da offrire ai clienti.

Stazione Lago

Stazione Lago, in riva al lago di Piana degli Albanesi, nasce all'interno della stazione ferroviaria Kumeta, realizzata negli anni Venti ma mai entrata realmente in funzione, poi smantellata e abbandonata dalla seconda guerra mondiale in poi.

Il forno è stato affidato a Giuseppe Sgroi, 46enne palermitano con esperienze anche all'estero che ha studiato un menu in cui si incontrano tradizione, innovazione ed eccellenza delle materie prime.

La selezione degli ingredienti segue il ciclo delle stagioni e l'impasto nasce da un mix di farine bio macinate a pietra (tipo "0", tipo "1" e grano tenero integrale) ed è arricchito da un pre-fermento di biga che garantisce una migliore digeribilità e un prodotto di assoluta qualità.

