

In evidenza Ristoranti

Saccharum, la pizzeria che rilancia il concetto di fine dining

di: Redazione

27 aprile 2025



News dal mondo della pizza. Riaperto qualche giorno fa dopo un profondo restyle, **Saccharum**, il ristorante-pizzeria di Loredana e Gioacchino Gargano – locale già premiato dalla critica e da varie testate specializzate come una delle migliori pizzerie della penisola – sposta nuovamente il concetto di “*fine dining*” lanciando un quanto di sfida alla ristorazione classica. Ma andiamo con ordine: l’immobile, ubicato a poca distanza dallo svincolo autostradale A19 di Altavilla Milicia e a 200 metri in linea d’aria dal mare, ha beneficiato di un importante intervento di restyling. Obiettivi: creare un ambiente caldo e accogliente dove la materia è il racconto, in altre parole “...un posto dove si sta bene e si mangia bene. Solo con un tocco in più di bellezza”.



Gioacchino e Loredana
Gargano

Ed eccoli i materiali scelti: calce, marmo e rovere si mescolano in armonia con tonalità calde e confortevoli, con i colori del grano e della terra. Le forme sono morbide, i toni naturali, le texture rilassanti. Alcuni dettagli fanno la differenza, come l'uso inedito di pluviali in terracotta per creare un'illuminazione calda e diffusa sui tavoli.

La **zona pizzeria**, con il suo imponente banco in pietra chiara e linee minimaliste, si staglia su uno sfondo nero: un vero e proprio palcoscenico dove la pizza e il pizzaiolo sono protagonisti, enfatizzati da luci teatrali. Ogni ambiente è pensato per regalare una prospettiva diversa. La **zona bar** è caratterizzata da pareti e bancone rivestiti in mosaico nero e lampade oversize in lino. La **cantina**, invece, si apre come un abbraccio avvolgente, con pareti in calce e inserti in legno. Non manca l'**angolo bottega**, dove si possono acquistare i lievitati di Gioacchino. Nuova anche la **sala degustazione**, dedicata ai momenti speciali dove godere dei percorsi tematici, impreziosita da una texture ispirata alle venature della *canna da zucchero*, la stessa usata anche per l'ingresso e la cassa.



Il nostro personalissimo percorso (vedi il menù) ha previsto una selezione di **Snack di Benvenuto**, come il pan brioche alla quaglia BBQ, tuma in pastella, arancinette con verdure e alici, tre tipi di sfincione e dei mini panini ai semi con porchetta. A seguire un "Ricordo d'Infanzia", la **Pizzetta Siciliana** al pomodoro siccagno, acciughe di Aspra, caciocavallo siciliano, cipolla caramellata e olio evo; la **Pizza Croccante** con fiordilatte campana, bresaola di tonno, zucchine genovesi, cipolla caramellata, menta e maionese alla bottarga; la "Pizza Tonda", con fiordilatte campana, prosciutto cotto di alta qualità, carciofi arrostiti, scaglie di parmigiano e tartufo nero; la **Pizza Spick & Crock**, con gamberi rossi di Mazara, stracciatella, zucchine marinate, zest di limone e olio extravergine d'oliva al basilico. Per dessert, la **Focaccina dolce** con miele di zagara, ricotta di pecora e scorza di limone candita. Da bere un apposito percorso di vini e birre, abbinati ad ogni singola portata. La carta vini prevede comunque una interessante scelta tra vini siciliani, nazionali e Champagne.

Pizzeria Saccharum

Via Marina Della Bruca, 1 (svincolo autostradale A19 Altavilla Milicia)

Altavilla Milicia (PA)

tel. +39 091 910 3210

<https://www.saccharum.it>

Orari; Martedì – Domenica, 19:00 – 00:00

Chiusura: Lunedì

foto: @Credits_La Cook

FP
