

Ristoranti

Catania, la pizza secondo i Zuccarello: Sazi e Sani compie dodici anni

di: Gianmaria Tesei

5 luglio 2026



Dodici anni. Era il 2014 quando Giovanni Zuccarello e la sua famiglia avviavano la pizzeria Sazi e Sani, un progetto dedicato all'arte bianca, mettendo insieme esperienza e tecnica. Un percorso che, in realtà, comincia molto prima.

Giovanni ha iniziato da bambino, impastando nel panificio della bisnonna. Poco dopo l'adolescenza ha lasciato la Sicilia e attraversato paesi e continenti, lavorando come chef, gestore e consulente per diverse attività legate alla panificazione e alla pizza. Buenos Aires, Londra, la Spagna, il Brasile e gli Stati Uniti sono alcune delle tappe di un'esperienza che, tornato a Catania, ha trasferito negli impasti e nelle pizze.

La filosofia

Il locale si trova nel cuore di Catania, in via Sant'Euplio, lungo il margine della Villa Bellini. È l'evoluzione del primo laboratorio-pizzeria aperto in via Sisto, in un'altra zona della città. L'idea di partenza è rimasta sostanzialmente la stessa: costruire una pizza riconoscibile attraverso la ricerca sugli impasti, la scelta delle materie prime e abbinamenti pensati anche in relazione al vino, sostenuti da una cantina ampia e curata. Al centro del lavoro rimangono le lunghe maturazioni e idratazioni calibrate, con l'obiettivo di ottenere impasti fragranti e leggeri. Le strade principali sono tre. L'impasto al farro accompagna condimenti più delicati; il contemporaneo guarda alla scuola napoletana, con una consistenza più soffice e un cornicione pronunciato; l'integrale siciliano, realizzato con grani locali, sostiene sapori e profumi più intensi.



La famiglia e l'importanza del vino

Sazi e Sani conserva un'impronta fortemente familiare. Accanto a Giovanni lavora la moglie Rosetta, mentre la figlia Federica ha un ruolo centrale nella gestione e, in particolare, nella selezione dei vini. La carta conta circa 150 etichette. Francia e Spagna occupano uno spazio circoscritto, mentre la parte più consistente della selezione guarda all'Italia; circa il 30 per cento delle referenze proviene dalla Sicilia. A costruire la carta è Federica, sommelier con esperienze a Londra e una formazione universitaria in economia tra Roma e Catania. La sua idea parte da un rapporto antico, quello tra pizza e vino. Un legame che qui si prova a riportare al centro del tavolo, senza escludere la birra, presente in carta come alternativa. Federica segue inoltre la proposta dei dessert. La dimensione familiare è uno dei tratti più evidenti della pizzeria. Giovanni ha portato nel progetto le esperienze maturate tra Argentina, Inghilterra, Spagna, Brasile e Stati Uniti; Rosetta e Federica ne condividono la gestione quotidiana, dando al locale una continuità che va oltre la sola proposta gastronomica.



Il locale

Sazi e Sani dispone di 180 coperti all'interno e 60 all'esterno ed è aperto ogni giorno dalle 19. Gli ambienti sono ampi e l'acustica permette di conversare agevolmente anche nelle serate più affollate. Le grandi vetrate affacciate verso la Villa Bellini accentuano la percezione dello spazio, mantenendo però un'atmosfera raccolta. Lo stile è sobrio, senza elementi decorativi invadenti. Il servizio resta legato alla famiglia Zuccarello e si avvale anche della presenza del sommelier Ezio Calanna, produttore dell'amaro Celentano, inserito nella carta del locale. Un amaro composto da 27 botaniche, con note nette di china e sfumature fumé.



La degustazione

Lo scorso 29 giugno abbiamo assaggiato alcune pizze preparate con il medesimo impasto, ma costruite attraverso ingredienti e combinazioni differenti, rappresentative della visione attuale di Sazi e Sani.

Le Pizze

Il primo assaggio racchiude alcuni dei riferimenti più riconoscibili della pizza italiana: pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala e una riduzione di basilico. La cottura avviene in due tempi. La pizza viene prima fritta in olio di semi di girasole alto oleico, quindi passata in forno, dove acquista una leggera croccantezza. Una combinazione di sapori classica e ben risolta, sostenuta da una frittura che non appesantisce l'assaggio.

La seconda pizza segue lo stesso procedimento di cottura, ma cambia registro. Alla base si aggiungono purea di mango, stracciatella, olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e alici del Mediterraneo. Completa l'insieme una scorza di limone, che porta freschezza e alleggerisce la componente più morbida e dolce del condimento.

In entrambi gli assaggi la doppia cottura funziona: la frittura dà consistenza, il successivo passaggio in forno asciuga l'impasto e ne accentua la croccantezza. Cambia invece il rapporto tra gli ingredienti. La prima pizza rimane su un terreno classico e immediatamente leggibile; la seconda cerca un equilibrio più complesso, giocato tra la dolcezza del mango, la sapidità delle alici, la morbidezza della stracciatella e la nota agrumata del limone.



La terza pizza porta il nome del locale, "Sazi e Sani", e ne riassume l'impostazione. Mozzarella fior di latte, scaglie di grana stagionato ed emulsioni di basilico e pomodoro arrosto compongono un condimento essenziale, affidato a sapori netti e riconoscibili.

La cottura è quella classica. Aspetto e consistenza guardano alla scuola napoletana, con un cornicione pronunciato e una trama morbida. Il risultato è convincente: gli ingredienti mantengono una buona definizione, l'esecuzione è precisa e, anche in questo caso, l'assaggio non risulta pesante.



La quarta è una pizza a ruota e segna un cambio evidente rispetto alle precedenti. Il bordo si abbassa, il diametro aumenta e la consistenza diventa meno soffice e più croccante, anche per effetto di una minore idratazione dell'impasto.

Sulla mozzarella fior di latte viene adagiata una crema di guacamole, lasciata volutamente un po' grossolana, completata da una grattugiata di limone Verdello e arancia Tarocco. Al centro, il gambero rosso, precedentemente marinato con olio extravergine di oliva da Tonda Iblea e scorza di Tarocco.

Gli equilibri sono buoni. La croccantezza è coerente con la forma e con la costruzione della pizza, mentre la precisione dell'insieme rivela una cura evidente dei dettagli.



La quinta pizza cambia nuovamente passo e, già nell'impasto, sembra cercare un punto di incontro tra le due tipologie assaggiate in precedenza. Il cornicione ha un'altezza intermedia, meno pronunciata rispetto alla pizza di impostazione napoletana e più presente rispetto a quella a ruota; anche la consistenza si muove sullo stesso crinale, conservando morbidezza all'interno e una maggiore croccantezza nella parte esterna.

Il condimento lavora su tonalità più calde e avvolgenti. Sulla mozzarella fior di latte trovano posto la crema di patate, le scaglie di Grana Padano, il guanciale e altre patate leggermente speziate. Una noce di burro completa la preparazione e accentua la componente dolce e rotonda dell'insieme.

È una pizza costruita per stratificazione, con la patata presente in due consistenze e il burro che amplia ulteriormente la parte morbida del gusto. Proprio per questo il guanciale assume un ruolo decisivo: dovrebbe introdurre sapidità, intensità e una nota più netta, capace di interrompere la continuità tra latticini, patate e burro. Nell'assaggio, invece, rimane leggermente in secondo piano.



Il risultato è interessante, soprattutto per la consistenza dell'impasto e per il gioco tra le diverse forme della patata. Un guanciale più incisivo, per quantità o intensità, avrebbe probabilmente dato maggiore profondità all'insieme, creando un contrasto più marcato con la dolcezza e la morbidezza degli altri ingredienti.

La sesta torna alla ruota di carro e porta l'assaggio verso una idea più mediterranea. Il diametro ampio, il bordo sottile e la croccantezza più pronunciata sostengono un condimento dai sapori familiari: crema di pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, olive nere, datterino giallo e alici del Mediterraneo.

La pizza si gioca soprattutto sul rapporto tra dolcezza e sapidità. Capperi, olive e alici insistono, ciascuno con un accento diverso, sul versante salmastro; la crema di pomodoro e il datterino giallo lavorano invece in senso opposto, portando morbidezza e una dolcezza più distesa. Il fior di latte fa da raccordo, attenuando gli spigoli senza cancellarli.



Il rischio, con una composizione di questo tipo, sarebbe quello di accumulare ingredienti che parlano tutti ad alta voce. Qui l'equilibrio tiene. La dolcezza del pomodoro riesce a contenere la spinta sapida del condimento, mentre la struttura più sottile e croccante dell'impasto evita che l'insieme diventi troppo morbido o uniforme.

È una pizza dal profilo territoriale, leggibile, forse meno incline alla ricerca rispetto ad altri assaggi della degustazione, ma coerente e ben costruita. La sua riuscita sta nella misura: ingredienti intensi, riconoscibili, che trovano un punto di incontro senza perdere la propria identità.

Vini

Tre vini hanno accompagnato la degustazione, con il Crémant de Bourgogne ad aprire la sequenza e due etichette, una siciliana e una toscana, a seguirne l'intero percorso.

La fase iniziale degli assaggi è stata affidata all'Appellation d'origine contrôlée Crémant de Bourgogne 2020 di **Herni Champlian**, Famille Graffard Champlian, ottenuto da Pinot Noir per l'85 per cento e Chardonnay per il restante 15. Le bollicine fini e la mousse cremosa introducono un sorso sostenuto da una buona acidità. Il frutto rimane delicato e costante, accompagnato da richiami di brioche. Chiude con eleganza. Una partenza efficace, soprattutto con le prime pizze, dove la doppia cottura richiedeva capacità di rinfrescare il palato.



Ad attraversare l'intera degustazione sono stati invece il **Grecanico 2022 di Pianogrillo** e il **Syrah Rosa 2022 di Stefano Amerighi**. Due vini molto diversi per provenienza, vitigno e carattere, capaci di offrire letture differenti delle pizze. Il Grecanico di Pianogrillo, siciliano, si presenta nel bicchiere con un colore giallo paglierino. Al naso emergono fiori bianchi, pera e ananas, seguiti da una nota di mandorla. Il sorso è teso, croccante, con una sapidità ben presente. Una struttura che trova un terreno naturale nell'alternanza tra componenti lattiche, pomodoro, alici e condimenti più complessi, senza aggiungere ulteriore peso all'assaggio. Di altro registro il Syrah Rosa 2022 di Stefano Amerighi, vino toscano non stabilizzato né filtrato. Il colore richiama la buccia di cipolla; il profilo aromatico si muove tra frutta rossa e spezie. In bocca il vino è morbido e intenso, ma conserva freschezza. È soprattutto nel ritorno retronasale che gli aromi percepiti al naso acquistano maggiore chiarezza, distendendosi con più precisione.



Nel corso della degustazione i tre vini hanno svolto funzioni diverse. Il Crémant ha accompagnato l'avvio con acidità e dinamismo; il Grecanico ha lavorato sulla freschezza e sulla sapidità; il Syrah Rosa ha offerto una lettura più morbida e avvolgente, adatta ai condimenti di maggiore intensità. Una scelta ha permesso di osservare le pizze da prospettive diverse, seguendo ora la consistenza degli impasti, ora la componente sapida, ora la dolcezza e la profondità dei condimenti.

Dolci

A chiudere la degustazione, tre dessert preparati da Federica: tiramisù, cheesecake ai frutti di bosco e semifreddo alle mandorle, completato da una cialda di cioccolato. Tre preparazioni classiche. Il tratto comune è proprio la misura dello zucchero, ìlmai dominante, una scelta particolarmente apprezzabile al termine di un percorso già ampio. La cheesecake mantiene nei frutti di bosco una componente fresca e leggermente acidula; nel semifreddo, la mandorla trova nella cialda di cioccolato un contrasto di consistenze; il tiramisù rimane nel solco della riconoscibilità. Una chiusura semplice e ben eseguita, coerente con l'impostazione familiare del locale e con il ruolo che Federica ricopre anche nella proposta dolciaria.



Oli

Ad affiancare le pizze, due oli extravergine d'oliva differenti: Cherubino di Terraliva, da Tonda Iblea e 04 di Serafica, da Nocellara dell'Etna.

Sazi e Sani

Via Sant'Euplio, 122

95125 Catania

Telefono: 340 254 5000

<https://saziesani.it>

di Gianmaria Tesei
