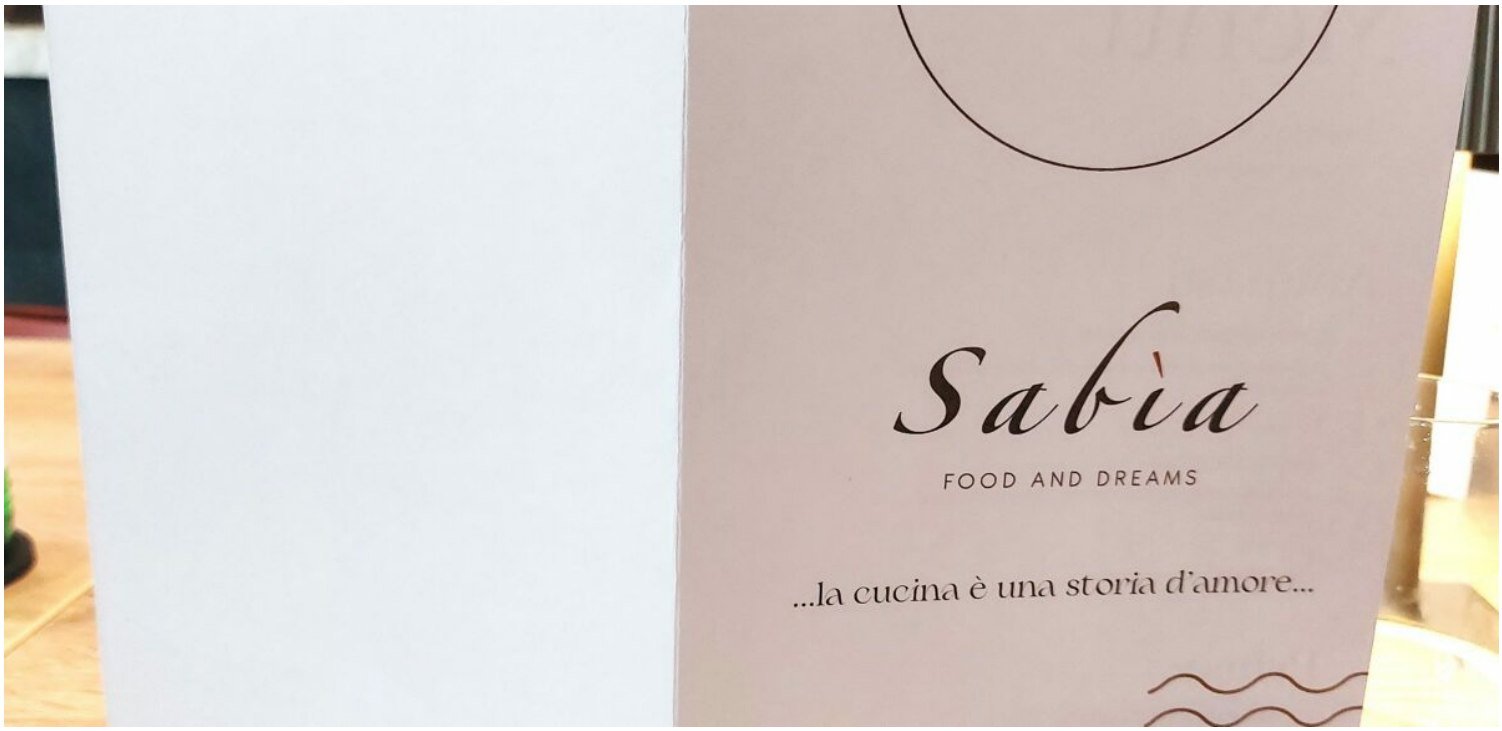
WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano Ristoranti

Sabìa, a Gela la cucina di una storia di famiglia

di: Gianmaria Tesei

12 novembre 2026



Sa-bìa, con l'accento sulla i, perché per tutti suona meglio. Salvatore e Bianca. Lui di Gela, in provincia di Caltanissetta, lei di Vittoria, in provincia di Ragusa. Dal loro amore è nato Francesco La Rosa, che dopo la scomparsa della madre porta avanti con il padre Sabìa, una delle realtà enogastronomiche più interessanti di Gela. Il progetto nasce da quel legame familiare e si sviluppa attorno a un hotel, a un ristorante e a una pizzeria.

La storia di Sabìa

La storia comincia circa dieci anni fa, quando Salvatore e Bianca, con il sostegno di Francesco, rilevano un immobile vuoto e lo trasformano in un hotel a tre stelle. Distribuito su tre piani, con una terrazza per la colazione, l'albergo conta oggi venti camere e conserva il nome della società che lo deteneva in precedenza, Erasmus. Su impulso di Francesco, avvocato penalista, nel 2017 la famiglia apre un ristorante con lo stesso nome.

La scomparsa di Bianca porta a interrompere l'attività di ristorazione. Sei anni fa, con l'acquisto di nuovi spazi vicini all'albergo, la famiglia riprende il lavoro nel solco della sua passione per la cucina. Ancora oggi si usa il suo ricettario, dedicato soprattutto ai dolci. Da allora il ristorante si chiama Sabìa, il nome scelto da Francesco per tenere insieme il ricordo della madre e il contributo del padre.

Il progetto prende così la direzione della cucina d'autore, una proposta poco comune a Gela, con fornitori quasi tutti locali o siciliani. Francesco decide poi di affiancare al ristorante una pizzeria. L'apertura arriva due anni dopo, il tempo necessario per mettere a punto l'impasto e scegliere le materie prime.

Sabìa oggi, il tempo a tavola

Dopo aver lavorato con diverse brigate, ristorante e pizzeria trovano un nuovo equilibrio nell'aprile del 2026, con l'arrivo di Stefano Toscano e Pilar Toledo, compagni anche nella vita. Nel loro percorso di formazione e di lavoro figurano esperienze in ristoranti stellati come Zash e con cuochi come Pino Cuttaia. A Sabìa seguono i piatti e danno indicazioni anche per la preparazione del pane e dei grissini.

Francesco ha scelto il personale di cucina e di sala con l'idea di formare un gruppo coeso, capace di lavorare secondo la filosofia di Sabìa. Tra le dieci persone che lavorano nei due locali, accanto a chi ha già esperienza, ci sono ragazzi appena usciti dall'alberghiero e uno che frequenta ancora l'istituto. La scelta sembra riuscita. Il servizio è attento, elegante e cortese.

Il ristorante conta 30–35 coperti, la pizzeria una quarantina e lo spazio esterno ne aggiunge 20–25. La pizzeria è aperta tutte le sere tranne il lunedì. Il ristorante chiude il mercoledì e, in inverno, apre anche la domenica a pranzo.

Ristorante e pizzeria condividono una scelta precisa, quella del turno unico. Francesco La Rosa vuole che ogni tavolo abbia il tempo di assaggiare, bere e conversare al proprio ritmo. È una scelta che si avverte nel corso della cena, quando ci si può soffermare su un piatto o su un calice.

Francesco si occupa anche della cantina e propone gli abbinamenti. La carta conta circa settanta referenze, soprattutto siciliane, con una selezione di vini di altre regioni italiane e qualche etichetta estera. Per le birre artigianali ha scelto Epica, di cui propone l'intera gamma salvo la scura. Completano l'offerta i superalcolici, tra cui alcuni amari locali.

Gli ambienti hanno linee contemporanee e sobrie. Le ampie vetrate danno luce alle sale e il legno chiaro le rende accoglienti. Accanto alla carta, il ristorante propone tre percorsi di degustazione, Marea, Terra e Sabìa.

La degustazione in pizzeria

Alla presentazione del menu abbiamo assaggiato diverse pizze. L'impasto è buono e ha margini di miglioramento. I condimenti portano la firma dei cuochi, che sanno accostare ingredienti e sapori complessi. Piemontese e Mediterranea sono le due pizze in cui il risultato ci è sembrato più riuscito.

Amuse-bouche
In abbinamento, metodo classico Giorgi 1870 (pinot nero).

Norvegese
Pizza bianca con fiordilatte, salmone affumicato in casa, crumble di pane all'erba cipollina, olio al limone, caviale, aneto, olio extravergine di oliva e basilico.
In abbinamento, metodo classico Giorgi 1870 (pinot nero).

Margherita
Polpa di pomodoro datterino, fiordilatte, olio extravergine di oliva e basilico.
In abbinamento, Natöra Müller Thurgau 2024 di Bellussi.

Piemontese
Pizza bianca con fiordilatte, tartare di vitello, insalata riccia, fonduta di Vastedda del Belice Dop, nocciole tostate, polvere di caffè, olio extravergine di oliva e basilico.
In abbinamento, Osa! Frappato Rosato 2024 di Paolo Calì (frappato 100%).

Vitel Tonné
Pizza bianca con fiordilatte, vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, cipolla in agrodolce, insalata riccia, fiori di cappero, olio extravergine di oliva e basilico.
In abbinamento, Osa! Frappato Rosato 2024 di Paolo Calì (frappato 100%).

Mediterranea
Polpa di pomodoro datterino, ragù di dentice al finocchietto, stracciatella, olive taggiasche, capperi fritti, salsa di basilico, olio extravergine di oliva e basilico.
In abbinamento, Chardonnay 2024 Menfi Doc di Planeta (chardonnay 100%) e Frappato 2024 di Catalano (frappato 100%).

Tonno e cipolla evoluta
Pizza bianca con tonno cotto a bassa temperatura, fiordilatte, cipolla caramellata, olive taggiasche, pomodorino ciliegino semi-dry, pane tostato, olio al mandarino di Tenuta Chiaramonte e basilico.
In abbinamento, Chardonnay 2024 Menfi Doc di Planeta (chardonnay 100%) e Frappato 2024 di Catalano (frappato 100%).

La degustazione al ristorante

Nei piatti si riconosce il lavoro di Stefano Toscano e della sous-chef Pilar Toledo. Le loro origini italiana e spagnola si incontrano nel Pan Perdido. La cucina si muove con misura anche quando mette insieme ingredienti all'apparenza distanti. La lampuga scottata, con cipolla arrosto, colatura di provola affumicata e gelato al pane, è il piatto in cui abbiamo colto meglio la freschezza della materia prima e la precisione dei cuochi.

Amuse-bouche
In abbinamento, Gran Cuvée Storica Giorgi 1870, Oltrepò Pavese Metodo Classico Docg (pinot nero).

Scampi marinati agli agrumi
Con crema di ceci, pomodorino semi-dry, crumble alle acciughe e aria di limone.

Lampuga scottata
Con cipolla arrosto, colatura di provola affumicata, crumble e gelato al pane.
In abbinamento ai due antipasti, Sauvignon Blanc 2025 di Catalano (sauvignon blanc 100%).

Tagliolino di pasta fresca
Con salsa allo zafferano, crema di verdure di campagna e stracotto di manzo.
In abbinamento, Cerasuolo di Vittoria Docg 2023 di Catalano (frappato 50%, nero d'Avola 50%).

Polpo glassato
In salsa teriyaki, con purea di cavolfiore, riduzione di caffè e scaglie di cioccolato fondente al 70%.
In abbinamento, Salina Rosso 2022 di Hauner (nero d'Avola e nerello mascalese).

Pan Perdido
Nocciola in due consistenze, gelato al cioccolato fondente al 70% e rum.

Ostrica
Su sorbetto di agrumi, con crumble al pistacchio.

A chiudere, Arbaria, Passito di Pantelleria Dop di Vinisola (zibibbo 100%).

Sabìa Ristorante
Si trova presso: Hotel Erasmus
Via Gian Maria Volontè, 5, 93012 Gela (CL)
Telefono: 376 154 0470
https://sabiaristorante.it/

di Gianmaria Tesei