

Ristoranti

# Saccharum e Le Due Sicilie tra le pizzerie di qualità della Costa Tirrenica

di: Redazione

27 dicembre 2019



Il mondo dei lievitati – è il caso di dire – è in gran fermento. Mai come oggi, soprattutto in Sicilia, è possibile scegliere tra pizzerie che propongono ottime pizze realizzate con materie prime eccellenti. Ma non è solo questione di *topping*, il condimento sopra: la tecnica artigianale di impastare, far lievitare e rendere digeribile la componente *pane* è una questione di indispensabile approfondimento che non è più lasciata al caso. Le migliori pizzerie propongono, ormai da anni, diversi tipi di impasti realizzati con miscele di farine diverse, integrali, o ottenute da varietà cosiddette *antiche*. Queste, a differenza di quelle moderne, sono più digeribili e con quantità di glutine inferiore. Con un inconveniente: la lavorazione risulta più lunga e complessa.

Tra i locali che abbiamo visitato recentemente segnaliamo la pizzeria **Saccharum** – presso lo svincolo autostradale A19 di Altavilla Milicia (PA) – e la pizzeria **Le Due Sicilie** di Barcellona Pozzo di Gotto (Me).

### **Pizzeria Saccharum**

Altavilla Milicia (Pa)

Il nome della pizzeria richiama la “*canna da zucchero*” che in questa zona – tra Bagheria e Altavilla – era coltivata in maniera intensiva dal tempo degli arabi sino a fine ‘800. Gli ambienti sono moderni, confortevoli; numerosi inserti in legno e pietra donano una bella atmosfera e una piacevolezza naturale. Le lampade a sospensione sono realizzate con simpatici cestelli di frittura e scolapasta. D’estate, così come in inverno, è possibile cenare in terrazza.

Titolare della pizzeria è **Gioacchino Gargano**, pizzaiolo e chef. La sua esperienza, infatti, non si limita alla pizza. Nel suo passato c’è tanta ristorazione con esperienza all’estero, ad esempio al Gran Caffè Convivium di Parigi. Lo assiste in sala, **Maria Loredana Sparacino** provvede con attenzione ad una cura meticolosa dei clienti e delle loro necessità.

La pizza è un compromesso tra lo stile napoletano e il croccante stile italiano. Ben alveolata, asciutta e un po’ *crunch* in superficie. Racconta Gioacchino “*la mia pizza non è né campana, né romana, né diversamente napoletana; è il risultato dei miei studi, corsi, esperimenti e prove, semplicemente MIA! Con i miei difetti e qualche pregio. Sto studiando un impasto senza lieviti aggiunti, utilizzando invece la fermentazione spontanea del succo di canna da zucchero*”. Ottime le materie prime del topping. Il pesce è fornito da una pescheria di Bagheria che ogni mattina, prima dell’alba, sceglie appositamente il pesce a Porticello. Il forno è rigorosamente a legna.

Divertente il “benvenuto”, un bocconcino di pane cotto al vapore, tipo baozi, condito con burrata, pomodorini giallo e rosso confit, alici di Cetara e perle olio extravergine, accompagnato da un mini cocktail Mojito servito in bottiglietta di vetro con tappo in ceramica.

Tra gli antipasti, molto interessanti *U’ Panaru ca’ vastella di ricotta*, lavorata con farine macinate a pietra e lenta lievitazione, o la caponata Saccharum, sfumata con aceto invecchiato di Marsala e zucchero di canna non raffinato, o ancora l’Omaggio ad Aspra, con alici marinate, insalata di polpo, caponata di pesce azzurro e tortino di alici a’beccafico. Tra le composizioni dell’orto, imperdibile *U’*



Tra i vini abbinati, Al Qasar di aziende agricole Rallo

*Scolapasta* di patatine fritte e croccché, servite nella carta marrone.

Tra le pizze, la *Norma a casa mia*, con pomodoro, fiordilatte, provola delle Madonie affumicata, melanzane e, in uscita, crema di pomodoro riccio, pesto al basilico della casa, mandorle tostate e scaglie di Pecorino DOP siciliano; un *Romano in Sicilia*, con provola bianca, Pecorino DOP stagionato e pepe; la Regina di Napoli, con mozzarella di bufala, datterino giallo e rosso, e acciughe marinate di Aspra; la *Morsi d'Italia*, con patate al forno, Provola delle Madonie affumicata, in uscita, speck e rosmarino; la *Canazzu Palermitanu*, con dadolata di ortaggi di stagione, fiordilatte, in uscita prosciutto arrosto dei Nebrodi e giro di olio extravergine Cerasuola; infine, *Peperone 'mbuttunatu*, con peperoni, mozzarella di bufala, olive caiazzane, cipolla e, in uscita, filetti di tonno da pesca sostenibile lavorato artigianalmente, giro di olio extravergine di Cerasuola. Minimale e ben realizzata la carta dei vini, in linea con le proposte e le materie prime delle pizze. Ci sono Azienda Agricola Rallo, Baglio del Cristo di Campobello, Planeta, Gulfi, Milazzo e altre. Sotto la photogallery e gli indirizzi.

## Pizzeria Le Due Sicilie

Barcellona Pozzo di Gotto (Me)

Il Faro, quello del porto di Messina sul braccio di San Raineri, è il testimone silenzioso di una delle storie più importati d'Italia, il "Regno delle due Sicilie". Questo Stato – espressione di un Sud nel quale Napoli e Palermo erano due capitali europee – è formalmente esistito dal dicembre 1816 al febbraio 1861, ma ha radici lontane che risalgono ai normanni. Sono due metà della stesso disegno, due pezzi che si sono costituiti, rincorsi, divisi e ricongiunti molte volte, per quasi sette secoli (alla fine all'articolo ne tratteremo una breve sintesi). La pizzeria Le due Sicilie si trova a Barcellona Pozzo di Gotto, un comune di fronte alle Eolie, a pochi chilometri da Milazzo e Messina. Il riferimento alle "Due Sicilie" non è casuale, bensì reale, e adesso vi spieghiamo perché: la pizzeria si trova a cavallo di due interpretazioni gastronomiche, quella dei Regno di Napoli e Sicilia, e mai nome di una pizzeria fu più azzeccato di questo. Lo stile "napoletano" della pizza si fonde con la sicilianità del luogo e delle materie prime. I protagonisti completano il quadro siculo-campano: si chiamano **Carmelo Abbate**, siciliano di Barcellona, e **Simona Seccia**, campana di Napoli, coppia nel lavoro e nella vita. L'amore tra i due sboccia in un villaggio turistico dell'isola e Carmelo decide di inseguire l'oggetto del suo desiderio sino a Napoli. Qui accade una *full-immersion* nello stile di pizza più famoso del mondo che lo segnerà definitivamente sino ad aprire qualche anno dopo, proprio a Barcellona, la Pizzeria "Le Due Sicilie". Poi, un anno fa, il trasferimento nella sede attuale di Via Cairoli, 136.



Tra i vini abbinati, il  
Chiaramonte di Firriato

Sul fronte pizze, tre gli impasti principali, il "Classico", un impasto integrale e uno alternativo con germe di grano. Per chi soffre di celiachia, c'è un impasto senza glutine. Le materie prime sono di eccellenza. Tra le pizze, la *Pino Daniele*, una pizza bianca con mozzarella di bufala, formaggio salmonato, funghi porcini, Speck dell'Alto Adige e noci; la *Super Simo* è con pomodori gialli del Vesuvio, mozzarella di bufala, filetti di tonno di Cetara, capperi di Pantelleria, cipolle e olive; nella *Maradona* il cornicione è farcito con ricotta, poi mozzarella di bufala, patate al forno, salsiccia e funghi; *O'Sarracino* è con pomodorini gialli, mozzarella e ricotta di bufala, crudo di Parma, rucola, radicchio e noci. Tra le Classiche DOP, la Salsiccia e Friarelli, con provola di bufala, salsiccia, friarelli e Parmigiano; la *Don Salvatore*, con mozzarella di bufala affumicata, patate al forno, Gorgonzola, porchetta e cipolla; la *Due Sicilie*, con pomodori datterini, mozzarella di bufala, crudo di Parma, melanzane arrosto sott'olio e Parmigiano in uscita; infine la *D.O.P.* con pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico e Parmigiano.

Da bere, birre tedesche, artigianali e siciliane. Oppure i pregiati vini delle cantine Milazzo, Firriato, Duca di Salaparuta e Sibiliana di Cantine Europa. Sotto la photogallery e gli indirizzi.

**Saccharum – Pizzeria, Ristorante di pesce**

Via Marina Della, Str. Litorale della Bruca, 1 / uscita A19 Altavilla Milicia

90010 Altavilla Milicia (Pa)

Tel. 091 9103210

Pagina Facebook

**Le Due Sicilie – Pizzeria**

Via Cairoli, 136 (161,00 km)

98051 Barcellona-Pozzo Di Gotto (Me)

tel. 090.7383485

Facebook: [www.facebook.com/Pizzerialeduesicilie](https://www.facebook.com/Pizzerialeduesicilie)

Instagram: [www.instagram.com/leduesicilieabbate](https://www.instagram.com/leduesicilieabbate)

*(recensioni in collaborazione con Pizza & Protagonisti)*

---

**Pizzeria Saccharum**

Altavilla Milicia (Pa)

---

**Pizzeria Le Due Sicilie**

Barcellona Pozzo di Gotto (Me)