



La Sicilia e le Pizze d'Autore. Cena degustazione da Saccharum

Altavilla Milicia, Pizzeria Saccharum, mercoledì 7 maggio, ore 20:30

A pochi passi dal mare di Altavilla Milicia, **Saccharum** è una pizzeria dove la passione per l'arte bianca e per le migliori materie prime del territorio si fonde con un design caldo e sartoriale. Dopo un recente restyling, il locale si presenta come uno spazio elegante ma autentico: materiali naturali come marmo, calce e rovere raccontano il legame profondo con la terra, mentre i forni dominano la scena come un grande palcoscenico. La filosofia di Gioacchino Gargano, pizzaiolo, chef e anima del locale, si riflette in ogni dettaglio: ricerca instancabile sugli impasti, valorizzazione delle piccole produzioni, attenzione alla biodiversità. Ogni pizza è un viaggio alla scoperta delle materie prime del territorio, non a caso è tra le pizzerie più premiate d'Italia.



Slow Food Palermo invita i soci – **mercoledì 7 maggio, inizio alle ore 20:30** – a un *percorso del gusto* che valorizza i lievitati e alcune tra le migliori materie prime siciliane; in abbinamento, le etichette della cantina [Alessandro di Camporeale](#) e di [Birra dei Vespri](#). Di seguito il menù:

Stuzzico di Benvenuto

Pan brioche farcita, selezione di sfincioni, arancine

Pizzetta Siciliana

Pomodoro Siccagno di Valledolmo, fiordilatte campana, burro di Isigny, [acciuغه di Aspra](#), origano di Villalba

Pizza Croccante

Fiordilatte, bresaola di tonno, zucchine, [cipolla di Giarratana](#) caramellata, menta, maionese alla bottarga

Pizza Tonda all'Alalunga

Pesto leggero di basilico, mozzarella di bufala, [filetti di alalunga](#) da pesca sostenibile lavorata a Sant'Elia, [cipolla rossa marinata](#), [capperi di Salina](#) croccanti

Dessert

Focaccina dolce con [miele di zagara](#), ricotta di pecora, scorza di limone candita

Abbinamenti



Metodo Classico – Extra Brut Millesimato 2020

Extra Brut millesimato fragrante e varietale, in cui i profumi tipici del Catarratto Extra Lucido si esprimono con grande intensità. Il carattere è fortemente Mediterraneo, con profumi agrumati che si evolvono in note più complesse date dall'affinamento sui lieviti, ben integrate in una trama aromatica elegante.

Monreale Bianco – Vigna di Mandranova, Catarratto 2023

Sulla collina che sovrasta la contrada Mandranova, il Catarratto rivela tutto il suo potenziale in una delle sue massime espressioni. Il mix punta alla potenzialità del vitigno e alle peculiarità del territorio; è un vino elegante e armonioso dal bouquet fruttato e floreale. Finale piacevolmente speziato e minerale.

Kaid - Vendemmia Tardiva

Per la produzione di questa vendemmia tardiva (appassimento su pianta) di Syrah è stata selezionata una vigna di un solo ettaro e mezzo. È un vino dolce di grande personalità e sorprendente per beva.



1282 Chiara - Saison Biologica

Birra biologica nello stile saison con ingredienti italiani. Fruttata e speziata, note gli agrumi e pesca. La percezione del luppolo è moderata e vira sul floreale. È chiara, morbida con schiuma bianca e persistente. Le note speziate sono tipicamente di pepe, con una leggera nota di coriandolo.

Lavika - IPA

Birra di colore ambrato in puro stile americano Indian Pale Ale. Al naso intense note agrumate, floreali e di frutta esotica data dai luppoli simcoe e citra. In bocca mette in luce un amaro marcato, ma ben bilanciato dalla pienezza di gusto del malto caramellato.

Info e Prenotazioni

Posti disponibili: 34 coperti (le prenotazioni sono impegnative con priorità ai soci).

Data e ora: mercoledì 7 maggio, inizio ore 20.30 (si prega di calcolare i tempi di trasferimento, circa 35 min. senza traffico, e di arrivare con 10 minuti di anticipo per l'assegnazione al tavolo).

Prezzo: € 30 per soci in regola con il tesseramento; € 40 per i NON soci. Per prenotare: inviare un messaggio WhatsApp al cell. 3516885906 oppure 3338950415, entro lunedì 5 maggio e attendere conferma. Nel messaggio indicare nome, cognome e cellulare del socio che prenota, numero degli ospiti.

Luogo: Pizzeria Saccharum, Via Marina della Bruca, 1 – Altavilla Milicia (PA)

Google Maps: <https://maps.app.goo.gl/eh1ByUEE6yJN1NJcA>