

Sazi e Sani, la pizzeria di Catania con cantina super. Federica, maitre (e pasticcera): "Grazie alla mescita in tanti scelgono il vino"

22 Luglio 2026



CATANIA - L'abbinamento pizza-vino non è certo una novità, ma di pizzerie con più di cento etichette se ne trovano ancora poche e ancora meno sono quelle che puntano sulla mescita, con una scelta al calice che ruota di settimana in settimana. Così da Sazi e Sani, in via Sant'Euplio n.122 in pieno centro a Catania, il vino non sembra conoscere crisi.

La diffidenza da parte dei giovani c'è, ma il ricambio generazionale all'interno di molte cantine sta aiutando a cambiare anche il modo di comunicare il vino e i risultati si vedono, dice **Federica Zuccarello**, che gestisce la sala in questa frequentatissima insegna: "I giovani bevono in quantità controllata ma hanno un'ottima conoscenza rispetto a qualche anno fa. In Sicilia, ma anche in Italia, è aumentato il numero di etichette ma si riesce anche ad avere una maggiore informazione anche grazie alla presenza di giovani in aziende di famiglia. C'è molta curiosità verso le modalità di produzione del vino fino alle caratteristiche gustative del prodotto".



Giovanni Zuccarello

Sazi e Sani, aperta nel 2014 dal padre **Giovanni** – cresciuto nel panificio della bisnonna prima di fare esperienze tra Stati Uniti, Argentina ed Europa – persegue proprio la filosofia – evocata nel nome – di offrire una pizza che soddisfi pienamente senza appesantire, attraverso ricerca, sperimentazioni e l'utilizzo di materia prima fresca e artigianale trasformata esclusivamente in cucina.

Ed è la mescita, secondo Federica, a fare la differenza per combattere la contrazione dei consumi: “Dare la possibilità di poter assaggiare anche bevendo un solo calice, o magari facendo una piccola degustazione, è un investimento, un rischio, ma credo ne valga la pena”.

“L’abbinamento pizza-vino è centrale nella nostra pizzeria, per dare ai clienti la possibilità di bere ciò che più desiderano. Partiamo dalle bolle fino ai rossi, provenienti da ogni parte della Sicilia ma anche dal resto d’Italia e in parte dall’estero”, racconta Federica, abile anche nella

pasticceria tanto che sono suoi tutti i dolci serviti nel locale, con una formazione universitaria in ambito economico e già importanti esperienze anche all'estero nonostante la giovanissima età.



Sazi e Sani è il risultato di una passione che Giovanni Zuccarello ha coltivato sin da bambino, quando “giocava con le farine” nel forno della bisnonna, si sviluppa in adolescenza quando si diletta con il forno a legna che il padre fa installare nella cantina di casa per le cene con gli amici, e si consolida con diverse esperienze di vita e professionali.

Dal 1994 vive e lavora in Argentina, dove entra a far parte di un importante gruppo di ristorazione a Buenos Aires, occupandosi principalmente della gestione e dello sviluppo della

pizzeria. È un'esperienza fondamentale, che lo forma sia dal punto di vista tecnico sia da quello manageriale. Seguono poi periodi di lavoro e consulenza in Inghilterra (Londra), Spagna, Brasile e Stati Uniti, dove continua a confrontarsi con culture gastronomiche diverse, ampliando la propria visione.

Parallelamente, investe costantemente nella formazione: frequenta corsi professionali, studia, sperimenta e si confronta con maestri del settore, tra cui **Ezio Marinato**, conosciuto durante il percorso formativo alla scuola internazionale di cucina Alma.

Oggi Sazi e Sani è un punto di riferimento che fa della ricerca sugli impasti la propria cifra. Tre le tipologie disponibili: quello al farro, uno dei simboli storici del locale, introdotto sin dall'apertura, quello contemporaneo, più idratato e soffice, sviluppato per offrire una struttura alveolata e una maggiore scioglievolezza al morso, quello integrale siciliano realizzato con grani integrali locali.



La pizzeria ha appena conquistato un posto nella Top 100 delle migliori pizzerie italiane della guida *50 Top Pizza*, la classifica più autorevole dedicata al mondo della pizza, e come migliore di Catania.

“Questo risultato ci rende orgogliosi perché racconta un percorso fatto di studio, sperimentazione e passione e consacra tanti anni di lavoro dove abbiamo messo sempre al centro le nostre idee – afferma Giovanni Zuccarello, fondatore e pizzaiolo di Sazi e Sani – quando abbiamo aperto nel 2014 volevamo creare una pizzeria capace di valorizzare la pizza come prodotto gastronomico, lavorando sugli impasti e sulla qualità degli ingredienti senza seguire mode passeggere”.