

Nuova Guida Pizzerie d'Italia, quali sono le migliori pizze della Sicilia secondo gli esperti

Autore: Redazione

Data: 22 Settembre 2022



La nuova **Guida Pizzerie d'Italia** del **Gambero Rosso** premia la ristorazione siciliana, sia per quanto riguarda la qualità dei prodotti, che per l'innovazione e la creatività. Quali sono i **Tre Spicchi 2023 della Sicilia**.

I Tre Spicchi 2023 del Gambero Rosso in Sicilia

Non solo Tre Spicchi, ma anche **due Premi Speciali**: questi i risultati portati a casa dalla nostra regione, che si conferma al top per la [specialità della pizza](#).

Il massimo riconoscimento del **Gambero Rosso** è andato a queste pizzerie:

- **Archestrato di Gela** (Palermo)
- **Da Clara a Venetico** (Messina)

- **L'Orso** a Messina
- **La Braciera** a Palermo
- **Piano B** a Siracusa
- **Verace Elettrica** a Milazzo (Messina).

Due i Premi speciali: **Pizza e territorio a L'Orso Pizza in Teglia a Messina; Premio Ricerca e Innovazione a Saccharum di Altavilla Milicia.**

Con questo risultato la pizzeria “**La Braciera**” di **Palermo** realizza un prestigioso tris, che la pone tra le più prestigiose d'Italia: in soli tre mesi si è piazzata al 31esimo posto tra le migliori pizzerie d'Italia secondo la guida [50 Top Pizza](#), a 66esimo posto nella classifica mondiale e ha adesso ottenuto i “Tre Spicchi” del Gambero Rosso, con un punteggio di 90 su 100.

“Qualcuno, scherzando, dice che non facciamo più notizia – commenta il titolare, **Antonio Cottone** – ma credo invece che restare così in alto per otto anni di fila sia una grande notizia, per noi e per tutto il comparto siciliano che sta crescendo in qualità e immagine. Non è un caso che **nuove pizzerie dell'isola abbiano ottenuto premi** e riconoscimenti per il loro lavoro. Più siamo e meglio è per tutti”.

Alla pizzeria [Saccharum di Altavilla Milicia](#) il premio speciale per “**Ricerca e Innovazione**”: a riceverlo, Gioacchino Gargano, uno chef in cui la passione per l'abbinamento degli ingredienti del territorio si sposa con una buona dose di inventiva e coraggio.

“La mia **pizza** non è né campana, né romana, né diversamente napoletana, è il risultato dei miei studi, corsi, esperimenti e prove ed è semplicemente mia – racconta Gioacchino Gargano, pizzaiolo e patron della Pizzeria Saccharum – **Farine macinate a pietra**, lunga lievitazione ed elevata idratazione rendono il mio impasto alveolato, leggero e facilmente digeribile, niente segreti, solo tanto studio e ricerca con l'obiettivo di **migliorarsi ogni giorno di più**”.

Foto via Facebook [La Braciera](#).

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/nuova-guida-pizzerie-ditalia-quali-sono-i-tre-spicchi-della-sicilia/>

Generato il 12/03/2026