

# Stazione Lago, a Piana degli Albanesi riapre il locale “vista lago”: le novità

**Autore:** Manuela Zanni

**Data:** 27 Marzo 2024



**Stazione Lago**, realtà nata dall'idea dell'imprenditore Saverio Borgia, riapre le sue porte per la stagione, immerso nel verde del [lago di Piana degli Albanesi](#). Due nuove pizze nel menu e la creazione di un orto esperienziale in cui coltivare erbe aromatiche siciliane.

## A Piana degli Albanesi riapre Stazione Lago

Dopo lo stop invernale il locale è pronto ad ospitare all'interno della stazione **ferroviaria Kumeta** i suoi clienti tutte le sere. Rimane attiva la formula del weekend con l'apertura a pranzo: ogni sabato e ogni domenica sarà disponibile un menu fisso con i piatti tipici della tradizione siciliana, che cambierà ogni settimana.



Il forno è sempre affidato a **Giuseppe Sgroi** che realizza pizze con un impasto frutto di un mix di farine bio macinate a pietra (tipo “0”, tipo “1” e grano tenero integrale) e arricchito da un pre-fermento di biga che garantisce una migliore digeribilità.

## Le novità di Stazione Lago

Le materie prime siciliane sono al centro del menu del locale e le due nuove pizze ne sono la prova: la prima è con crema di broccoli, mozzarella fiordilatte, [tuma persa](#), salsiccia di maialino nero e broccolo croccante mentre la seconda è con mozzarella Fiordilatte, pere cotte al forno, gorgonzola, salame al pistacchio, miele e noci. Ma non è tutto. La novità della stagione è un orto nato all'interno della struttura in cui saranno coltivate piante aromatiche, pomodori e melanzane che saranno utilizzate per i piatti da offrire ai clienti.



## Il locale “vista lago”

Stazione Lago, in riva al **lago di Piana degli Albanesi**, è l'ultima realtà nata dalla iniziativa di Saverio Borgia. Luogo scelto per tradizione, visto che la famiglia è di origine [Arbëreshë](#), che nasce all'interno della stazione ferroviaria Kumeta, realizzata negli anni Venti ma mai entrata realmente in funzione, poi smantellata e abbandonata dalla seconda guerra mondiale in poi.



Il forno è stato affidato a Giuseppe Sgroi, 46enne palermitano con esperienze anche all'estero che ha studiato un menu in cui si incontrano tradizione, innovazione ed eccellenza delle materie prime. La selezione degli ingredienti segue il ciclo delle stagioni e l'impasto nasce da un mix di farine bio macinate a pietra (tipo "0", tipo "1" e grano tenero integrale) ed è arricchito da un pre-fermento di biga che garantisce una migliore digeribilità e un prodotto di assoluta qualità.

**Indirizzo:** Contrada Adrigna Casalotto (ex fermata di Kumeta) – Piana degli Albanesi

---

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/stazione-lago-piana-degli-albanesi-riapre-novita/>

Generato il 16/04/2026