

Nuovi spazi, stesso amore per la pizza: a Gela apre Pizzarium 2.0

Autore: Community Manager

Data: 14 Gennaio 2026



La nuova veste di Pizzarium 2.0 segna l'evoluzione definitiva della visione contemporanea della pizza firmata Francesco Tasca

Gela – Pizzarium cambia casa e inaugura una nuova fase del suo percorso: nasce Pizzarium 2.0, la nuova sede della pizzeria guidata dal pizzaiolo Francesco Tasca, aperta ufficialmente il 4 novembre nel centro storico di Gela, a pochi metri dalla precedente location.

Non si tratta di un semplice restyling, ma di un vero e proprio trasferimento e ampliamento: dal locale originario di circa 65 metri quadrati si passa oggi a uno spazio di oltre 300 metri quadrati, pensato per accogliere il pubblico tutto l'anno e rispondere a una richiesta sempre crescente.

«Non è stata una ristrutturazione del vecchio locale: ci siamo spostati in una nuova sede, sempre in centro, ma con spazi completamente diversi e più adatti ai numeri che facciamo oggi», racconta

Francesco Tasca.

Un locale più grande, moderno ed elegante

Pizzarium 2.0 può contare su 170 posti a sedere, distribuiti in due ambienti distinti: una sala principale da circa 120 coperti e una sala privata da 50 posti, con la possibilità di gestire i turni solo il sabato sera.

L'ambiente è stato progettato con uno stile moderno ed elegante, dal tocco pop, pensato per stupire fin dall'ingresso: pareti floreali, un grande albero scenografico, insegne luminose e una cantina su misura da oltre 900 bottiglie, vero elemento distintivo del locale. «Abbiamo voluto curare ogni dettaglio, dagli spazi all'atmosfera, per offrire un'esperienza completa e non solo una cena», spiega Tasca.

La prima pizzeria "solo pizza" di Gela

Pizzarium 2.0 si distingue anche per una scelta netta: essere la prima pizzeria a Gela dedicata esclusivamente alla pizza, senza ristorante o altre proposte ibride. «Siamo e restiamo una pizzeria. In città quasi tutti fanno anche ristorazione, noi invece abbiamo scelto di specializzarci completamente sulla pizza», sottolinea il pizzaiolo.

Una scelta che si riflette nella proposta gastronomica: pizza napoletana contemporanea, ingredienti di alta qualità, salumi selezionati e una grande attenzione alle preparazioni, oggi rese possibili da una cucina più ampia e attrezzata. Il cuore dell'offerta resta l'impasto, realizzato con un blend di sette farine, di cui due biologiche, utilizzato in un'unica tipologia per garantire riconoscibilità e coerenza.

Accanto alla pizza contemporanea, Pizzarium propone anche una pizza in doppia cottura, prima fritta e poi passata in forno, una rivisitazione personale che arricchisce la carta.

La proposta segue rigorosamente la stagionalità, con pizze che cambiano durante l'anno. Tra quelle più richieste del periodo spicca una creazione a base di vellutata di bufala, fior di latte, misticanza, tartare di tonno rosso, maionese al capperi, pomodori semi-dry e zest di limone.

Grande attenzione è riservata anche al mondo del vino e agli abbinamenti. La cantina diventa protagonista di serate tematiche, pairing pizza-vino e appuntamenti fissi, come la cena cantata della domenica, evento a numero chiuso che trasforma il locale in uno spazio di convivialità, musica e intrattenimento.

Con un team di 12 persone, di cui 5 dedicate esclusivamente alla pizzeria, Pizzarium 2.0 si prepara a lavorare a pieno regime sia d'estate che d'inverno, confermandosi come uno dei progetti più dinamici del panorama gastronomico locale.

Pizzarium 2.0

Via Cairoli 108 – Gela (CL)

Orari: 17:30 – 23:00

Giorno di chiusura: martedì

Tel. 379 1785756



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/nuovi-spazi-stesso-amore-per-la-pizza-a-gela-apre-pizzarium-2-0/>

Generato il 12/03/2026