

Il Ristorante “Vela” di Sciacca riapre: una nuova partenza tra mare, territorio e visione contemporanea

Autore: Community Manager

Data: 14 Aprile 2026



Dopo la pausa invernale, il Ristorante VELA annuncia con entusiasmo la propria riapertura, tornando ad accogliere ospiti e appassionati in uno degli scenari più suggestivi della costa sud-occidentale siciliana. Affacciato sul porto di Sciacca, sospeso tra cielo e mare, VELA riparte con rinnovata energia, confermando la propria identità di ristorante contemporaneo capace di unire territorio, visione internazionale e sensibilità gastronomica. La riapertura di marzo segna un nuovo capitolo per VELA, che riprende il proprio percorso con la stessa passione di sempre, ponendo al centro ingredienti di qualità, stagionalità, rispetto della materia prima e creatività. La proposta gastronomica si rinnova attraverso menu che dialogano con il mare, con il territorio siciliano e con i viaggi che hanno formato la squadra, dando vita a piatti essenziali, leggibili, profondamente identitari. Tradizione e innovazione convivono in una cucina che non cerca la perfezione formale,

ma l'onestà del racconto.

Alla guida della cucina c'è lo chef Francesco Crimi, che nel 2024 è approdato in Sicilia insieme a Valerio Fini, Giada e Alice Bressan per dare forma al progetto VELA. Sciacca rappresenta oggi una nuova fase del percorso professionale dei giovani under 35 provenienti da diverse regioni d'Italia: un dialogo aperto con un territorio autentico, ancora in evoluzione, che stimola confronto e crescita. Nessuno di loro è originario di Sciacca, ma tutti hanno scelto questo luogo come casa e come orizzonte professionale. Questa distanza dalle radici locali si trasforma in un valore: lo sguardo è libero, curioso, rispettoso, capace di interpretare la tradizione senza stereotipi e di valorizzare il territorio con una sensibilità nuova. La riapertura rappresenta anche un rinnovato impegno verso l'esperienza dell'ospite: cura del dettaglio, servizio attento ma informale, ambienti luminosi ed eleganti, una terrazza panoramica che al tramonto si riempie di colori e atmosfere uniche. Tra le novità una rinnovata carta dei dolci a cura della brava Giada Bressan (classe 2002) che attraverso i suoi dessert costruisce ricordi, emozioni e narrazioni intime mentre il servizio e la proposta enologica accompagnano l'esperienza con attenzione, competenza e naturalezza.

Il menu dei cinque sensi

Il Ristorante VELA è pronto a salpare di nuovo, invitando il pubblico a scoprire – o riscoprire – una cucina che parla di mare, di viaggio e di persone. La grande novità della stagione è il Menu dei Cinque Sensi, un percorso degustazione che invita l'ospite a riscoprire ciò che spesso viene dato per scontato: le proprie percezioni. L'idea è semplice e potente: riscoprire i cinque sensi come chiave di lettura consapevole della cucina. Il viaggio si apre con cinque amuse-bouche serviti contemporaneamente, ognuno dedicato a un senso, pensati per preparare l'attenzione prima ancora del gusto. Si parte dall'olfatto, il senso più primitivo ed emotivo, segue l'udito e poi il gusto. Il tatto, senso spesso sottovalutato a tavola, prende forma e infine la vista, con una finta candela di burro accesa al tavolo. Il burro si scioglie lentamente, diventando salsa per pane e focaccia, completato da un pizzico di sale Maldon. Non è solo un elemento scenografico: è un invito ad attendere, a osservare il tempo che trasforma la materia.

Il menu prosegue con cinque portate principali, ognuna costruita attorno a un senso dominante: il tatto nelle consistenze di asparagi e tuorlo fritto; l'olfatto nella terrina affumicata al tavolo; il gusto nel raviolo di cime di rapa in perfetto equilibrio; la vista in un sorprendente "finto Magnum" salato; l'udito, inteso come silenzio, nella ricciola setosa con beurre blanc. A chiudere, il sesto senso: un dessert floreale che celebra la sensibilità firmato dalla pastry chef Giada Bressan. Dopo l'intensità e il silenzio, arriva la delicatezza. Perché il vero sesto senso, forse, è proprio la capacità di percepire ciò che non è evidente.

Con questa nuova stagione, VELA conferma la propria volontà di essere non solo un ristorante, ma un luogo di esperienza, ricerca e dialogo continuo tra mare, territorio e contemporaneità



Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/il-ristorante-vela-di-sciacca-riapre-una-nuova-partenza-tra-mare-territorio-e-visione-contemporanea/>

Generato il 12/06/2026