

Ristoranti

Torna 'Summer Light' dello chef Joseph Micieli il 1 agosto a Punta Secca

di: Redazione

9 luglio 2025



Torna con la stessa enfasi delle precedenti, la quarta edizione di 'Summer Light', la festa dell'estate a firma dello chef Joseph Micieli del ristorante Scjabica a Punta Secca, in provincia di Ragusa.

Save the date per il 1 agosto a partire dalle ore 20 nella bellissima cornice della costa iblea in una location totalmente rinnovata.

Summer Light diventa occasione per presentare il restyling d'interni compiuto per Scjabica che ha reso ancora più autentica la maison dello chef Micieli, con un delizioso dehors coperto in cui i colori del mare e del cielo sono un tutt'uno con lo skyline del Mediterraneo a pochissimi metri dal ristorante.

Summer Light sarà anche occasione per raccontare il nuovo menù dello chef di Punta Secca che ha puntato sull'essenza, sulla sostanza, sulla godibilità delle singole portate, mantenendo il focus sulle materie prime del mare che rimangono il leit motiv di una cucina di pesce sempre più all'avanguardia, ma scevra da sofisticazioni e sovrastrutture.

"Ho scelto – ha spiegato lo chef Micieli – di concentrarmi ancora di più sulla materia prima e su quei piatti della tradizione marinara che fanno parte della memoria collettiva e soprattutto della tradizione di una comunità. Ho studiato un menù che avesse tanto da raccontare, ma soprattutto che ogni singolo piatto rimanesse impresso nella memoria olfattiva, degustativa e visiva dell'ospite. In modo contestuale al restyling del ristorante, ho voluto aggiungere una visione più personale ed intima della cucina, ottenuta a seguito di un percorso di maggiore consapevolezza, eliminando il cosiddetto 'superfluo' e concentrandomi sulla godibilità dei luoghi e del cibo, per una esperienza ancora più immersiva sulla nostra terrazza sul mare. Cambia nel servizio di sala la formula di Summer Light che avrà come partner una grandissima cantina siciliana, Planeta, con le sue referenze più storiche e blasonate. Sarà proposto il nostro percorso di gusto tra must di Scjabica e new entry in menù. Rigorosamente con servizio al tavolo, trascorreremo insieme una bellissima serata nel pieno dell'estate 2025, il 1 agosto appunto, con il cuore colmo di gioia per i bellissimi giorni che ancora ci attendono. Anche perché non va mai dimenticato che l'estate in Sicilia sembra quasi non segua la stagionalità, allungandosi ben oltre ciò che il calendario impone".

E così Summer Light conterà di dieci piatti, tra quelli storici dello chef Micieli e i nuovi inseriti in menù da poche settimane. Non potranno certamente mancare la *Tartare di Tonno*, il *Panino degli Amici* e lo *Spaghetto ai Ricci*. Sarà riproposto, esclusivamente per la cena del 1 agosto, un piatto che ha fatto la storia di Scjabica. Si tratta della *Ricciola* che aveva fatto il suo ingresso in menu, per la prima volta, nel 2017 e che tornerà per una breve, ma intensa, apparizione!

"Per divertirci insieme – ha concluso Joseph Micieli – ci sarà un momento dedicato alla brace e all'affumicatura con la proposta di prodotti ittici che sono la firma in calce della mia cucina, fatta di sensazioni, odori e affumicature ricercate ed intense esaltando l'elemento salmastro e conferendo sapidità e spessore. Concluderemo con un dessert iconico, ma nella mia versione: il Tiramisù al sale, che vi racconterò di presenza!"

