

Ristoranti

Tavolo con vista per il ristorante Vela, con il comfort del Domus Maris di Sciacca

di: Enrico Morsillo

27 febbraio 2026



È cosa delicata, la trasformazione. Non l'imitazione, non il travestimento, ma quel gesto sottile che prende una materia antica e la accompagna in una forma nuova, senza tradirne l'anima.

È in questo spazio che si muove **Domus Maris**, boutique hotel affacciato sul mare di Sciacca, dove l'ospitalità dialoga con la cucina del **Ristorante Vela** in un racconto continuo. Un progetto giovane, ambizioso, che prova a interpretare la Sicilia più che da cartolina come presenza viva.

L'ingresso è una dichiarazione d'intenti. Un *carretto siciliano* campeggia in vetrina; accanto, una più minuta esposizione di gioielli e bracciali in corallo rosa, sciacchitano, lavorato nel rispetto della materia. Le mensole accolgono ceramiche – pesci, pupi, teste di moro, scene di processione – mentre un grande libro fotografico invita a sfogliare memorie isolate sorseggiando un infuso caldo di mela, cannella e spezie. È un benvenuto che cerca complicità.

L'accoglienza è misurata, naturale. **Alice Bressan**, maîtresse, accompagna l'arrivo con una presenza discreta: il passaggio dalla hall alla sala non è uno spostamento, ma una continuità. Non un albergo con ristorante, e nemmeno un ristorante con camere. Invece, due spazi che si parlano.



Le camere proseguono il racconto con toni pastello – blu, verdino, rosa, marrone – immersi in un bianco opaco. Le testiere evocano persiane antiche, alleggerite dal tempo. Alle pareti barche arenate, memoria del porto poco distante. Il bagno, con doppia doccia maiolicata a filo pavimento, unisce gesto contemporaneo e suggestione storica. Tutto sembra cercare equilibrio tra atmosfera e comfort.

In sala ritornano coralli e richiami marini; la cucina a vista è sovrastata da una rosa dei venti in corten. Il mare è presenza costante, mai troppo esplicita. Il servizio, guidato dal sommelier **Valerio Fini**, procede con ritmo sicuro, senza rigidità. Per gli abbinamenti si propone la cantina etnea Serafica presso Nicolosi (Ct), versante sud-est.

La cucina di **Francesco Crimi** prende avvio con pani artigianali da lievito madre: baguette croccante, focaccia generosa d'olio, pagnotta al finocchietto e liquirizia, ben riuscita, appena prevaricante il finocchietto sul resto. Segue *"Mirantur"*, unica spumantizzazione di Nerello Cappuccio a livello nazionale, un esperimento singolare e centrato, non necessariamente eccentrico. Il naso, inizialmente accigliato, lascia intuire una delicata dolcezza confermata al palato. La *"tartare di tonno"*, avvolta da una cenere di spuma di patata al nero di seppia, cita il vulcano senza timidezze; la salsa rosso lava completa il piatto. Tonno burroso, interessante l'affumicato, meno la mandorla che irrompe senza preavviso. L'abbinamento non è scontato. Il *"risotto con zucca arrosto e gambero rosa di Sciacca"* è ben eseguito, piacevole, con guizzi asimmetrici; la bisque domina, la zucca è timida e sullo sfondo. L'*"Etna Bianco, Grotta della Neve"*, è elegante e sapido. Il dialogo con il piatto è complesso: intensa la bisque che lascia una salinità graffiante che non chiede il sorso.

Il *"filetto di cervo, sedano rapa e amarena"* è il piatto della serata, forse addomesticato ma perfettamente calibrato; interessante la marinatura del sedano al gin e ginepro. L'*"Etna Rosso – Versante Sud"*, è qui convincente. Solo 1.500 bottiglie per un cru di spessore olfattivo, di facile beva e bilanciata persistenza.

Il finale apre a un cambio di registro con un sakè, scelto e raccontato con competenza. Il dolce che lo accompagna, *"Pane, cioccolato e sesamo"* è ben pensato: impiattamento efficace, mousse centrata nel lavoro sulla frutta secca, da chiudere idealmente in un solo gesto insieme al sorso. **Giada Bressan** esce dalla cucina con un sorriso che racconta il lavoro di squadra. Lo chef **Francesco Crimi** la raggiunge.

C'è una sensazione bella, di energia giovane, di progetto in movimento. E Sciacca è fuori, con mare e luce.

Ristorante Vela Vela del Domus Maris Boutique Hotel

Piazza A. Scandaliato, 6

Sciacca (Ag)

tel. 0925 960486

<https://velaristorante.it>