

Ristoranti

Il 1 agosto apre a Punta Secca 'Adelina' la prima pizzeria siciliana ittica con cucina d'Italia

di: Redazione

27 luglio 2026



In una location d'eccezione, immortalata innumerevoli volte nelle immagini della fiction della Rai de 'Il Commissario Montalbano' nel cuore di Punta Secca, località balneare della provincia di Ragusa, nasce 'Adelina', il nuovo format a firma dello chef Joseph Micieli. Nella bellissima veranda che domina la spiaggia, luogo iconico dell'abitazione del Commissario Salvo Montalbano (interpretato da Luca Zingaretti), sorgerà la prima pizzeria siciliana ittica con cucina d'Italia.

In menù quindici pizze, il cui topping ricercato, goloso, con materie prime del territorio siciliano, porta la firma dello chef che del mare e dei prodotti ittici ha fatto la sua mission, Joseph Micieli, chef patron del ristorante fine dining Scjabica e della trattoria di mare Cucina Costiera, anche queste con sede a Punta Secca.

Con 'Adelina' che apre il 1 agosto si amplia l'offerta del gusto di mare che lo chef Micieli ha realizzato in un luogo amato e soprattutto di grande impatto.

"Adelina è un po' un ulteriore arricchimento dell'offerta gastronomica in essere – ha spiegato Joseph Micieli – La pizzeria è l'elemento portante della nostra nuova proposta che sarà affiancata da un menù di cucina con alcuni piatti che prendono spunto dai riferimenti gastronomici nelle bellissime pagine scritte da Andrea Camilleri, dunque la pasta incaciata, le arancine ed ancora parti di pesce cotte alla brace, come guance e parte finale della coda, per condimenti su pizze fuori menù, uniche ed inedite. Accanto a questo ci sarà un racconto puntuale della nostra Sicilia attraverso gli oli, gli impasti, il pomodoro, il pane cunzato e la caprese di mare. Con Adelina restituiamo ai visitatori i sentori della dolce vita mediterranea degli anni '60, la piacevolezza dei luoghi, l'accoglienza siciliana, una cucina sincera. Ecco perché è presente un blocco cucina e pizzeria a vista. Abbiamo riservato grande attenzione – ha proseguito lo chef di Adelina – all'impasto ideato e calibrato in tanti mesi di studio, dunque con bassa idratazione, sorprendente croccantezza con una struttura in grado di sostenere il topping che si andrà a scegliere". Una menzione a sè va dedicata alla salsa di pomodoro che andrà sulle pizze, prodotta esclusivamente con pomodori della Costa Ragusana, tipologia siccagni coltivati in terreni silicei.



Inoltre la pizza di Joseph Micieli sarà possibile degustarla anche in pausa pranzo. Un'altra menzione riguarda i dessert che sono una celebrazione della dolce Sicilia opulenta. In particolare, ci sarà un carretto per il gelato espresso a cui aggiungere crumble croccanti, frutta di stagione sciropata in casa, affogatura al caffè e al cioccolato speziato e, in carta, anche un fiordilatte con materia prima di vacca modicana che sarà l'evergreen di ogni stagione.

Nella carta dei dessert degni di nota il grand bigné di Adelina e la cassata siciliana.

Adelina, come detto in premessa, si aggiunge a Scjabica, flag store della cucina di mare declinata dallo chef conferendo un approccio contemporaneo, e alla trattoria di mare Cucina Costiera che continua a narrare la tradizione marittima del territorio in una proposta informale, sincera, senza orpelli e buona buona buona!



A chiudere il concetto di proposta e accoglienza c'è Simana un modo autentico di vivere il Mediterraneo in case vacanze luxury nella bellissima località di Marina di Ragusa.

"Con Adelina – ha concluso Joseph Micieli – si implementa la spirale gastronomica che continua a garantire un moto perpetuo di creatività legata appunto a quell'immutato senso di ospitalità e offerta riservata sia ai turisti che ai tantissimi siciliani che vivono la nostra costa, i nostri luoghi e magari hanno desiderio di organizzarsi prima la loro vacanza, ma anche per la gente del posto che ha voglia di uscire dall'ordinario, per sperimentare lo straordinario. Adelina riesce a contemperare tutte le esigenze, compresa la proposta gluten free di pizza con fattura artigianale. Quest'estate ci vogliamo divertire e Adelina diventerà il punto di partenza per scoprire sapori ogni giorno, dall'estate all'autunno, ed ancora l'inverno e la primavera. Una quattro stagioni che non mancherà di soddisfare tutti i palati".