

La Vela e Domus Maris: quattro under 35 portano la loro idea di ristorazione e ospitalità a Sciacca

7 Settembre 2025

di Francesca Landolina



SCIACCA – Una terrazza sul mare, un logo che raffigura una barca con quattro vele – una per ciascun socio – e una cucina che nasce dal viaggio e approda in Sicilia. È la storia de La Vela, il ristorante con vista sul porto di Sciacca (Agrigento) aperto nel dicembre 2024 da quattro giovani under 35 che hanno scelto di scommettere sul proprio futuro nella ristorazione.

Il gruppo si è conosciuto in Alto Adige, lavorando fianco a fianco in un due stelle Michelin. Da quell'esperienza è nata l'amicizia e, poco dopo, il desiderio di costruire un progetto comune.

Protagonisti dell'avventura sono **Francesco Crimi**, 33 anni, originario di Salemi e con esperienze in cucine stellate; **Valerio Fini**, 29 anni, sommelier abruzzese; e le gemelle venete **Giada** e **Alice Bressan**, 22 anni, rispettivamente pastry chef e maître di sala.



“Francesco ci ha invitati a Salemi – racconta Fini – e da quel momento non abbiamo più lasciato la Sicilia. Durante il Carnevale abbiamo visitato Sciacca e ci siamo innamorati di questa terrazza. La famiglia Zito, proprietaria dell’immobile, ha creduto nella nostra idea e ci ha affidato la gestione”.

Ma La Vela non è rimasta l’unica scommessa. Dallo scorso luglio, i quattro soci hanno preso in gestione anche il Domus Maris, boutique hotel con tredici camere situato proprio sopra al ristorante: un tassello che completa l’esperienza, coniugando ospitalità e alta cucina.

La proposta gastronomica de La Vela è concepita come un “racconto di viaggio vista mare”. Ogni menù ruota attorno a cinque ingredienti, selezionati in base alla stagione, di cui viene utilizzata ogni parte: un approccio di cucina circolare, che riduce gli sprechi e valorizza la materia prima.

Al posto della classica divisione antipasto-primo-secondo, le carte si organizzano in percorsi tematici: “Cartoline dal mare”, con il pesce protagonista; “Cartoline dalla terra”, dedicata alle carni; e “Sopra e sotto la terra”, un omaggio al mondo vegetale. Un modo per unire memoria, ricerca e sostenibilità in piatti che parlano tanto delle esperienze dei quattro giovani quanto del territorio che li ha accolti.

