



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna

Conviviale estiva 2026 della Delegazione Sicilia della Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France

La sera del 24 luglio u.s la Delegazione Sicilia, incurante del caldo torrido che attanaglia tutta l'isola, si è riunita al ristorante Zash, country boutique hotel di grande fascino, con spa e piscina a Riposto (CT), per un light dinner in occasione del saluto prima della lunga pausa estiva. La location non è stata scelta a caso, ma è già stata teatro di precedenti conviviali della Delegazione siciliana molto riuscite e si è riconfermata luogo di grande ospitalità. La splendida collocazione nel verde, un mix di macchia mediterranea e prato inglese e l'atmosfera retrò dell'originale palmento, dove è stato imbandito il grande tavolo imperiale di legno massiccio dalla moderna apparecchiatura elegantemente minimal, hanno fatto da cornice al menù proposto dallo chef Giuseppe Raciti, una stella Michelin 2026, che nella sua sola apparente semplicità ha stupito tutti i commensali. Il percorso degustazione del menù prevedeva, per iniziare, un aperitivo con una bollicina dell'Etna che ha accompagnato una selezione del noto Street Food dell'isola, trasformato dallo chef in amouse bouche raffinatissimi: frollino semi dolce con lardo di suino nero e miele; piccolo panino al nero di seppia farcito con tonno e "cipollata"; mini tartelletta con composta di pomodoro e nevicata di ricotta salata grattugiata; focaccina con burro e alici e l'immane arancino decorato con una maionese alle erbe. I pani da grani antichi, sfornati al momento e accompagnati con olio e burro, sono stati molto apprezzati. Per continuare, una "rosa" di ricciola e barbabietola adagiata su una crema al mango e completata con una salsa Jalapeno dalla misurata nota piccante che ne ha esaltato la delicatezza. Il piatto principale prevedeva filetti di tonno scottato alla brace serviti con melanzana affumicata, cipolla rossa in agrodolce, pompelmo, soia e agrumi. Un rinfrescante seltz al limone e sale ha riportato alla memoria dei commensali l'Artista, la tipica bevanda a base di succo di limone, sale e bicarbonato che un tempo era venduta nei tanti chioschi presenti in tutta l'isola, oggi quasi scomparsi e ha preparato i palati al "Total White", dessert a base di gelato all'infuso di grani di caffè tuffati nel latte, cacao, cocco e meringhe e piccoli bon bon della casa, perfetta dolce conclusione. I vini del territorio, il cortese servizio e l'atmosfera rilassata hanno contribuito a rendere deliziosa la serata e gli ospiti si sono scambiati il loro arrivederci a settembre, per ripartire con nuove idee e progetti per la prossima stagione autunnale e con l'allegria ed il piacere di dividerli come sempre.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna*





*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna*



*Commanderie Internationale des Cordons
Bleus de France - Delegazione Sicilia*

Street food da mangiare con le mani

Il nostro pane accompagnato con olio e burro salato

ROSA DI RICCIOLA

avocado, mango, barbabietola, salsa jalapeno

TONNO ALLA BRACE

*melanzana affumicata, cipolla rossa in agrodolce, pompelmo,
soia, agrumi*

Seltz al limone

TOTAL WHITE

cacao, caffè bianco, cocco, meringa



Venerdì, 24 Luglio 2026



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna*





*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna*





Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna





Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna





Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna

