



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna

Tour dei Nebrodi

Caprileone, Mirto e San Marco d'Alunzio, 27 e 28 marzo 2026

Una nutrita rappresentanza della Delegazione Sicilia si è riunita sul versante messinese dei Nebrodi in una due giorni all'insegna della socialità e della scoperta dei luoghi, in cui la bellezza spazia dai paesaggi montani con l'Etna innevata da un lato, al mar Tirreno con le isole Eolie sullo sfondo, in un percorso che comprende monumenti, palazzi storici, chiese e le innumerevoli bontà gastronomiche locali. Olio d'oliva dop, provole, salumi, nocciole, verdure e persino una varietà di tartufo, meno nota del nobile parente delle Langhe ma, comunque, molto apprezzata, sono alla base di una cucina solo apparentemente povera. I Commandeur, infatti, hanno scoperto sapori abilmente esaltati da chef talentuosi ed ispirati, capaci di trasformare ciò che il territorio generosamente offre in preparazioni raffinate e grazie ai quali i due percorsi di questa full immersion pre pasquale sono stati davvero interessanti.

L'Antica Filanda, delizioso hotel con annesso ristorante nel caratteristico paese collinare di Caprileone, ha ospitato i primi intrepidi partecipanti già dal venerdì dove, complice un pomeriggio di pioggia e freddo assolutamente inusuale per le medie stagionali e confortati da un tè bollente, piccole frolle e torta di mele home made, hanno dato ufficialmente l'avvio al percorso gastronomico nebroideo fra chiacchiere e convivialità.

La cena è stata servita nell'accogliente cantinetta dei vini, con il menu à la carte dal quale i Commandeur hanno attinto con curiosità ed entusiasmo, provando molte delle ottime proposte delle quattro chef che da oltre trent'anni si alternano in armonia ai fornelli, in un percorso di crescita che le vede oggi guadagnare un meritato posto nella guida Michelin BiB Gourmand 2025. La selezione degli storici antipasti della casa fra i quali: caponata, zucca in agrodolce, crudo e provola, capocollo, caciocavallo filante, è stata molto gradita da chi ha voluto fare un omaggio ad un evergreen della casa. Sublime il flan ai porri su crema di formaggio Piacentino, come anche l'uovo panato su fonduta di parmigiano con scaglie di Tartufo Nero di Piazza Armerina. Il cotto di maialino nero dei Nebrodi con crudo di carciofi, melograno e cialda di pane croccante; il carciofo fritto in carrozza ripieno di mozzarella di bufala su crema di acciuga e pomodori secchi e la battuta di manzo con caviale di muggine e stracciatella hanno avuto una standing ovation. Fra i primi, gnocchetti ripieni di parmigiano su vellutata di piselli; ravioli di patate e menta in crema di tartufo nero; pappardelle al ragù bianco di maialino nero locale e, per chi non si è arreso alla prospettiva della seconda portata, capocollo di maialino nero con mela caramellata e riduzione di frutti di bosco e le immancabili costolette di maialino nero alla griglia. Non si poteva non chiudere in bellezza con il flan al cioccolato; il gelo al mandarino; il semifreddo alla nocciola con croccante di nocciola e salsa al caramello salato e l'immancabile millefoglie alla ricotta con composta di agrumi. Una verticale di Pinot Nero ha accompagnato egregiamente l'eccellente cena all'insegna del piacere del palato e della compagnia.

Il maltempo del sabato mattina non ha fermato l'intrepido gruppetto che, prima di riunirsi agli altri amici in arrivo per il pranzo, si è spostato a Mirto, incantevole piccolo centro montano con due luoghi che da soli meritano il viaggio.

La prima tappa ha previsto la visita al Museo del Costume e della Moda Siciliana ospitato a Palazzo Cupane in pieno centro storico, dove le Commandeur, in particolare, hanno apprezzato la bellissima collezione di abiti e accessori del periodo dal 1700 agli anni 60 del 1900 esposti nei tre



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

piani e fra pizzi, ricami, corsetti, abiti da passeggio, da sposa e da gran soireè, hanno trascorso una piacevole mattinata immerse in un'atmosfera di altri tempi. All'uscita, sosta obbligata il presidio Slow Food La Paisanella, macelleria della famiglia Agostino che da trent'anni lavora carni e produce formaggi provenienti da animali allevati in zona, fra i quali, naturalmente, primeggia lui, il re dei Nebrodi, il suino nero declinato in salsicce, salami, lardo, strutto, gelatina e tante preparazioni arricchite da materie prime da filiera corta. Provole intere e schiacciate a media e lunga stagionatura, caciocavalli e ricotta e tante altre bontà sono stati oggetto dello shopping sfrenato dei presenti, andati via con innumerevoli pacchetti e tanta soddisfazione.

E, finalmente, la Delegazione si è riunita a San Marco d'Alunzio, paese a 550 metri sul livello del mare. Detto delle cento chiese, erette fra il 400 all'800 (ma oggi in realtà sono solo una ventina), è noto per il Tempietto di Ercole, risalente al IV secolo a.C. è un raro esempio di piccolo e intatto luogo di culto greco posto innanzi le Eolie. San Marco è anche terra di talenti, paese di sbandieratori e tessitrici che hanno riscoperto e ripristinato antichi telai oggi perfettamente funzionanti, e luogo di origine di Martina Dodeci, giovane e virtuosa chef formata all'Alma che, dopo aver girato il mondo in un brillante percorso che l'ha vista, fra l'altro, anche al Geranium di Copenaghen, è tornata a casa col marito Rushan Xhafaj, anch'egli chef giramondo nato professionalmente all'Alma e dal percorso formativo che ha toccato, fra gli stellati, anche il Waterside Inn di Michael Roux in Inghilterra. La giovane e capace coppia ci ha ospitato nel loro accogliente locale, aperto circa un anno fa, Demenna.

Un menù ricco di sorprese ha stupito i commensali che hanno molto apprezzato l'intero percorso gastronomico piacevolmente illustrato da Rushan che, fra una portata e l'altra ha voluto raccontare la genesi di ogni piatto ma anche i prodotti dell'orto a km zero adoperati, coltivati dal nonno novantenne di Martina con una passione commovente.

Si è iniziato alla grande con un amouse bouche a sorpresa, sfere croccanti che emergono da un letto di chicchi di grano, seguito da una focaccina con spuma di burro e filetto di acciuga del Cantabrico.

Il pescato marinato – non dimentichiamo che il Tirreno è proprio di fronte – a base di leche de tigre servito su una crema di patate dolci e quinoa soffiata, una sinfonia di sapori perfettamente equilibrati è una loro personale sfida ai tradizionali piatti a base di carne solitamente proposti dai locali della zona. Vinta a mani basse.

La mandorla bianca in salsa, contornata da pisellini freschi alla brace e tocchi di caviale, ha emozionato per la dolcezza e la freschezza.

Il Plin nebroideo ripieno di patate, fave e provola locali, un piatto indovinato che ha riscosso molto successo.

Il baccalà alla moda basca con salsa all'aglio di Nubia e sfere di sedano rapa al prezzemolo, ha dato quel tocco di internazionalità che stava benissimo, comunque bilanciata dalla "scavuna", gradevole insalatina locale.

Infine, i dolci, la colomba hand made di un pasticciere vicino di bottega accompagnata con un apprezzatissimo zabaione espresso di antica memoria e un vellutato gelato alla cera d'api con miele. In chiusura, una riduzione di kombucha al tè Oolong, pane al cioccolato e torrone morbido.

I vini, presentati dal preparato sommelier Angelo Napoli, hanno accompagnato egregiamente lo splendido percorso, culminato nello scambio di auguri e piccoli doni pasquali e dalla promessa di rivedersi al più presto.



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna



DE MENNA
LUOGO DI RISTORO



Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana







DEMENNA

LUOGO DI RISTORO

San Marco d'Alunzio,
28 marzo 2026

DEMENTIA
CANTIERE D'ARTISTE

Come una promessa che si rinnova.
Come un rituale che si ripete.
Come un appuntamento
che non possiamo mancare.
Dalle piccole gioie quotidiane
ai grandi eventi straordinari,
la tavola è parte di noi.



Commanderie Internationale
des Cordons Bleus de France
Delegation Italiana

**PESCATO MEDITERRANEO ALLO
STILE PERUANO**

Pescato locale marinato, salsa acidula,
crema di patata dolce e quinoa soffiata.

in abbinamento

TAGLIAMARE - ARGIOLAS

**MANDORLA BIANCA, PISELLI
FRESCHI ALLA BRACE E MENTA**

in abbinamento

ARENIS - KURTATASCH

PLIN NEBROIDEO

Ravioli di patate dei Nebrodi,
fave e provola locale.

in abbinamento

KORAI - PIETRA ZITA

BACCALÀ ALLA MODA BASCA

Baccalà, salsa pil pil di aglio di Nubia,
sfere di sedano rapa al prezzemolo
e "scavuna".

in abbinamento

**II CASTELLO DI SOLICCHIATA
BARONE SPITALERI**

**COLOMBA ARTIGIANALE
E ZABAIONE ESPRESSO**





































