

Marie-France Guyot-Renaud Présidente internationale de la Commanderie des Cordons Bleus de France

Vérone ! Une cité qui fait rêver tant elle est belle, joyeuse et admirable par ses richesses architecturales, artistiques et religieuses.

Cité de Saint François d'Assise, de Dante, de Roméo et Juliette, je l'ai découverte vivante, colorée et sereine autour de ses arènes romaines. Ce séjour sous un ciel bleu azur s'est révélé propice au développement du lien entre les Commandeurs de France et d'Italie, souhaité par la Présidente de la Délégation d'Italie, Marina Bartolucci, et moi-même.

Le congrès national, placé sous le patronage du Conseil régional de Vénétie, a été parfaitement coordonné par Marina et magnifiquement orchestré par Adamo Monari, Délégué de Vénétie qui nous recevait. Je les remercie sincèrement, ainsi que toutes les personnes qui ont contribué au succès de cet événement et à l'accueil chaleureux des participants.

Je salue avec respect la présence et l'allocution de Son Excellence l'évêque émérite de Vérone, Giuseppe Zenti sur « L'écologie de la sobriété alimentaire ».

Les axes de la manifestation - autour de la culture, de la musique, de la gastronomie et de l'œnologie en Valpolicella - sur fond de convivialité à la fois naturelle et généreuse m'ont littéralement séduite et ont renforcé ma conviction dans la justesse des idées de partage qui m'animent.

En matière de produits du terroir régionaux, j'ai pu apprécier une sélection de vins de la Valpolicella et de mets d'exception, et cela au cœur des plus belles adresses que compte la Vénétie. Je salue l'art de la table présent à chaque repas, toujours fidèle à la grande tradition.

Amitié et convivialité sont les valeurs que nous partageons et transmettons lors de nos chapitres depuis 1949, date de la création à Dijon de la Commanderie internationale des Cordons Bleus de France par Maître Gaston Gérard — avocat, député, maire de Dijon, homme de lettres, homme politique et secrétaire d'État. Il fut l'un des tout premiers promoteurs du tourisme dans le monde à travers la gastronomie et les vins.

Toutes mes félicitations à Marina Bartolucci et à Adamo Monari.

Mes remerciements à chaque Commandeur pour sa présence à Vérone, en attendant une prochaine rencontre.

Amitiés gourmandes,
Votre dévouée Présidente internationale



Congresso CICBFI di Verona 2026. La Presidente Intenazionale Marie-France Guyot Renaud, la Presidente Nazionale Marina Bartolucci Sedmak, il Delegato del Veneto Adamo Monari e il Webmaster CICBFI Giorgio Sedmak alla Cena di Benvenuto

Marie-France Guyot-Renaud
Presidente Internazionale della Commanderie des Cordons Bleus de France

Verona! Una città che fa sognare per la sua bellezza, la sua gioia e le sue ammirevoli ricchezze architettoniche, artistiche e religiose.

Città di San Francesco d'Assisi, di Dante, di Romeo e Giulietta, l'ho scoperta viva, colorata e serena intorno alla sua Arena romana. Questo soggiorno, sotto un cielo azzurro intenso, è stato lo scenario ideale per coltivare il legame tra i Commendatori di Francia e d'Italia, un obiettivo fortemente condiviso dalla Presidente della Delegazione d'Italia, Marina Bartolucci, e da me stessa.

Questo congresso nazionale, posto sotto il patrocinio del Consiglio Regionale del Veneto, è stato perfettamente coordinato da Marina e magnificamente orchestrato da Adamo Monari, Delegato del Veneto che ci ha ospitati. Desidero ringraziarli di cuore, insieme a tutti coloro che hanno contribué al successo di questo evento e alla calorosa accoglienza riservata ai partecipanti.

Saluto con profondo rispetto la presenza e il discorso di Sua Eccellenza il Vescovo Emerito di Verona, Giuseppe Zenti, sul tema "L'ecologia della sobrietà alimentare".

I pilastri della manifestazione – incentrati su cultura, musica, gastronomia ed enologia in Valpolicella – sullo sfondo di una convivialità spontanea e generosa, mi hanno letteralmente avvolta, rafforzando in me la profonda convinzione nel valore della condivisione, un principio che da sempre mi guida.

Per quanto riguarda i prodotti tipici regionali, ho avuto il piacere di apprezzare una selezione di vini della Valpolicella e di piatti d'eccellenza nel cuore delle più prestigiose cornici del Veneto. Desidero elogiare l'arte della tavola, protagonista di ogni pasto e sempre fedele alla grande tradizione.

Amicizia e convivialità sono i valori che condividiamo e trasmettiamo durante i nostri capitoli fin dal 1949, anno della fondazione a Digione della Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France da parte di Maître Gaston Gérard – avvocato, deputato, sindaco di Digione, uomo di lettere, uomo politico e segretario di Stato. Egli fu uno dei primissimi promotori del turismo mondiale attraverso la gastronomia e il vino.

Le mie più vive congratulazioni a Marina Bartolucci e ad Adamo Monari.

Un sentito ringraziamento a ogni Commendatore per la propria presenza a Verona, in attesa del nostro prossimo appuntamento.

In amicizia gastronomica,





Cari Commandeur,s Cari Amici

E' con grande piacere che desidero parlarvi dell'eccellente riuscita del nostro terzo Congresso nazionale della Delegazione Italiana des Cordons Bleus de France che si è tenuto a Verona dal 22 al 25 ottobre 2026 per l'ottima organizzazione di Adamo Monari Delegato del Veneto.

Siamo stati ricevuti per una cena leggera presso il caffè ristorante Vittorio Emanuele, che rimanda a sfarzose atmosfere di un'epoca antica. I locali storici vennero inaugurati nel 1895 e accolsero da subito l'élite della città. Dopo varie trasformazioni e una profonda opera di rinnovamento il ristorante è tornato all'antico splendore ottocentesco.

In una sala a noi riservata con un tavolo imperiale gli Ospiti francesi e i Commandeurs, dopo il famoso aperitivo Filippini la cui ricetta è assolutamente segreta, hanno potuto gustare un tortino di melanzane alla parmigiana seguito da un ottino filetto alla griglia accompagnato da senape di Digione e salsa all'amarone. Per chiudere un bicchiere di tiramisù e caffè. Il vino di accompagnamento: Rosso Veronese.

Il mattino successivo dopo l'Assemblea Ordinaria e Straordinaria, che ha avuto luogo presso la Società Letteraria fondata a Verona nel 1808 per favorire la lettura e il confronto culturale, ci siamo trasferiti alla Cantina Piccoli, storica azienda guidata da tre generazioni di donne. Matteo Tedeschi, Direttore del Consorzio per la tutela dei vini della Valpolicella, ci ha fatto un'interessantissima ed ampia relazione culturale e tecnica sui vini della Valpolicella.

Siamo poi saliti al piano superiore della Cantin Piccoli in un'ampia sala riservata alla degustazione, dove ci attendeva un ricchissimo light lunch iniziato con un aperitivo di Rosato Spumante Brut "Osè" che accompagnava un uovo cotto a bassa temperatura con spuma di patate e zucca. A seguire una vellutata di zucca con sablé ai carboni vegetali e delle interessanti chips di lombo affinato all'Amarone, accompagnata da un Valpolicella D.O.C. "Zefiro". Il Risotto all'Amarone e polvere di vinappeso era superbo: grande mano e sensibilità dello chef! Anche il vino, un blend di Corvina , Rondinella, Molinara e Croatina con sentori di ciliegia e lampone, della Valpolicella D.O.C. Superiore "Rocolo", bilanciato ed elegante, esaltava il grande risotto. La guancetta di manzo brasato all'Amarone e un Amarone D.O.C.G. della Valpolicella "La Parte" risultavano un abbinamento ben assortito. Come dessert, una mousse al cioccolato fondente con zeste di arancia caramellate e polvere di liquirizia e un Recioto D.O.C.G. della Valpolicella "Adone", un vino dal sapore intenso e seducente di cui nelle annate migliori si producono solo 1400 bottiglie.

Per finire formaggi e salumi locali, lardo leggermente affumicato con polvere di cioccolato fondente e sabbia di cappero salato. Il pranzo è stato accolto dai presenti con grande interesse e gradimento e tutti abbiamo accolto lo chef Roberto Cristanini con un caloroso applauso ed i complimenti da parte della Presidente Internazionale e mia. Ottimo il servizio di sala. Abbiamo concluso con la visita alla cantina.

Dopo una giusta pausa, siamo partiti per la cena di gala alla volta del ristorante La Spighetta a Torbe di Negrar, un vecchio casale elegantemente ristrutturato che si trova su una collina che domina la valle. Lo gestiscono Angelo ed Elisabetta Zantedeschi, lui in cucina, lei in sala. Sono loro due che accolgono gli ospiti e che raccontano i piatti. Angelo ha una storia particolare: dopo la formazione classica italiana ha lavorato a lungo in Medio Oriente e lo si vede dall'uso di spezie e profumi che utilizza nei suoi piatti dal sentore esotico.

Dopo un aperitivo in piedi nella bellissima antica cantina con tanti deliziosi stuzzichini brindando con un Montale Primaessenza 2020 metodo classico extra brut, siamo passati alla cena. Antipasto: scaloppa di foie gras de canard marinato nel miso, pera nashi, ibiscus e shokupan tostato nel burro. Immersi fin da subito in una contaminazione tra Occidente e Oriente! Il vino: Mazal Vigneti di Ettore 2025 bianco veronese (Garganega) un vino sapido e leggero tipico dei bianchi veronesi fatti con uve rosse. Come primi piatto un risotto alla zucca ed alloro con cannocchie fondenti e tortelli ripieni di cicoria di campo con crema di burro salato e ricci di mare. Entrambi questi piatti, molto intriganti e molto gradevoli, frutto di una bella ricerca. Vino di accompagnamento: Vigneti di Ettore 2025 Valpolicella Classico.

Secondo piatto: filetto di rombo arrostito con tortino di patate, zabaione di arancio e senape e Recioto chinato. A mio gusto personale, la cottura perfetta e l'accostamento dei sapori che Angelo ha saputo creare ha reso questo piatto veramente eccezionale.

La cena di gala si è conclusa con un predessert e un dessert di semifreddo allo zabaione seguito da caffè e frivolezze. I Vignaioli di S, Stefano 2025 Moscato d'Asti lo hanno accompagnato egregiamente.

Dopo il primo impatto con l'enogastronomia la giornata successiva è stata dedicata agli aspetti culturali del Congresso.

Dopo la visita all'Arena di Verona, guidata da Ettore Napione, storico dell'arte ed esperto della storia medievale di Verona nonché responsabile dell'Ufficio conservazione e valorizzazione dei siti Unesco e cinta muraria del comune di Verona, Ettore ci ha accompagnato verso la tomba di Giulietta, presso San Francesco al Corso, raccontandoci la leggenda nata già in tempi antichi su questa vicenda che sicuramente tocca le corde di tutti con grande emozione. Dopo la famosissima opera di Sheakepeare

centinaia di altre si sono susseguite, teatro, musica, balletto, opera lirica, cinema, letteratura e arti figurative. Tanta gente si è appassionata a questa tragica fine di un intenso amore e si è talmente coinvolta da scrivere delle lettere a Giulitta per consigli d'amore. Ancora oggi c'è un ufficio al comune di Verona preposto a rispondere ad esse. E' evidente il lato economico e marketing frutto del XX secolo!

Gli spazi del Convento ospitano un bellissimo museo degli affreschi con interessanti strappi medievali e rinascimentali di varie chiese e dimore importanti della città.

Durante la visita il Commandeur Aldo Bulgarelli ha letto e commentato dei passi della Divina commedia di Dante Alighieri.

Dopo la visita, il pranzo "leggero" al ristorante La locanda di Castelvecchio, Magnifico e storico locale che nasce come farmacia nel XVIII secolo, poi subisce un parziale incendio di cui rimangono le boiseries e un quadro della Madonna con Bambino. Restaurato diventa una salumeria gastronomica per essere poi trasformato in elegante ristorante nel 2000. I piani inferiori con soffitti a botte di epoca romana e medievale vengono trasformati in una suggestiva cantina. Qui abbiamo gustato le specialità della casa: un ottimo brodo con i fegatini di pollo e il grande carrello dei bolliti con le salse tipiche veronesi, verde, cren, mostarda di mele renette e melograno e la famosa salsa pearà illustrata da Ettore Napione, appena intronizzato nostro Commandeur. Per concludere un magnifico carrello di dessert a cui è stato difficile resistere e caffè. Abbinamento vini: Durello Spumante Brut Le Guaite, Bardolino Gorgo per Locanda di Castelvecchio e Valpolicella.

Abbiamo poi raggiunto la sala Morone del Convento dei Frati Minori di San Bernardino dove Sua Eccellenza Il vescovo Emerito di Verona Giuseppe Zenti ci ha tenuto una relazione sulla sobrietà del cibo e sugli sprechi che quotidianamente il mondo, in particolare quello occidentale, fa.

Momento di particolare introspezione spirituale seguito da uno splendido e suggestivo momento di musica rinascimentale eseguito dall'Ensemble "Comes Amoris". L'atmosfera creatasi ha avuto un impatto di forte emozione e commozione in tutti i presenti.

Cena di chiusura presso il ristorante Enoteca della Valpolicella a Fumane di Verona dove la cuoca Ada Riolfi ci ha accolto con un magnifico tavolo imperiale raffinato nella sua semplicità imbandito con una tovaglia di lino bianco e un inappuntabile apparato di tavola. Gli antipasti ci hanno portato subito sulle colline veronesi con la ricotta e mostarda di mele e con un profumatissimo sottobosco che, con gli ingredienti di patata, ortica funghi e tartufo, dava la sensazione di star camminando in un bosco dopo la pioggia. A seguire ravioli di ricotta con salsa all'uva e tagliatelle con ragù di cortile. La

pasta sia dei ravioli che delle tagliatelle era tirata estremamente sottile e gradevolissima. Piatti della tradizione collinare veronese eccezionalmente curati dalla cuoca. Il Petto d'anatra con salsa di miele e recioto dava al palato molte emozioni.

A concludere la famosa Pisotta con l'ua. Vino, particolarmente apprezzato dal nostro Delegato Adamo Monari, il Grola di Allegrini 2023. Allegrini riesce a produrre un rosso di alta qualità anche senza l'ausilio di tecniche tradizionali quali appassimento e ripasso, Le particolari condizioni pedoclimatiche del vigneto La Grola e il meticoloso lavoronella coltivazione delle uve danno origine ad un vino di grande personalità intenso ed elegante pur mantenendone una buona struttura. Per concludere con un Recioto della Valpolicella del 2018.

Per concludere il Congresso si è rivelato di grandissimo successo. La Presidente Internazionale, che ha partecipato per la prima volta ad un nostro Congresso, si è congratulata con Adamo Monari per l'ottimo lavoro svolto e per il suo garbo e gentilezza nell'accoglienza. Ha apprezzato molto la qualità dei ristoranti nel loro complesso, dei menu scelti e delle proposte culturali che mostrano in Adamo un uomo di notevole spessore di umanità e cultura.

Anche da parte mia desidero esprimere la mia più sincera stima al Delegato del Veneto Adamo Monari per l'impegno e la passione profusi nell'organizzare questo evento. Sono certa che con persone del suo livello culturale e gestionale e con l'eleganza della sua semplicità, la Commanderie italiana potrà crescere e sviluppare i principi fondamentali che animano il senso del nostro sodalizio.

Marina Bartolucci Sedmak
Presidente Nazionale

Marina Bartolucci Sedmak



Congresso CICBFI di Verona 2026. Il brindisi della Cena di Gala