



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France Delegazione Italiana

Cari Commandeurs, Cari Amici

Il 24 ottobre scorso si è svolto ad Agrigento con grande successo il primo Congresso Nazionale della nuova Delegazione Italiana della Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France, a cui hanno assistito più di 50 partecipanti.

Il Congresso si è svolto nella storica millenaria Aula Capitolare del Monastero di Santo Spirito nel centro antico di Agrigento.

Il Congresso, il cui tema era “Tradizioni e cibo nella Sicilia antica” ha presentato le due dotte relazioni dell’Archeologa Dottoressa Gioconda Lamagna e del Professore Giuseppe Giordano. La Dottoressa Lamagna, già Direttrice del Parco Archeologico e Paesaggistico di Catania, ci ha parlato della colonizzazione della Sicilia da parte dei Greci, dei loro rapporti socioculturali con i popoli autoctoni e delle contaminazioni nella preparazione dei cibi e nell’uso delle relative suppellettili. Il Professore Giordano, Ordinario di Storia della Filosofia presso l’Università di Messina, nel presentare le difficoltà nell’individuare le identità culturali negli incroci delle tradizioni gastronomiche, ha traslato con vivacità il legame tra passato e presente. Ha moderato l’incontro il giornalista e Commandeur Antonino Amante.

A seguire, l’Assemblea Nazionale e l’intronizzazione di cinque nuovi Commandeurs, tutti della Delegazione Piemonte.

In serata la cena informale al Ristorante Ambrosia del panoramico Resort Doric dove eravamo alloggiati è stata una gradita sorpresa. La brigata di cucina diretta da Alejandra, Giuseppa e Giuseppe con la sovrintendenza di Enzo, che da architetto non ha certo trascurato il fattore estetico, ci ha preparato un menu molto interessante partendo da materie prime di ottima qualità e da ingredienti tipici del territorio, il tutto elaborato con grande creatività.

In particolare la melanzana frita accostata alla provola affumicata e al Basilico, presentata con una tuile cristallizzata di melanzana e basilico, ha dato al piatto un aspetto armonioso molto gradevole. La minestra di mare e tenerumi servita di seguito si rifaceva ad una lunga tradizione popolare tipica della Sicilia. Al dessert, il gelo al mandarino ci ha fatto ritrovare l’atmosfera del Gattopardo di Tomasi di Lampedusa. Gli ottimi vini abbinati alla cena erano un Grillo e un Vittoria entrambi di Donnafugata, così come il Passito di Pantelleria che ha accompagnato l’originale e buonissimo Telamone dorico riprodotto al pistacchio, ricotta e cioccolato con riduzione di mandarino. Alla fine, la cubbaita, pasta tradizionale di mandorle e arancia candita al cioccolato. Un’accoglienza tutta siciliana che abbiamo davvero tutti molto gradito.

La visita al Museo Archeologico di Agrigento del giorno successivo non ha bisogno di commenti. L’ottima guida ha illustrato e contestualizzato con grande competenza e passione i più significativi degli straordinari reperti che si trovano in questo museo, uno dei più importanti della Sicilia per la storia e l’arte della Magna Grecia.

Dopo la visita al Museo ci siamo trasferiti alla Locanda Perbellini sulla scenografica spiaggia di Bovo Marina, dove abbiamo gustato un ottimo branzino all’acqua di pomodoro con crema di olive. La scelta dei vini di Luna Sicana è stata particolarmente apprezzata. A finire, l’interessante dessert destrutturato “Come una brioche”.



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France Delegazione Italiana

Nel pomeriggio abbiamo visitato il Teatro di Andromeda a Santo Stefano Quisquina, dove abbiamo vissuto un momento artistico ed emotivo di grande intensità nel magico tramonto sul mare.

Al rientro, la Cena di Gala con uno splendido allestimento nella sala del Resort Doric, dove un tavolo imperiale per 55 persone superbamente apparecchiato ha accolto gli ospiti.

Lo Chef Francesco Patti dello stellato ristorante Coria di Catania ci ha proposto un menu di alta classe. La cena si è aperta molto sicilianamente con la minuzza di Sant'Agata. A seguire, un raviolo di seppia particolarmente elegante dai sapori perfettamente amalgamati e un risotto all'aglio olio e peperoncino, apprezzato ma che ha suscitato pareri discordanti. La ricciola alla norma ci ha riportato ai sapori della tradizione siciliana che il grande Giuseppe Coria, uno dei padri fondatori del Cerasuolo di Vittoria, aveva celebrato nei suoi libri e che Francesco Patti e Domenico Colonna hanno voluto onorare dando il suo nome al ristorante stellato da loro gestito. Partendo dall'eredità gastronomica del territorio, ne hanno dato una loro lettura in chiave gourmet, molto riuscita nel sorbetto al fico d'India, caprino e rapa rossa e nella cassata al cioccolato modicano e mandarino di Ciaculli.

Al mattino seguente abbiamo visitato l'Azienda Olearia Val Paradiso, dove il Dott. Massimo Carlino, titolare insieme al fratello, ci ha illustrato il ciclo di produzione dell'olio di oliva EVO, dalla raccolta manuale delle olive, a cui abbiamo assistito e a cui alcuni di noi anche partecipato, all'estrazione dell'olio con macchine di avanzata tecnologia e con impatto ambientale zero. L'olio EVO rigorosamente bio così prodotto da piante autoctone di diversa tipologia è destinato ad usi di consumo diversificati nella gastronomia di alto livello. Gli splendidi ulivi, che sono curati dall'Azienda nell'incantevole territorio della Valle dei Templi, costituiscono un vero patrimonio naturale e un bene storico culturale siciliano.

Dopo un light lunch in azienda, nel pomeriggio la visita guidata all'area della Valle dei Templi di Agrigento, il più grande parco archeologico d'Europa e del Mediterraneo, inserita dall'Unesco fra i patrimoni culturali dell'umanità.

Dopo aver visitato i templi dorici dell'antica Akragas, la cena ci ha riportato nel mondo degli antichi dei con il delizioso spettacolo dal vivo "StelAi Simposio degli Dei" estratto dall'opera teatrale musical "il Risveglio degli Dei". Bravissimi i giovani protagonisti, che partiranno a breve per una tournée americana! Ci ha fatto molto piacere vedere ragazzi che con grande entusiasmo portano avanti, in questi tempi difficili per tutti, un discorso culturale su quelle memorie mitologiche e fantastiche di 2600 anni fa che hanno influenzato e influenzano la nostra cultura fino ad oggi. Con lo sfondo del tempio illuminato di Hera abbiamo cenato con gli dei gustando ambrosia rivisitata e piatti fatti con ingredienti mutuati dagli antichi, gli stessi che probabilmente erano sulle tavole dei nostri predecessori.

Qui si è concluso il nostro splendido incontro siciliano. Un ringraziamento calorosissimo a nome di tutti i partecipanti e mio personale al grande lavoro di organizzazione di questo primo Congresso della Delegazione Italiana della Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France.

Un vivo apprezzamento alla Vice Presidente nazionale Donatella Peri e al Delegato e Coordinatore Territoriale Luigi Calabrini per la loro sensibilità nel cogliere gli aspetti più significativi della cultura artistica e gastronomica della più bella regione d'Italia.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*

La scelta sia degli chef che dei ristoranti e delle location e il garbo e la raffinatezza delle tavole hanno fatto rivivere gli antichi splendori della civiltà e della gastronomia della Sicilia.

Grazie Donatella, grazie Luigi

Marina Bartolucci Sedmak
Presidente Nazionale



L'apertura del primo Congresso Nazionale della Delegazione Italiana della Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



La Cena di Gala



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Tramonto sul mare al Teatro di Andromeda



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Italiana*



Il Simposio con gli Dei