



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna

Tour dei Nebrodi degli auguri pasquali

Cari Amici,

desideriamo condividere il programma che ci porterà sui Nebrodi, splendida zona boschiva e montana, oggi Parco protetto, ricca di storia, bellezze paesaggistiche, flora e fauna protette, molto amata fin dai tempi dei Romani.

Il nostro minitour sarà improntato alla scoperta della prelibata gastronomia locale, con un tocco di internazionalità e con una divagazione che, ci auguriamo, essere particolarmente gradita alle Signore ma non solo.

Ci vedremo venerdì 27 marzo 2026 all'Antica Filanda di Capri Leone (ME), notissimo ristorante della zona la cui cucina è strettamente ispirata ai prodotti e ai piatti locali, con "contaminazioni" acquisite dalle quattro affiatatissime chef durante i loro frequenti stage nei più noti ristoranti stellati italiani. Il menù sarà à la carte.

Sabato 28 marzo ci sposteremo a Mirto (ME) per la visita guidata a palazzo Cupane, dimora avita della prima metà dell'800 donata al comune dalla famiglia proprietaria, che ospita stabilmente il Museo del Costume e della Moda Siciliana, una interessante collezione di abiti e accessori, pezzi unici ed originali, che vanno dal 1700 agli anni 60 del 1900. A seguire faremo una sosta a La Paisanella, salumeria presidio Slow Food, dove da trent'anni la famiglia Agostino lavora carni e produce formaggi provenienti da animali allevati in zona e materie prime da filiera corta, fra i quali, *ca van sans dire*, il noto suino nero, re dei Nebrodi.

La nostra avventura si concluderà a San Marco d'Alunzio, antichissimo paese detto "delle cento chiese" oggi in verità molte di meno. Ci ospiterà il ristorante Demenna, nuovo locale aperto da appena un anno dalla giovane coppia di chef, Martina Dodeci, aluntina doc e Rushan Xhafaj, albanese, entrambi con un significativo percorso presso molti ristoranti stellati anche europei, dove ci scambieremo gli auguri pasquali davanti ad un menù che si prevede già sorprendente, con il piacere di sempre e l'entusiasmo per nuovi progetti da costruire e condividere nel percorso nella nostra Commanderie che ci accomuna.