



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France*  
*Delegazione Italiana*  
*Delegazione Territoriale Sicilia e Sardegna*  
*Delegato Luigi Calabrinì*

## Conviviale degli Auguri

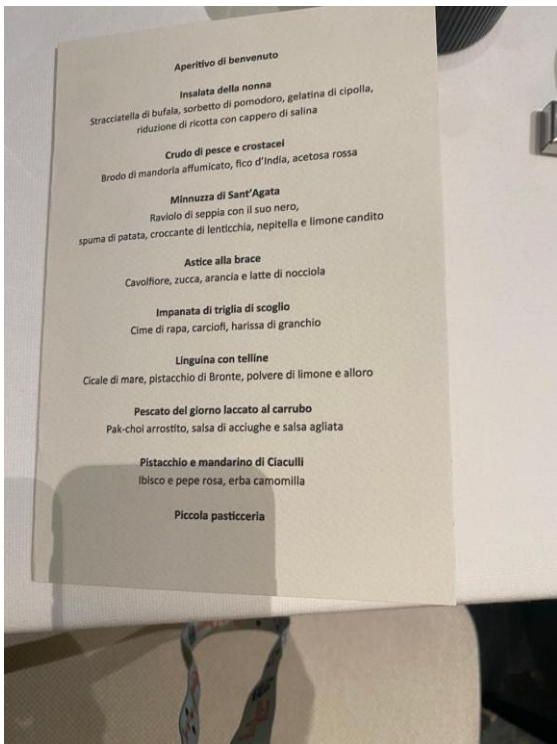
### Ristorante Coria di Catania

5 dicembre 2025

Gli auguri della Commanderie Internationale Des Cordons Bleus De France Delegazione Sicilia Sardegna, in occasione del Natale 2025, si sono svolti presso il prestigioso ristorante Coria, a Catania, il 6 dicembre scorso. Il ristorante, che si trova nella centralissima Via Etnea, presso l'antico Palazzo San Demetrio, alto esempio di architettura tardo barocca, riesce a coniugare perfettamente, fra storia e contemporaneità, il vero spirito che anima i due chef, Domenico Colonna e Francesco Patti. Da poco trasferitisi da Caltagirone, dove pure aveva già dal 2012 conquistato la stella Michelin, Coria si conferma come punto di riferimento per chi, amando la Sicilia e la sua cultura, ne conosce le infinite contaminazioni e potenzialità e desidera sorprendersi con sempre nuovi stimoli e dettagli. Nei raffinatissimi ambienti, dove la pietra lavica dei pavimenti si unisce a materiali e particolari di moderna eleganza, i Commandeurs sono stati ricevuti da uno staff di alta professionalità e inappuntabile stile, con una attenta solerzia, mai invadente, anche per chi, fra gli ospiti, aveva esigenze particolari. Dopo l'aperitivo di benvenuto, con un Murgo brut che ha acceso i primi sorrisi, si è cominciato con l'Insalata della nonna, delicata entrée in cui la stracciatella di bufala trovava il suo perfetto contraltare nel sorbetto di pomodoro e nella gelatina di cipolla, con il richiamo al territorio della ricotta e del capperone di Salina. Si è continuato con un Crudo di pesce e crostacei, dove a sorprendere era il brodo di mandorle affumicato e il fico d'India. Le bollicine hanno lasciato spazio allo Chardonnay di Planeta con La Minnuzza di Sant'Agata. Omaggio alla città di Catania, e che già avevamo avuto modo di apprezzare ad Agrigento, nel suo perfetto equilibrio fra il dolce della seppia e la freschezza e acidità del limone candito, unito alle diverse consistenze, sottolinea come gli chef lavorino in un continuo divenire, legati sì al territorio, ma spinti sempre a nuove esperienze. Prova ne sono stati, ancora, l'Astice alla brace, con latte di nocciole, ma anche l'Impanata di triglie di scoglio, dove a sorprendere era, anche, l'incursione nella cucina degli "altri" dato dalla salsa all'harissa. Le Linguine con telline hanno riscontrato davvero l'apprezzamento di tutti, per il sapiente dosaggio di ingredienti come il pistacchio che facilmente avrebbe potuto rischiare di annullare la delicatezza di telline e ricci di mare. Il main course, a base di lampuga, ha innalzato un pesce ancora troppo poco valorizzato al riconoscimento che merita, e la delicata agliata con cui lo chef lo ha nappato al momento, pur partendo da una ricetta storica, poco aveva dell'aggressività tradizionale, ricordando forse maggiormente le migliori delle salse orientali. Il predessert ha preparato in maniera eccellente il palato al dessert finale, in cui l'evoluzione della brioche siciliana accompagnava i profumi e colori della nostra Sicilia. Le coccole regalateci dalla piccola pasticceria, unita ad un benaugurale panettone artigianale e il Passito di Intorcia hanno ben concluso una serata di festa che rimarrà per molto tempo nel cuore di tutti i presenti.



*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France  
Delegazione Italiana  
Delegazione Territoriale Sicilia e Sardegna  
Delegato Luigi Calabrinì*





*Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France*  
*Delegazione Italiana*  
*Delegazione Territoriale Sicilia e Sardegna*  
*Delegato Luigi Calabrinì*

