



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

*“ Cagliari per noi ”*

Cari Amici Commandeurs

Con piacere Vi comunichiamo il programma della visita in Sardegna ,isola dai mille contrasti, capace di sedurre con il suo mare color smeraldo, ma anche con un patrimonio archeologico unico e con l’innato senso di ospitalità della sua gente, per un incontro nazionale dal 30 Maggio al 1 giugno.

Sarà un appuntamento che ci consentirà di scoprire le bellezze di Cagliari, ma anche il sito archeologico e naturalistico della penisola di Nora. La cucina regionale sarda avrà un posto di rilievo nel nostro percorso e ci riserverà sorprese con i suoi prodotti tipici di altissima qualità e i suoi chef emergenti.

Vi aspettiamo, come sempre entusiasti e curiosi, per condividere questo viaggio in una regione che da anni non faceva più parte della geografia della Commanderie.

Ci auguriamo che questa nuova esperienza rinsaldi i nostri legami di amicizia e apra nuovi percorsi in questa meravigliosa regione.

**PROGRAMMA**

**30 maggio venerdì**

Arrivo in hotel con mezzi propri

Ore 20,30 cena di benvenuto in hotel al T restaurant a cura dello chef Damiano Deidda.

### **31 maggio sabato**

Dopo colazione, partenza con bus per il centro storico di Cagliari denominato Casteddu, il quartiere medievale e nobile della città. Gireremo a piedi lungo le affascinanti stradine e piazze assieme ad una guida che ci racconterà di antiche civiltà. Troveremo sul nostro cammino edifici di tutte le epoche e visiteremo lungo la strada anche il Museo Archeologico, quello Etnologico e la Cattedrale.

Alle 13,30 pranzo al ristorante ChiaroScurò, presente nella guida Michelin, di Marina Ravarotto per gustare i Filindeu (I fili di Dio), la pasta più rara del mondo.

Alle 15,30 circa, ritorno in albergo.

Alle 20, con bus privato, partenza per il ristorante Gli Uffici, presente nella guida Michelin, con lo chef Tommaso Sanguedolce.

### **1 giugno domenica**

Partenza per Nora, antico centro fenicio, poi punico e infine romano. Visiteremo il sito archeologico. Ci immergeremo poi nel progetto Fradis Minoris che è il cuore pulsante di un ecosistema ampio, un vero e proprio laboratorio di biodiversità e sostenibilità, nato dalla visione di due biologi, Daniela Fadda e Giuseppe Ollano. Il progetto oggi si è evoluto in un parco naturale che comprende un centro didattico per l'educazione ambientale, un centro di recupero per cetacei e tartarughe marine, un ristorante e un nuovissimo bistrot.

Pranzeremo proprio al ristorante Fradis Minoris con lo Chef Francesco Stara. Oltre alla stella Michelin, il ristorante ha la stella verde. Una bella e buona realtà gastronomica che ha a cuore l'approvvigionamento della migliore materia prima e la sua stagionalità (compresa quella del prodotto ittico), la conservazione del territorio e la valorizzazione della tradizione isolana in una chiave nuova di lettura.

A fine pranzo ritorno in albergo

Alle 21 cena e saluti finali.

Termine del programma

Costo individuale di partecipazione: € 580

Somma da bonificare alle seguenti coordinate bancarie

Commanderie Des Cordons Bleus de France

Delegazione Sicilia-Sardegna

IT42S0503683910CC0431285179

entro e non oltre il 5Maggio 2025

L'albergo: THOTEL Cagliari

Via dei Giudicati,66

Cagliari

Responsabile Manager

Tania Busygina

Numero riferimento per prenotazione:204902

Tariffa camera doppia uso singola €130

Tariffa camera doppia€150

Prima colazione inclusa

Tax soggiorno € 2 al giorno esclusi gli ultra settantenni