



Commanderie Internationale des Cordons Bleus de France
Delegazione Sicilia e Sardegna

**Conviviale autunnale 2025 della Delegazione Sicilia e Sardegna della
Commanderie Internationaler des Cordons Bleus de France**

Dal moderno design di nordica influenza ma con la calda accoglienza tipicamente siciliana è la bella struttura posta a Castiglione di Sicilia, una ridente zona sul versante nord dell'Etna ricchissima di cantine di pregio, dove la Delegazione Sicilia e Sardegna si è riunita sabato 18 ottobre, alle ore 13:00, per una degustazione di vini ed un light lunch ispirato dalle materie prime del territorio, che hanno dato inizio alla ripresa delle attività dopo la pausa estiva. Si tratta della cantina della nota casa vinicola trapanese Firriato, aperta già da tempo e dove oggi trovano spazio anche un accogliente resort e un ristorante di livello, Cavanera Etna Resort. Il programma prevedeva una degustazione di quattro vini della casa abbinati a gustose preparazioni che hanno superato di gran lunga tutte le aspettative. Si è iniziato con un Gaudensius, bollicina ben fredda che nasce dall'unione di uve Chardonnay e Carricante baciata dal sole dell'Etna, accompagnata egregiamente da un olio extravergine di oliva di produzione propria e pane di semola caldo, che hanno subito riscosso grande apprezzamento. Si è proseguito con il bianco Quater, blend di uve siciliane con potenti sentori di agrumi e pesca, che ha esaltato il Triplum di caponata, rivisitata con grande fantasia che nulla ha tolto alla pietanza originale, per poi passare al piatto principale, un morbidissimo e scioglievole medaglione di capicollo agli agrumi locali, cotto a bassa temperatura e accompagnato da patatine novelle e verdure dell'orto, abbinato al rosso Caeles di uve Nero d'Avola, rotondo, ben equilibrato e con tannini ben presenti. Il percorso si è concluso in bellezza con un cannolo dalla crema di ricotta di pecora locale, giustamente equilibrata nella sua dolcezza, arricchita con granella di pistacchio di Bronte e gustata con un zuccheroso e profumato Ecrù passito da uve Zibibbo con note mielose e agrumate di arancia. I vini sono stati egregiamente illustrati dal disponibile e preparato sommelier ed il servizio molto garbato, solerte ed efficiente. Il cielo insolitamente piovoso non ha consentito la prevista passeggiata fra i vigneti, ma ciò non ha impedito che la giornata si svolgesse, come sempre, all'insegna dell'allegria e del piacere di ritrovarsi dei Commandeur siciliani, alcuni dei quali condividono con grande gioia, da oltre trent'anni, esperienze di bellezza in amicizia, necessario e prezioso collante che, unitamente alla comune passione per la eno - gastronomia, tiene unita la Commanderie tutta.



Cavanera Etna Resort



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



Il cannolo alla ricotta di pecora e pistacchi di Bronte



Triplum di caponata