



F.I.C.E.
FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI
ENOGASTRONOMICI
Tel. 333 7909361
presidente@confraternitefice.it
www.confraternitefice.it



Confraternita dei Cenacolari
dell'Antica Contea

Tel. 345 2804417
dr.carmelo.iacono@gmail.com
cenacolariconfraternita@gmail.com
www.cenacolariragusa.it

43° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E



22-25 ottobre 2026
Ragusa isola nell'isola
un percorso enogastronomico e culturale

Ogni Raduno nazionale della F.I.C.E. rappresenta molto più di un incontro tra confraternite: è il rinnovo di una comunità di persone unite dalla cultura della convivialità, dal rispetto delle tradizioni e dalla volontà di custodire e tramandare il patrimonio enogastronomico italiano. Ritrovarci a Ragusa, nel cuore di una terra straordinaria per storia, identità e ricchezza gastronomica, assume un significato particolare. La Sicilia iblea racconta, attraverso i suoi sapori, i suoi monumenti e la sua ospitalità, il valore autentico delle radici e della memoria, elementi che la nostra Federazione considera fondamentali per costruire il futuro della cultura conviviale italiana.

La F.I.C.E., da oltre quarant'anni, promuove il dialogo tra territori, la conoscenza delle tradizioni locali e la valorizzazione di quelle eccellenze che fanno della tavola italiana un patrimonio culturale riconosciuto nel mondo. Ogni confraternita aderente contribuisce, con la propria storia e la propria esperienza, a mantenere vivo questo grande mosaico di identità, usanze e saperi.

Il Raduno nazionale è dunque occasione di amicizia, confronto e crescita comune. È il momento in cui si rinsalda il senso di appartenenza alla nostra Federazione e si conferma l'impegno nel diffondere una cultura del gusto consapevole, rispettosa della storia dei territori e delle persone che la custodiscono.

Desidero rivolgere il più sincero ringraziamento alla Confraternita dei Cenacolari dell'Antica Contea per l'impegno, la passione e la cura con cui ha organizzato questo appuntamento, offrendo a tutti noi la possibilità di conoscere un territorio di straordinario fascino umano e culturale.

A tutti i partecipanti auguro giornate ricche di incontri, scoperte e autentica convivialità, nello spirito che da sempre anima la nostra Federazione.

**Il Presidente Nazionale F.I.C.E.
Marco Porzio**

La Confraternita dei Cenacolari della Antica Contea dà il benvenuto a tutti i partecipanti al Raduno Fice 2026.

Nel cuore della Sicilia del sudest, Ragusa, definita spesso come "Isola nell'isola", è un gioiello di rara bellezza dove il tempo sembra essersi fermato. La città, Patrimonio Unesco dal 2000, incanta i visitatori con i suoi monumenti in stile barocco e l'atmosfera autentica di una terra tutta da scoprire.

Ci vantiamo di avere anche una grande tradizione enogastronomica perfetto connubio tra sapori contadini e raffinatezze aristocratiche: dai formaggi storici come il Ragusano DOP, ai nostri oli extravergine d'oliva d'eccellenza, fino ai vini che racchiudono il calore del sole siciliano.

Certi di poter offrire il gusto di una sapienza tramandata con passione e rispetto per la materia prima, vi auguriamo giornate ricche di proficui scambi, di nuove scoperte e della gioia nel condividere la buona tavola. Questo, infatti, è il vero collante della nostra Federazione che ha lo scopo di diffondere e valorizzare la conoscenza del gusto enogastronomico tradizionale nelle sue componenti tecniche, storiche, di costume e di folclore sia sul territorio italiano che internazionale.

Ragusa sarà all'altezza di questo compito.

**Il presidente della Confraternita
Carmelo Iacono**



**CAMERA DI COMMERCIO
DEL SUD EST SICILIA**





Giovedì 22 ottobre

Accoglienza e registrazione dei partecipanti presso **l'Acacia Resort 4*** a Marina di Ragusa, sistemazione nelle camere riservate.

Ore 17.00 Trasferimento con pullman G.T. da Acacia Resort a Ragusa Ibla.

Ore 18.00 **Auditorium San Vincenzo Ferreri**: cerimonia d'apertura del **43° Raduno Nazionale F.I.C.E.**
Saluto delle autorità.

"La civiltà dei Massari": conversazione a cura del Prof. Francesco Licitra.

Ore 20.30 **Agriturismo Monsoville**: Cena rustica di benvenuto a base di prodotti tipici.



Venerdì 23 ottobre

- Ore 09.00 **Punta Secca** “ La casa di Montalbano”.
- ore 10.00 **Comiso:** Itinerario artistico nel cuore di una antica città in gran parte settecentesca, che ha dato i natali a Salvatore Fiume, Gesualdo Bufalino, Giuseppe Micieli, Salvatore Adamo.
Sosta all’antica pescheria oggi centro culturale dedicato allo scrittore Bufalino.
Degustazione di dolci tipici.
- Ore 11.30 **Proseguimento per Villa Fegotto.**
- Ore 11.45 Presentazione delle eccellenze del territorio Ibleo.
- Ore 13.00 **Pranzo di degustazione.**
- Ore 14.30 Visita del complesso architettonico e degli ambienti di lavoro tipici di un’antica azienda agricola.
Rientro in hotel.
- Ore 20.00 **Trasferimento al Ristorante “Le Gramole”:** cena di benvenuto con ricette della tradizione gastronomica ragusana.
Rientro in hotel.

COMISO: Musa di Gesualdo Bufalino! È una vivace città del Ragusano, nel sud-est della Sicilia, con un patrimonio storico e architettonico, tra cui spiccano chiese barocche, palazzi nobiliari e piazze eleganti. Soprattutto nella produzione di vino e olio, la città unisce una forte tradizione agricola a una vita culturale dinamica, con eventi e manifestazioni.

Comiso è una meta ideale per chi vuole scoprire una Sicilia autentica, tra storia, arte e sapori tipici del territorio. A Bufalino, che ne è stato cantore in diverse opere, è dedicato un centro culturale inserito nella rinnovata struttura dell’antica pescheria.



Antica pescheria

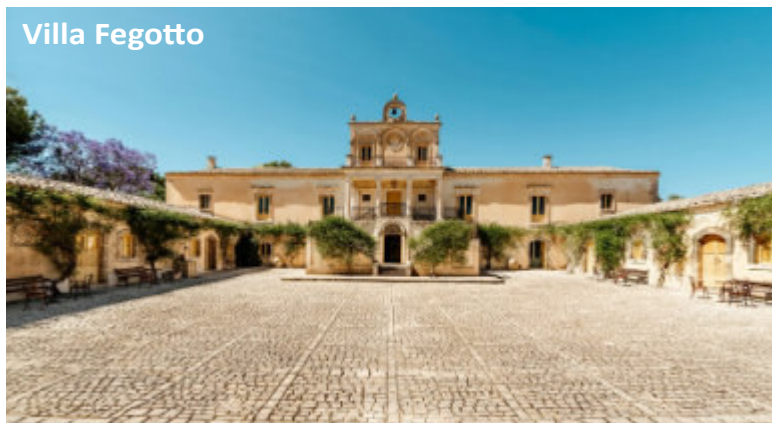
Chiesa Madre



Casa Montalbano



Villa Fegotto





Sabato 24 ottobre

Ore 09.00 **Partenza per Scicli e a seguire, Modica:** città dall'architettura tardo barocca, dichiarate dall'UNESCO patrimonio dell'umanità.

Visita guidata dei principali monumenti con sosta al Museo del Cioccolato per gustare la specialità apprezzata in tutto il mondo.

Ore 13.00 **Trasferimento a Ragusa, Ristorante Dirupo rosso.** Buffet a base di rustici siciliani e prodotti iblei.

Ore 15.00 Visita di Ibla in continuità con l'architettura tardo barocca e sede della Confraternita dei Cenacolari. Rientro in hotel.

Ore 20.00 **Trasferimento al ristorante "Il Baglio":** cena di gala.



LA CUCINA TRADIZIONALE IBLEA

La nostra cucina è rustica, schietta e profondamente legata alla qualità delle materie prime.

La *scaccia* è la più tipica specialità dello "street food" dei ragusani.

È un'opera d'arte fatta di strati sottilissimi di pasta, sapientemente piegati su se stessi. Farina di grano duro, acqua, lievito e olio EVO per una sfoglia tirata così sottile da essere quasi trasparente.

Molteplici i condimenti : pomodoro e Ragusano DOP o con ricotta e salsiccia, con fave, spinaci o verdure varie. La cottura nel forno a legna...rigorosamente. Una variante natalizia è u "*sfuogghiu di ricotta*" con salsiccia fresca.



LA CUCINA TRADIZIONALE IBLEA

Sulle tavole delle feste impera il *Raviolo con ricotta*, dolce o salato, con sugo di maiale, ricetta registrata dalla Confraternita dei Cenacolari dell'antica Contea insieme allo "sfuogghiu". Poi l'*arancina con la "a"*: oltre alla classica al ragù con piselli e carote o al burro con prosciutto e mozzarella ci sono spesso varianti che celebrano i prodotti locali, come quelle alla "Norma" con melanzane fritte o al pistacchio o ai frutti di mare. Il *Ragusano Dop* non è un formaggio qualunque; è la storia della zootecnia siciliana. Prodotto con latte di vacca di razza Modicana, ha la forma a parallelepipedo. Il sapore è dolce delicato quando è giovane, diventa piccante, deciso e aromatico con la stagionatura. Si mangia a tocchetti, si grattugia sulla pasta o, nella sua versione più lussuosa, si gusta, dopo stagionatura di 24 mesi, a fette spesse 10 mm, fritte in padella con olio EVO, aglio, origano e aceto rosso (*all'Argintera*).



Domenica 25 ottobre

Ore 10.00 Santa Messa in Cattedrale.

Ore 11.00 Sfilata con i paludamenti fino a Piazza Libertà

Ore 11,30 Auditorium della Camera di Commercio. Chiamata delle confraternite e scambio dei doni. Cerimonia di chiusura e Presentazione del Raduno F.I.C.E. 2027

Ore 13.30 Pranzo dei saluti

Partenza per le località di provenienza.

I partecipanti avranno cura di fare il check out in hotel e di recuperare i bagagli in modo da essere pronti sul pullman alle 09.15 per il trasferimento a Ragusa.



Confraternita dei Cenacolari dell'Antica Contea

ESERCITIAMO IL CULTO DELLA BUONA TAVOLA



La confraternita si propone di ricercare e tramandare le ricette tipiche del territorio dell'ex Contea di Modica.

Nella propria sede, a Ragusa Ibla, possiede una ricca biblioteca tematica di enogastronomia composta da circa tremila volumi, che la famiglia di uno dei soci onorari, il compianto Colonnello Giuseppe Coria ha voluto mettere a disposizione della collettività.

Fondata nel 1983 da un gruppo di professionisti, appassionati di cucina e cultori della buona tavola è attualmente presieduta da Carmelo Iacono e, salvo rare occasioni, sono gli stessi soci a curare ai fornelli la realizzazione dei piatti che vengono proposti in occasione delle periodiche conviviali.

Il rispetto della stagionalità, delle tradizioni enogastronomiche legate alle ricorrenze, l'uso di prodotti a KM 0 e l'accurata ricerca storica di ricette legate alla tradizione contadina e nobiliare tipica del territorio Ibleo sono i cardini fondanti dell'attività della Confraternita che, però, non disdegna di tanto in tanto allettanti esplorazioni nel campo della cucina regionale italiana ed etnica.

Promuove l'inserimento di ricette tipiche della Tradizione Iblea nel "Registro dei Beni Immateriali della Sicilia" promosso dall'Assessorato Regionale ai Beni Culturali ed ha già registrato 2 ricette tipiche: *U Sfuogghiu ripieno di ricotta e salsiccia* ed i *Ravioli di ricotta* nella versione dolce e salata con stufato di maiale.





F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

43° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. SCHEMA TECNICA

Per l'organizzazione del Raduno la **Confraternita dei Cenacolari dell'Antica Contea di Ragusa** ha preso accordi con l'**agenzia Hereatours** che provvederà alla gestione e alla vendita dei pacchetti previsti per il Raduno.

L'agenzia Hereatours può occuparsi del viaggio per i partecipanti al Raduno prenotando ed emettendo i biglietti, anche come gruppo, e organizzando i trasferimenti a/r per gli aeroporti di Catania e Comiso.

È possibile soggiornare presso l'Acacia Resort di Marina di Ragusa anche nei giorni precedenti, ma solo fino alla colazione del 25 ottobre.

Dopo tale data il soggiorno sarà garantito in strutture similari, al mare o in città. Le quotazioni verranno proposte in relazione ai servizi richiesti come hotel, trasferimenti, cene, escursioni.

Per tutte le informazioni relative al soggiorno è possibile contattare l'agenzia in qualunque orario al nr. **348 3430018**.

Procedura da seguire per l'iscrizione al RADUNO FICE 2026

1. Compilare i campi della scheda allegata in modo chiaro e leggibile.
2. Inviare la scheda alla mail agenziaragusa@libero.it all'attenzione della referente signora Arianna tel. 0932 653480 / 348 3430018.
3. Lo staff dell'agenzia verificherà i dati e invierà la mail di conferma della prenotazione con l'importo dell'acconto da versare pari al 30%.
4. Effettuare il bonifico alla *Hereatours di Intermed srl* presso banca BAPS di Ragusa all'iban **IT 86 V 05036 17004 CC0040307900** e inviare copia della ricevuta via e-mail.

Il programma si ritiene confermato a pagamento ricevuto della quota di acconto entro il 12/07/2026 e saldo entro il 15/09/2026.

I posti per la partecipazione al Raduno Nazionale sono limitati alla capienza delle strutture ricettive. Per questo motivo verrà rigorosamente rispettato l'ordine di prenotazione fino al completamento dei posti disponibili.

Fino al 12/07/2026 verrà data la precedenza alla prenotazione dei pacchetti proposti e a seguire le eventuali prenotazioni per singole giornate o pranzi/cene.

Il programma del raduno, al momento è definitivo, tuttavia potrebbe essere suscettibile di variazioni o rimodulamenti a causa di fatti non dipendenti dagli organizzatori. Lo stesso vale per ogni accordo preso con le strutture alberghiere e di ristorazione, ma in ogni caso gli organizzatori provvederanno a trovare le soluzioni adeguate in caso di necessità.



Via Risorgimento 4 - 97100 Ragusa
Tel 0932 653480 / 348 3430018 e-mail agenziaragusa@libero.it



F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

PACCHETTI

PACCHETTO 1

N. 3 notti in hotel con prima colazione (in 22 out 25 ottobre), tutti i trasferimenti, come da programma, in bus privato, le visite guidate, i pranzi, le bevande, le degustazioni, dalla cena del 22 al pranzo del 25 ottobre. La tassa di soggiorno.

Quota a persona in camera doppia € 735

Quota a persona in camera singola € 825

PACCHETTO 2

N. 2 notti in hotel con prima colazione (in 23 out 25 ottobre), tutti i trasferimenti, come da programma in bus privato, le visite guidate, i pranzi, le degustazioni dalla cena del 23 al pranzo del 25 ottobre. La tassa di soggiorno.

Quota a persona in camera doppia € 575

Quota a persona in camera singola € 635

PACCHETTO 3

N. 1 notte in hotel con prima colazione (in 24 out 25 ottobre), tutti i trasferimenti, come da programma in bus privato, le visite guidate, la degustazione e la cena di gala del 24 e il pranzo del 25 ottobre. La tassa di soggiorno.

Quota a persona in camera doppia € 310

Quota a persona in camera singola € 345

Le camere, tutte presso l'Acacia Resort, 4 stelle sul lungomare di Marina di Ragusa, verranno assegnate in ordine cronologico, prima le superior e poi le standard, rispettando le date di prenotazione.

Per qualsiasi informazione o per richieste in deroga ai pacchetti potete contattare la confraternita organizzatrice:

Dr. Carmelo Iacono

tel. 345 2804417

dr.carmelo.iacono@gmail.com

cenacolariconfraternita@gmail.com

www.cenacolariragusa.it



Via Risorgimento 4 - 97100 Ragusa

Tel 0932 653480 / 348 3430018 e-mail agenziaragusa@libero.it



F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

43° RADUNO NAZIONALE F.I.C.E. SCHEDA DI ADESIONE

Il sottoscritto	
in rappresentanza della confraternita	
con sede in	
telefono	
e-mail	

Presa visione delle proposte di soggiorno descritte nella "SCHEDA TECNICA" e delle relative condizioni generali di pagamento, richiede la prenotazione dei seguenti pacchetti soggiorno Raduno Fice in nome e per conto dei N.____ partecipanti sottoindicati.

(completare una riga per ogni persona)

Nr. pacchetto	Tipo camera (doppia o singola)	Cognome e nome dei partecipanti Luogo e data di nascita	Camera doppia con



Via Risorgimento 4 - 97100 Ragusa

Tel 0932 653480 / 348 3430018 e-mail agenziaragusa@libero.it



F . I . C . E .

FEDERAZIONE ITALIANA CIRCOLI ENOGASTRONOMICI

Registrazione del Tribunale di Savona n. 01950

Codice fiscale n. 03522480239

Sede Ufficiale: c/o VERONAFIERE – Viale del Lavoro 8 – Verona

Sede Operativa: Via Grimaldi 3 – 28100 Novara

Tel. 333 7909361 Fax 0321 540537 E-mail: presidente@confraternitefice.it

www.confraternitefice.it

Si dichiarano le seguenti allergie o esigenze alimentari (vegetariano, vegano, celiaco...)

Nominativo	Allergie/intolleranze alimentari

Eventuali richieste extra

Da inviare a:



Via Risorgimento 4 - 97100 Ragusa

Tel 0932 653480 / 348 3430018 e-mail agenziaragusa@libero.it