

di Angelo Tamburini*

Nell'accogliente sala Eventi del Ristorante "Il Faraone" a Siracusa si è riunita mercoledì 14 novembre 2018, per il Simposio d'Autunno, la Delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina. Un calice di prosecco e le piccole prelibatezze dello Chef ed, a seguire, con alcune importanti news dalla Presidenza dell'Accademia Italiana della Cucina, il Delegato Angelo Tamburini ha informato i numerosi Accademici intervenuti, ad un'unica tavola imperiale.

Il Delegato ha, poi, invitato Gioia Pace, Presidente del Comitato di Siracusa della "Dante Alighieri", Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, ad un breve intervento. "In questi anni il Comitato "Dante Alighieri" di Siracusa da me diretto" ha esordito Gioia Pace "ha svolto varie attività ma soprattutto i Corsi di Lingua Italiana, divenendo centro della certificazione PLIDA, riconosciuta dallo Stato Italiano in base agli accordi con il Ministero degli Affari Esteri, con il Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali e con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca. La certificazione PLIDA permette il permesso di soggiorno di lunga permanenza e il riconoscimento del proprio titolo di studio. Fra le importanti attività realizzate anche quella di promozione delle eccellenze agro-alimentari siracusane (in Europa e nel mondo) in collaborazione con le Ambasciate Italiane all'Estero e, naturalmente, dei Comitati territoriali della "Dante Alighieri" e gli Istituti Italiani di Cultura nel Mondo". A seguire, Angelo Tamburini ha invitato l'Accademica Carla Siena, Simposiaria dell'incontro, a proporre l'intervento culturale: "Il Cibo nella Pubblicità" che



In foto, Gioia Pace - Presidente Dante Alighieri SR e Angelo Tamburini; sotto, turbante di orata al profumo d'arancia

“Il Cibo nella Pubblicità”

Questo il tema del simposio d'autunno della Delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina

la stessa ha presentato con semplicità e capacità di coinvolgimento. "Da sempre il consumatore è oggetto di un continuo bombardamento pubblicitario, da parte di radio, televisione, nuovi mezzi di comunicazione e carta stampata.

Si è calcolato che in media sono circa cento i messaggi di vario tipo, che in un giorno solo, che ci raggiungono, nostro malgrado" - ha esordito la Simposiaria - "...Nel 1957 nacque "Carosello", amatissima e indimenticabile trasmissione che in dieci minuti teneva incollate davanti ai televisori famiglie intere."- ed ancora - "... Nell'immediato dopoguerra la finalità era sfamare la famiglia e mantenerla unita, quindi le immagini e i filmati dovevano essere rassicuranti; la donna rivestiva in pieno il ruolo di "angelo del focolare" e tutto contribuiva a dare l'idea della famiglia ideale."- ed inoltre- "Generazioni di pubblicitari hanno spremuto le loro meningi per ideare

frasette brevi e incisive che restassero impresse nelle menti dei potenziali consumatori per indurli

all'acquisto.

Uno dei più riusciti fu "Più lo mandi giù, più ti tira su", seguito da "Il caffè è un piacere,

se non è buono che piacere è?", per arrivare al lapidario "Nesspresso, what else?", che però presuppone



ne la conoscenza dell'inglese da parte di chi lo ascolta." ... " La pubblicità deve rassicurare il consumatore, che vedendo cuoche sorridenti, casali accoglienti, campi coltivati alla perfezione, ma anche conoscendo gli stessi produttori (Rana e Amadori, per citarne due) si sente tranquillo nell'acquistare quel prodotto."

Il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato l'Accademica Carla Siena per l'accattivante contributo culturale: la Pubblicità del Cibo (come prodotto da promuovere) ed il Cibo nella Pubblicità (anche come richiamo subliminale ad aspetti del vissuto emozionale)!

A seguire, è stata servita in tavola (con tempi veramente molto lenti e molto distanziati fra una e l'altra portata) la cena: una sequenza di pietanze ben confezionate dalla Maestra di Cucina Lucia Milazzo: Antipasto dello Jonio (polpo su crema di patata, cocktail di gamberi, caponata della nonna, cozze gratinate); Casereccia con pesto di Pistacchi di Bronte, gamberetti e ciliegino, Turbante di orata al profumo d'arancia con insalatina mista; Sorbetto di Limone di Siracusa; Torta di crema e frutta di stagione. In abbinamento i vini: "Inzolia" e "Syrah" Doc Sicilia (Cantine Feudo Arancio -AG). A conclusione della cena il Delegato Angelo Tamburini ha ringraziato gli intervenuti ed ha brevemente ricordato le prossime attività accademiche e fra queste " La 3^a Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" (1300 eventi in 105 Paesi) presentata proprio di recente presso la Farnesina a Roma e che vedrà numerose Delegazioni dell'Accademia Italiana della Cucina all'estero ed in tutto il Mondo veramente ed attivamente coinvolte.

***Delegato di Siracusa Accademia Italiana della Cucina**