

Simposio d'Estate 2018 della Delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina si è tenuto giovedì 19 luglio 2018 ed è stato molto partecipato dagli Accademici che hanno gremito la sala riservata del Ristorante. Dopo il calice di benvenuto, all'aperitivo con lo Spumante Extra-Dry "Sergio" (Cantine Mionetto-Valdobbiadene-Tv), il Delegato Angelo Tamburini ha riferito su alcune importanti notizie dalla sede centrale AIC ed ha, poi, presentato un'interessante riflessione avente come tematica: "Cultura della Tavola e materie prime in Accademia Italiana della Cucina", riscuotendo attenzione e considerazione. "Perché i padri fondatori dell'Accademia Italiana della Cucina hanno scelto di promuovere la Civiltà della Tavola e la Cucina della Tradizione Italiana per il bene degli Italiani?" - ha esordito Tamburini- "Perché questa è un'attività che attraversa il sistema Italia nel suo insieme e perché l'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana deve funzionare al meglio se vogliamo che anche il nostro Paese si più conosciuto, più attrattivo, più accogliente e più competitivo: sarà un vantaggio per noi che abbiamo la fortuna di risiedervi, ma anche per quei cittadini a termine che sono i visitatori stranieri!"... "L'Italia, infatti, può ancora contare su una forte potenzialità dimostrata dal fatto che continuamente migliora i suoi numeri, conseguenza inevitabile del fatto che le mete possibili di espansione nel pianeta, per la cucina italiana, si sono decuplicate, anche se da parte nostra non sempre si è imboccata del tutto la strada giusta, non riuscendo ancora ad arrestare definitivamente quel deprecabile fenomeno chiamato "Italian Sounding" ... Mentre auspichiamo, parimenti, che a livello europeo si riesca a bloccare quel tentativo di boicottaggio dei prodotti italiani mediante l'introduzione della cosiddetta "Etichetta a semaforo" ... Qualcuno ha affermato che la cultura non è una cosa, ma un modo di fare le cose: e può essere questa una

Non crediamo che l'Italia non abbia un'unità, ma che abbia un'unità plurale, motivata socialmente e culturalmente, nella quale le unicità dei territori sono un elemento distintivo del nostro Paese, che ha la capacità di pensare locale e agire globale e che, nella cucina, ha necessità di recuperare e proporre un rapporto virtuoso tra tutte le regioni

In foto: Maitre Massimo Risita, Delegato Angelo Tamburini consegna guidoncino AIC alla Proprietaria Simona Serra e Chef Mongi Nasri



Simposio d'Estate 2018 della delegazione di Siracusa dell'Accademia Italiana della Cucina

Qualcuno ha affermato che la cultura non è una cosa, ma un modo di fare le cose: e può essere questa una chiave di interpretazione del nostro futuro e, nel contempo, per l'Accademia Italiana della Cucina

chiave di interpretazione del nostro futuro e, nel contempo, per l'Accademia Italiana della Cucina, la motivazione che legittimi la nostra definizione di Istituzione Culturale".... "Circoscrivendo il nostro interesse alle "materie prime" sulle quali si basa il lavoro di chi opera nell'universo del cibo, esse sono la Cultura, la Natura, il Made in Italy. "...Per Cultura non intendiamo soltanto le caratteristiche di un bene o di un servizio, ma la trasversalità immateriale che connota i nostri piatti, il modello di accoglienza che motiva un rapporto virtuoso tra comunità ospitante e quella ospitata. Ci chiediamo da dove deriva tutto questo che va al di là delle stelle che classificano i ristoranti, della qualità dei servizi, del livello professionale degli operatori e dei professionisti del settore: tutto questo è, nei fatti, frutto della storia, della territorialità, della tradizione e della cultura nella quale siamo cresciuti...Quello che abbiamo fatto e continuiamo a fare, come A.I.C., nella nostra ormai lunga storia sin dal 1953, la funzione

svolta al servizio del Paese, i riconoscimenti pubblici che l'A.I.C. ha ricevuto, il ruolo che, in numerose occasioni, ci è stato attribuito da diversi organi dello Stato fa sì che noi Accademici siamo percepiti come componenti di un'essenziale e necessaria Istituzione della Repubblica Italiana....La memoria ci consente di assumere, non per rimpiangerli ma per ribadirli, evidentemente col linguaggio e gli

strumenti attuali, i caratteri e le funzioni che fanno dell'Accademia Italiana della Cucina, correttamente intesa e praticata, un primario strumento di crescita socio-culturale delle comunità.... Noi non crediamo che l'Italia non abbia un'unità, ma che abbia un'unità plurale, motivata socialmente e culturalmente, nella quale le unicità dei territori sono un elemento distintivo del nostro Paese, che

ha la capacità di pensare locale e agire globale e che, nella cucina, ha necessità di recuperare e proporre un rapporto virtuoso tra tutte le regioni: e, da sempre, il rapporto virtuoso che anima l'Accademia: non è volontarismo hobbistico, ma un volontariato responsabile, di origine etica, non dilettantistico, diffuso ma con una consapevolezza di ruolo. E' necessario, pertanto, ribadire la centralità

e la fedeltà ai valori originari che hanno motivato in Orio Vergani la fondazione dell'Accademia Italiana della Cucina, impegnandoci, nel contempo, a ricercare mezzi e strategie per riproporre i valori fondanti in modo adeguato ai mutamenti e alle sfide di oggi." Un lungo applauso degli Accademici, a conclusione dell'intervento, ha sottolineato il corale apprezzamento e la piena sintonia su quanto detto dal Delegato di Siracusa Angelo Tamburini. A seguire, è stata servita in tavola la cena, una sequenza di pietanze ben preparate, ben presentate e molto apprezzate dagli Accademici: Antipasto Onda Blu (insalata di mare, cozze gratinate, crostino di polipetti, cappelletti fritti); Risotto alla marinara; Filetto di orata al limone con insalata julienne; Sorbetto di limone di Siracusa; Semifreddo di mandorla di Avola tostata. Ed, in abbinamento, sono stati serviti i vini: "Catarratto" DOC e "Syrah" Igt Sicilia (Cantine Cusumano- Tp); ed al dolce: "Kabir" Moscato di Pantelleria DOC (Soc. Agr. Donnafugata- Pa) Infine il Delegato Tamburini ha convocato in Sala lo Chef Mongi Nasri, la Proprietaria Simona Serra, con il Maitre Massimo Risita per la consegna del gagliardetto Accademico e della vetrofania AIC 2018, fra i sentiti applausi dei numerosi intervenuti.

