

L'Infiorata sui menù londinesi

Nove bozzetti pubblicitizzeranno la città sulle brochure di un'importante catena di ristoranti britannici

Dall'infiorata ai menù di mezza Inghilterra: di questi tempi gli affari si fanno soprattutto con le buone idee. E dalle nostre parti c'è un'associazione che in fatto di idee non è seconda a nessuno. Si chiama «Maestri Infioratori di Noto» e ha messo a segno un colpo che da solo vale dieci, cento, mille pubblicità per la città.

Le immagini di nove bozzetti realizzati dai maestri dell'associazione apriranno il menù di Pizzaexpress, una delle maggiori catene di ristoranti inglesi. Per rendere meglio l'idea della cosa diamo un'occhiata alle dimensioni della catena. Pizzaexpress conta più di duecento locali sparsi su e giù per il Regno Unito e un numero infinito di clienti che sfoglieranno un menù con sopra una sintesi della nostra città e della nostra cultura.

Insomma non male per un'associazione che ha appena qualche mese di vita. Non male, soprattutto, per la città che in un periodo nero si ritrova un canale pubblicitario inaspettato. Le cose sono andate più o meno così: i proprietari della catena hanno scoperto Noto e l'infiorata su internet, sono risaliti via mail all'associazione e commissionato il lavoro.

I maestri infioratori, nel bel mezzo di febbraio, hanno scovato fiori e petali e realizzato nove bozzetti decorati con rami d'ulivo e con alcuni degli elementi tipici della cucina mediterranea. Gli autori dei lavori sono: Sebastiano Puzzo, Cettina Perticone, Oriana Montoneri, Giovanna Galizia, Lucio Pintaldi, Salvatore Rizza, Vincenzo Papa, Fausto Perticone. A realizzare le foto dei bozzetti, cioè la copertina del menù, il fotografo Michele Castobello grande protagonista dell'operazione.

Questo il commento, giustamente entusiasta, dell'associazione: «Su questi menù vengono raffigurate ogni anno le più belle immagini del mondo. Si tratta di un'iniziativa che dà lustro e fa onore all'Infiorata e ai maestri infioratori che hanno dimostrato grandi capacità tecniche ed artistiche e per questo sono stati fortemente elogiati».

E i complimenti queste persone se li meritano davvero tutti. Se li meritano perché di una tradizione recente come quella dell'infiorata ne hanno fatto cultura. Cultura fatta di gesti e sapere che oggi, grazie a loro, si riesce anche ad esportare. Valore aggiunto per la città e qui parliamo di euro, valuta pregiata che i sudditi di Sua Maestà Britannica (che pure non hanno aderito alla moneta unica) non macheranno di depositare in città richiamati dal fascino profumato delle foto e dei monumenti che ammireranno sui menu.

Un'ultima curiosità: la stessa catena di ristoranti in questi giorni ha commissionato altre foto della città a Michele Castobello.

Articolo di Giuseppe Fianchino

tratto dal quotidiano La Sicilia
(inserto Siracusa e Provincia)

Edizione di Giovedì 30 Marzo 2006