



Titolo: LA CUCINA FUTURISTA
Autore: F.T.MARINETTI E FILLIA
VERSIONE INTEGRALE
Collana: LE ANASTATICHE
Pagine: 268
Stampa: bianco e nero
Copertina morbida
Allestimento: broccura
Formato:cm. 13,00 x 21,00
Prezzo di copertina: euro 13,00
Data di uscita: maggio 2017
I° ristampa: febbraio 2018
II° ristampa: maggio 2018
III° ristampa: ottobre 2018
IV° ristampa: febbraio 2019

Codice ISBN:



EDITORE: FRANCESCO TOZZUOLO EDITORE - PERUGIA

VERSIONE INTEGRALE

In appendice: giudizi sul Futurismo di: Benito Mussolini, Ivan Gool, Gustave Kahn, Benjamin Crémieux, Costin, Esra Paund, Ettore Romagnoli, Paul Fort, Antoine, Vittorio Pica, Giuseppe Lipparini, Nicolas Beauduin, A.G. Bragaglia, Benedetto Croce, Arturo Labriola, Dominique Braga, Gustave Fréjaville, Minulescu, Lunaciarski, A. Lesianoff, Georges Michel, Graça Aranha, Notari, Laurent Clarys, Ugo Ojetti, I. Teosofi, André Geiger, Edouard Schneider

FLI AUTORI

Filippo Tommaso Marinetti, nato ad Alessandria d'Egitto nel 1876 e morto a Bellagio (Como) nel 1944, ha legato la sua fama all'« invenzione » del futurismo, ma è non meno memorabile per la sua attività creativa di poeta e romanziere.

Fillia è lo pseudonimo di Luigi Colombo (1904-1936), poeta, narratore, drammaturgo, teorico e pittore futurista.

SISNOSSI. Secondo una classica definizione, il futurismo fu il primo movimento d'avanguardia dotato di una ideologia globale, che abbracciò gradualmente i vari campi dell'esperienza umana, dalla letteratura alle arti figurative e alla musica, dal costume alla morale e alla politica. Poteva forse trascurare la culinaria? Non poteva. Ed ecco che sin dal febbraio 1909, data d'inizio del Movimento Futurista Italiano, « l'importanza dell'alimentazione sulle capacità creatrici, fecondatrici, aggressive delle razze » balzò agli occhi dei suoi massimi esponenti, da Marinetti a Boccioni, da Sant'Elia a Russolo e Balla. Si dovette però attendere il 1930 perché il « rinnovamento cucinario » conoscesse il suo primo fatto concreto, cioè il banchetto offerto ai futuristi milanesi dal ristorante Penna d'Oca di Mario Tapparelli sulla base della seguente « lista di vivande » : « Oca grassa - gelato nella luna - lacrime del dio "Gavi" - brodo di rose e sole - favorito del mediterraneo zig, zug, zag - agnelli arrosto in salsa di leone - insalatina all'alba -sangue di bacco in "terra ricasol" - ruotelle tempiste di carciofo - pioggia di zuccheri filati - schiuma esilarante "cinzano" - frutta colta nel giardino d'Eva » e, per concludere, banalissimi caffè e liquori. Due anni dopo, nel 1932, Marinetti e Fillia avrebbero dato alle stampe, per i tipi di Sonzogno, l'aureo libretto qui riprodotto, la cui premessa è già tutto un programma: « Gli uomini si sono nutriti finora come le formiche, i topi, i gatti e i buoi. Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi ». Seguono manifesti, polemiche (in primis contro la pastasciutta), notizie di banchetti, esemplificazioni di « pranzi determinanti », un « formulario futurista per ristoranti e quisibevve » [leggi: bar] con oltre 80 ricette e persino un piccolo glossario che propone sinonimi italici in sostituzione degli aborriti forestierismi. Insomma, i futuristi avevano proprio pensato quasi a tutto.