

VENTI FUTURISTI

A CURA DI
SERGIO PARETE

SilvanaEditoriale



VENTI FUTURISTI

Senigallia - Palazzo del Duca

13 aprile > 2 luglio 2017

Mostra promossa da



Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi



Comune di Senigallia

con il patrocinio di



Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo



Regione Marche



ANCI Marche

in collaborazione con



Fondazione Cassa di Risparmio di Bologna



Fondazione Cassa di Risparmio di Macerata



Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia

con il contributo di



BNL
GRUPPO BNP PARIBAS



ART Moroni - Senigallia

mediapartner



Coop Alleanza 3.0

Ideazione e cura della mostra
Stefano Papetti

Progetto dell'allestimento
Giuliano De Minicis

Realizzazione dell'allestimento
3D Group, Senigallia

Stampa dei materiali allestitivi
Hill International, Senigallia

Realizzazione impianti di sicurezza e controllo
Cortesi Marche, Falconara Marittima
Tape Security, Senigallia

Trasporti e movimentazioni
Exibiz, Foligno

Registrar
Silva Cuzzolin

Assicurazioni
AXA ART Moroni, Senigallia

Ufficio stampa
Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi
Maria Chiara Salvaneli

Visite Guidate
Terrerranti, Senigallia

Organizzazione della mostra
 Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi

Alfio Bassotti *Presidente*
Mauro Tarantino *Segretario Generale*

Segreteria Organizzativa
M. Raffaella Piombetti

 Comune di Senigallia

Maurizio Mangialardi *Sindaco*
Simonetta Bucari *Assessore alla Cultura*

Coordinamento generale
Paolo Mirti *Dirigente Servizio Cultura*
Eros Gregorini
Stefano Verri

Ricerca bibliografica
Laura Barucca
Maddalena Palestrini
Cecilia Tognon

Catalogo a cura di
Stefano Papetti

Concept e progetto grafico del catalogo
Giuliano De Minicis - DMPconcept, Senigallia

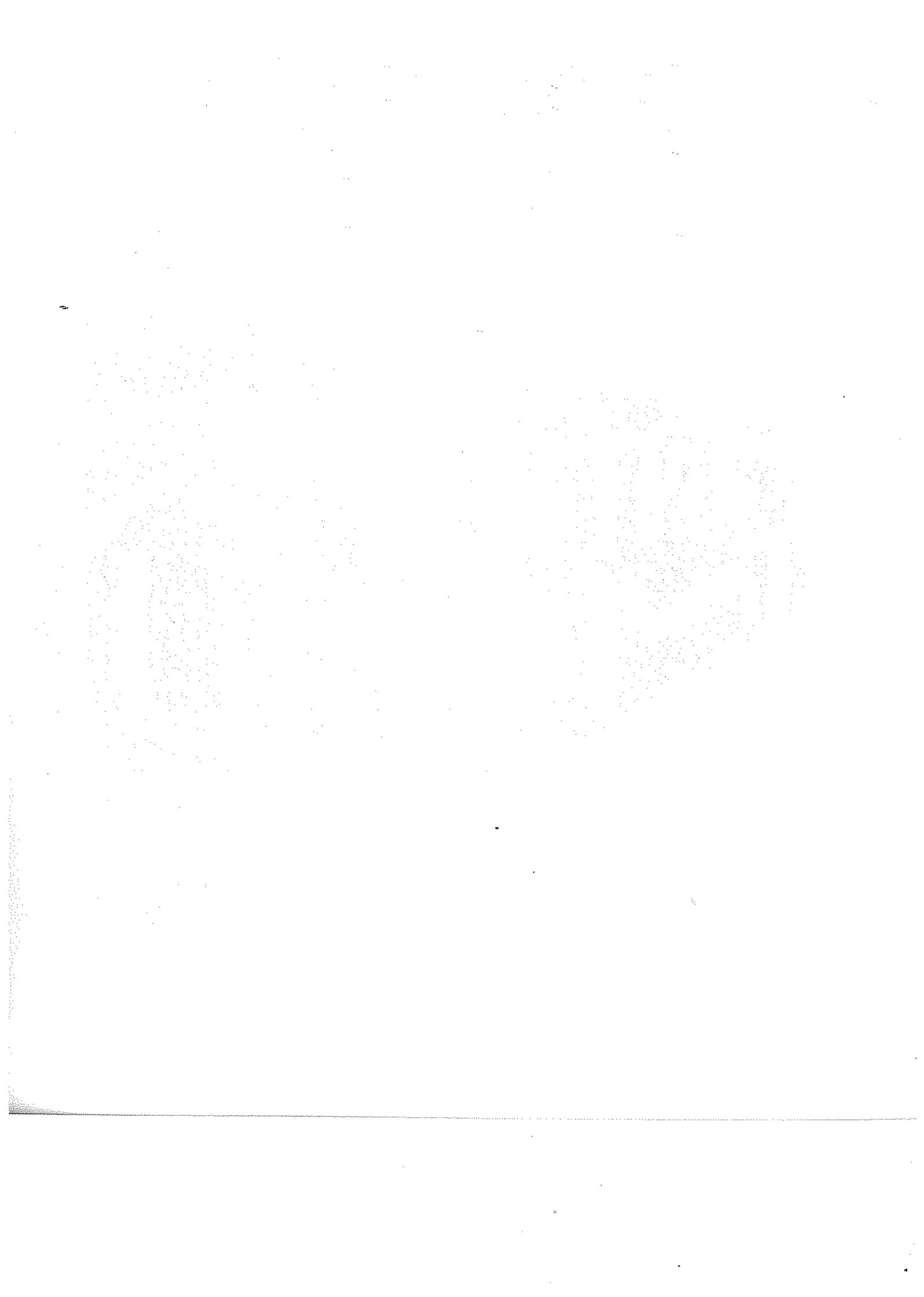
Saggi
Margherita Gallo
Franca Mancini

Aldo Mastroianni
Diego Poli
Paola Raggi
Adriano Rosellini
Nicoletta Rosetti

Albo dei prestatori
Ascoli Piceno, Galleria d'Arte Contemporanea
Osvaldo Licini
Bitonto, Collezione Devanna - Bitonto
Bologna, Collezioni d'Arte e di Storia
della Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna
Civitanova Marche, Comune di Civitanova
Marche - Pinacoteca Civica Marco Moretti
Macerata, Fondazione Carima - Museo Palazzo Ricci
Macerata, Musei Civici di Palazzo Buonaccorsi
Perugia, Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia
Pesaro, Galleria Franca Mancini
Roma, Casa Balla
Senigallia, Fondazione Rosellini per la Letteratura Popolare
e tutti i prestatori che hanno voluto
mantenere l'anonimato

Crediti Fotografici
Archivio Galleria d'arte contemporanea
Osvaldo Licini, Ascoli Piceno
Archivio Collezioni d'Arte e di Storia
della Fondazione Cassa di Risparmio in Bologna
Archivio Comune di Civitanova Marche Pinacoteca
civica Marco Moretti, Civitanova Marche
Archivio Fondazione Carima Museo Palazzo Ricci, Macerata
Archivio Musei Civici di Palazzo Buonaccorsi, Macerata
Archivio Fondazione Cassa di Risparmio di Perugia
Massimiliano Magrini *Fotografo*
Marco Martini *Fotografo*
Michele Alberto Sereni *Fotografo*

Crediti Video
Andrea Vincenzo Longo
Si ringraziano per la collaborazione
Claudio Maggini, Elisa Mori, Graziella Ovani,
Paolinelli Claudio, Nicoletta Vicenzi



VENTI
FUTURISTI

SOMMARIO

ALFIO BASSOTTI
Presidente Fondazione
Cassa di Risparmio di Jesi

MAURIZIO MANGIARDI
Sindaco di Senigallia

STEFANO PAPERI
Prefazione

STEFANO PAPERI
L'imperatore e la latrina

**I PROTAGONISTI
DELL'AVANGUARDIA FUTURISTA**
Balla / Boccioni / Depero / Severini / Sironi

**MACERATA 1932
IL FUTURISMO SULLE MARCHE**
Bravi / Capponi / Castellani / Panraggi / Peschi

L'EBREZZA DEL VOLO
Ambrosi / Baldessari / Bruschetti / Crali / Delle Site
Depero / Di Bosso / Dottori / Masoero / Monachesi
Tano / Tulli

**SPETTACOLO E FASHION:
IL CASO BALLA**
Balla / Cominazzini
Manifattura Ceramica Bolzonetti

FRANCA MANCINI
Il teatro degli artisti di Pesaro

MARGHERITA GALLO
L'antimoda futurista

**LE MEMORIE DI UN
FUTURISTA**
Maccari / Marinetti

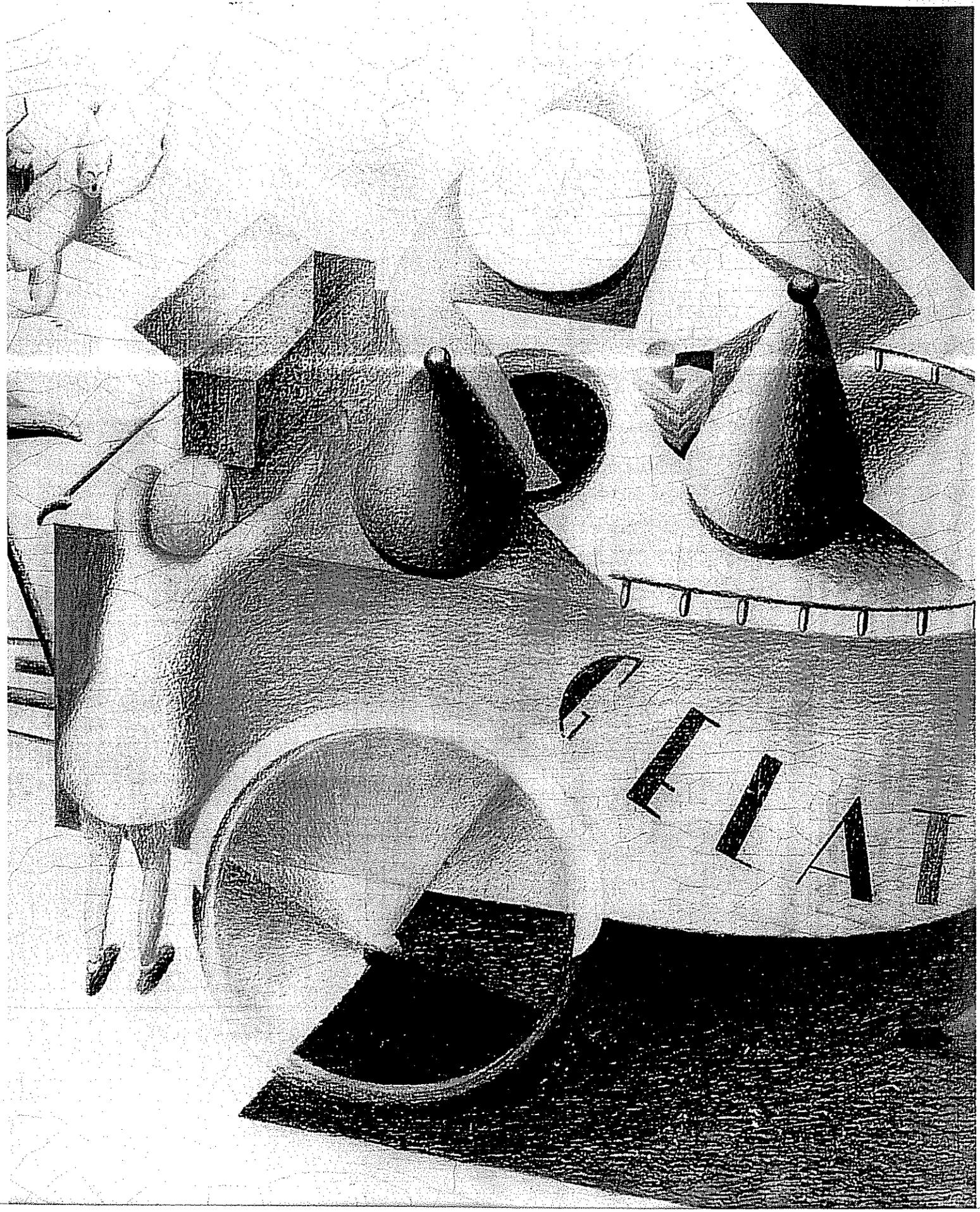
ALDO MASTROIANNI
Casa Balla di via Oslavia

NICOLETTA ROSETTI
Dalla ribalta alla trincea

**CUCINA FUTURISTA
DIEGO POLI**
La gastronomia come linguaggio
d'arte del Futurismo

ADRIANO ROSELLINI
Personaggi del Futurismo
Letteratura popolare

**ARCHITETTURA RAZIONALISTA A SINIGALLIA
PAOLA RAGGI**
L'architettura e l'urbanistica
nel primo trentennio del Novecento
a Sinigallia



CUCINA FUTURISTA



LA CUCINA
COME LINGUA PER IL
DEL FUTURISMO

DIEGO POLI

Il primo gennaio del 1913 Guillaume Apollinaire scrisse, nella rivista satirica parigina "Fantasio", *Le cubisme culinaire / Il cubismo culinario* in difesa d'un *gastroastronomisme* aperto ad accettare le trasformazioni apportate dalla sperimentazione contemporanea. Nel numero del primo settembre, il medesimo periodico pubblicherà *La cuisine futuriste / La cucina futurista*, un saggio-intervista dello chef Jules Maincave in cui si affermava l'esigenza di novità (*vraiment nouveau*) che risultasse "adeguata alla comodità della vita moderna e alle ultime concezioni della scienza", e in cui si proclamavano le istanze di una *cucina rivoluzionaria*: "noi proietteremo i raggi del nostro sole nell'antro delle vostre cucine, e le tenebre saranno dissipate. Noi metteremo sottosopra i vostri buffet, noi rovesceremo i vostri fornelli". La ribellione di Maincave nasceva da un senso d'estraneazione originato dalla ripetitività della cucina classica codificata: egli, pertanto, si riproponeva di risalire agli elementi essenziali per esaminarli nelle loro proprietà aggregative. Questo primo interesse delle *Avanguardie* per la cucina viene a essere sviluppato dal *Futurismo* marinettiano, caratterizzato dall'essere tutto proteso nello sforzo di ribaltare la concezione dell'arte, per trasformarla in vitalismo (Carollo

La dosatura sommaria di molte di queste formule non deve preoccupare, ma eccitare la fantasia inventiva dei cuochi futuristi i cui eventuali errori potranno spesso suggerire nuove vivande.

Marinetti e Filha
La cucina futurista

2002), e di modificare il significato della vita, per valorizzarla in artificio (Salaris 2000). Dopo aver pensato a *Elettricismo* e poi a *Dinamismo* ecco, infine, la rivelazione del nome di *Futurismo*, insorta in Filippo Tommaso Marinetti l'11 ottobre del 1908, giorno che sarà ritenuto fausto, tant'è che si cercherà di far uscire molti dei *Manifesti* tecnici riguardanti i punti programmatici *di rottura* delle singole arti (Albini 2003) in tali, oramai divenuti scaramantici, giorno e mese. Si tratta di realizzare il non facile compito di attendere a quella missione ideale e a quell'ipotesi estrema che si trovano identificate nella *Ricostruzione futurista dell'universo* (*Manifesto* dell'11 marzo del 1915 di Fortunato Depero e di Giacomo Balla), tramite cui si immaginava di riuscire a pervenire alla "fusione totale per ricostruire l'universo rallegrandolo, cioè ricreandolo integralmente". Se, per dirla con Roland Barthes, il cibo è un sistema di significazioni, esso non poteva non essere preso in considerazione dalla riforma semiologica operata dal *Futurismo*. Bisognerà tuttavia attendere gli anni '30 perché anche all'arte culinaria sia attribuito un ruolo autonomo e di rilievo e si colmi il vuoto nella riproposta futurista dei linguaggi (Pautasso 2015). Nel frattempo, si assiste al furore dell'iconoclastia sulla lin-

gua che, nella prospettiva di renderla iconica dell'energia emanata dalla civiltà delle macchine e soggiogata alla casualità indotta dal probabilismo relativistico, ha portato il *Futurismo* a infrangere gli schemi delle costruzioni sintattiche e delle composizioni nominali, rendendo il discorso testuale il dominio delle *parole in libertà*. Alla lingua e alla sua rappresentazione nella

scrittura è infatti attribuito l'impulso di penetrare e di sensibilizzare la materia, con l'obiettivo di dissociare i contenuti per modificare i libri-oggetto in libri paroliberi, e nella prospettiva di coinvolgere nella percezione visiva anche gli altri sensi, fino a concepire la poesia nella dimensione sonoro-visivo-tattile-olfattiva, e a sintetizzarla con gli altri linguaggi e fra questi, appunto, quello della gastronomia. La cucina, una volta interpretata come linguaggio, è concettualmente abilitata a divenire arte. Immersa, quindi, nella globalità dell'arte, l'assunzione del cibo si identifica con l'evento teatrale in cui le portate si tramutano nei personaggi d'una trama conviviale. La scenografia diviene una componente essenziale che ha bisogno di un contesto ambientale - l'architettura e l'arredamento nel ristorante, l'atmosfera nel caffè concerto o nel club -, oltre che d'una intesa programmatica, l'autodisciplina nella conversazione, da cui erano esclusi argomenti di politica, e l'intervallo fra le portate, che è segnalato dallo spargimento di profumi ed è scandito dall'accompagnamento di musica alternata alla lettura di brani letterari o di estratti scelti da uno dei numerosi *Manifesti*. Allo scopo di rendere animata la serata, sono distribuiti fra i commensali bigliettini contenenti asserzioni memorabili (*La pastasciutta è fatta di silenziosi lunghi vermi archeologici, L'uomo moderno deve avere il ventre piatto per avere dei pensieri chiari, Per uomini di affari verrà confezionato un pranzo simultaneo, La parola Italia deve dominare sulla parola genio, Ricordatevi sempre questo capolavoro italiano che supera la Divina Commedia: "Vittorio Veneto"*), e anche vengono sollecitate riflessioni estemporanee che abituiamo ad associare il godimento concesso dal cibo alla percezione in simultanea di altri stimoli. I banchetti ufficiali e di gala prevedono anche l'intervento di un affabulatore, detto lo *sganasciatore*. Per accrescere

la curiosità e la fantasia dei convitati, il tattilismo dell'impegno manuale viene esaltato dalla restrizione delle posate al solo cucchiaino o, più precisamente, al *cucchiaforchetello* in funzione di *antiposata*. Essa autorizza, in sostituzione, l'impiego prensile delle dita di una mano, mentre, nel frattempo, l'altra viene impegnata nell'accarezzare una tavoletta su cui sono inseriti tessuti da sfiorare, di velluto nero, seta rossa, damasco, uniti a carta vetrata.

L'estetica dei cibi presentati, le particolarità delle suppellettili, l'abolizione del bianco porcellanato a favore della policromia costituivano principi di importanza pari alla simbologia culturale-ideologica espressa dalla singola vivanda e alla cottura a temperature basse utilizzata per preservare le sostanze attive del prodotto. Il minimalismo viene raggiunto con la miniaturizzazione delle porzioni e con la rarefazione del cibo disposto sul piatto in una composizione artistica che privilegia l'alternanza di spazi pieni e vuoti in armonia con l'avvicendamento dei colori. La ricetta rimane un testo in costruzione che, privo di prescrizioni assolute, è composto dalle mani competenti dei singoli cuochi - autori che su di essa si cimentano per imprimerle un marchio di creatività o di originalità. Insomma: lo stomaco doveva essere *dilettato* e non *dilatato* da un nutrimento che transitava per gli occhi, seduceva la fantasia, tentava le labbra. In questa simbiosi di cucina-arte-scienza, l'irritualità comincia dall'esaltazione di tutti gli impulsi sensoriali, si concretizza con l'immissione dei contrasti - salato-zuccherato, agrodolce, caldo-freddo, solido-liquefatto, naturale-inorganico - e degli abbinamenti, permessi fino a venti sapori da gustare contemporaneamente in "bocconi simultanei e cangianti", si pianifi-

ca nell'ordine delle pietanze che può anche essere invertito rispetto alla consuetudine - iniziando dal caffè e concludendo con gli antipasti e gli aperitivi. La miscela di ingredienti apparentemente inconciliabili stimola il gusto alla ricerca sinestetica, per specializzarlo nel cogliere l'inusuale nelle combinazioni e per appassionarlo agli accostamenti insoliti. Il molteplice è ricondotto alle componenti di base che, reinterpretate dal cuoco-autore del futuro, sono portate al banchetto come un insieme multisensoriale di cui si è indotti a immaginare la raffinatezza per gradi successivi. La pietanza è proposta come materia tangibile, olfattiva, visiva e finalmente degustativa, liberata "dalla vecchia ossessione del volume e del peso" (Marinetti e Fillia 2007, pp. 24-25). In cucina, come avviene nella lingua, il linguaggio riconduce alle cose: "acciaio: parola fatta di lame. / Parola fatta di rotondità celesti. / Vocabolo elastico" (Depero 1934, p. 19). Quanto ai locali, nel '21, a Roma, Balla avvia il *Bal Tic-Tac*, e già l'anno seguente Depero inaugura il *Cabaret Diavolo* destinato a diventare il ritrovo della società bene che veniva strabiliata dalle proposte presentate dalla ricca lista delle *polibibite*, ovvero dei *cocktail*, in cui figuravano composizioni quali: *Infuso sintetico digrignatorio*, *Melma bruna*, *Disastro ferroviario*, *Solitudine concentrata*, *Fuoco liquido*, *Affettuoso tira a Campari*, *Umor nero ri-tira a Campari*, *Critica della ragion pura*. Successivamente si apriranno, a Perugia nel '23, l'*Altro Mondo* di Gerardo Dottori e, a Torino nel '27, il *Novatore* di Fillia (pseudonimo di Luigi Colombo), al quale sempre Fillia, con la collaborazione di Nicolaj Diulgheroff, affiancherà, nel '31, la cucina sperimentale della *Taverna del Santopalato*, un ritrovo totalmente improntato all'estetica futurista, il cui scopo è di portare la polemica "dalla teoria alla pratica". La sua struttura consisteva di due grandi stanze a forma di scatole cubiche, sorrette da colonne luminose e rivestite con lastre d'alluminio sabbiato; l'atmosfera risultava dall'insieme di luci soffuse

filtrate da grandi oblò, dal sottofondo sonoro del rombo dell'aereo e dalla vaporizzazione di spruzzi di acqua di colonia. In parallelo ferve l'attività pubblicistica (Pautasso 2010). Nel 1920 fa la sua comparsa *Culinaria futurista: Manifesto* (in "Roma futurista", 9 maggio, a firma di Irba Futurista, pseudonimo attribuito a Irene Bazzi), da cui si originerà nel '30 il *Manifesto della cucina futurista* (nella "Gazzetta del popolo", Torino 28 dicembre) e nel '32 apparirà di Marinetti e Fillia *La cucina futurista* (Sonzogno, Milano), il libro nel quale, mentre ancora regnava l'autorità dell'Artusi, si avanza la

sfida a

illustrare “la rivoluzione culinaria futurista [...] in cui l’esperienza, l’intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo”. Nella proposta di cambiamento totale della tradizione, diviene un punto essenziale l’invito a concepire la strumentazione come tecnologia atta a tritare, polverizzare, emulsionare. L’attrezzatura va regolata fino a renderla “il motore di un idrovolante per alte velocità”, in modo da “finalmente creare un’armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani”. Fra i dispositivi erano previsti anche ventilatori, con i quali diffondere l’ozono sulle vivande, gli elettrolizzatori, per scomporre succhi ed estratti, i mulini colloidali, per polverizzare farine, frutta secca, spezie. Attraverso il congiungimento della scienza con l’arte, si coglie l’obiettivo di differenziare in maniera netta l’appagamento nutritivo della persona dalla voracità dettata dall’istinto animalesco, per produrre la “prima cucina umana, cioè l’arte di alimentarsi” da cui si “esclude il plagio” e si “esige l’originalità creativa”, portando finalmente “l’ottimismo in tavola” (Marinetti e Fillia 2007, pp. 5-6). Le 172 formule (= ricette) di vivande, di *peralzarsi* (= dessert) e di *polibibite*, a uso dei privati, dei ristoranti e dei *quisibeve* (= bar) sono inserite in un contesto narrativo pervasivo e seducente. Nel clima di assoluta destabilizzazione dei principi, se Maincave aveva affermato che era preferibile mangiare “quando non c’è fame”, Marinetti arriverà a bandire la più “assurda religione gastronomica italiana”, la pastasciutta, a motivo degli elevati contenuti di idrocarburi – “alimento amidaceo”, “che si ingozza, non si mastica”, colpevole d’indurre “fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo” (Marinetti e Fillia 2007, pp. 28-29). I paradossi gastronomici, al pari di quelli estetici, miravano all’evoluzione: per scuotere la materia, è ammessa la chimica nella preparazione degli alimenti, sono ricercati i prodotti industriali per creare schiume e gelatine, sono sostituiti gli aromi con prodotti artificiali e anche con coloranti e additivi. La chimica alimentare – rammenta Marinetti – risponde al laboratorio della chimica gastrica costituito dalle secrezioni. Ogni interdizione organolettica viene infranta pur di risvegliare lo spirito. Del resto, parafrasando Ludwig Feuerbach (“*der Mensch ist, was er isst / l’uomo è ciò che mangia*”) e Jean Anthelm Brillat-Savarin (“*dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es / dimmi quel che mangi e ti dirò chi sei*”), Marinetti, già nel *Manifesto della cucina futurista*, aveva affermato che “si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia” (Marinetti e Fillia 2007, p. 27). Sia detto, come mero accenno al problema delle fonti, che fra i numerosi precedenti ripresi da Marinetti merita una particolare menzione proprio la *Physiologie du goût / Fisiologia del gusto*, Parigi 1825, di Brillat-Savarin. Il testo stampato sulla fascetta tipografica della prima edizione, quella del 1932, de *La cucina futurista*, merita di essere riportato per evidenziare la strategia pubblicitaria ideata dalla capacità comunicativa di Marinetti: “Questo libro è più drammatico e più piccante di un romanzo poliziesco e di un romanzo erotico. La più grande agitazione polemica: 2000 articoli in tre mesi su tutti i giornali del mondo. Risposta ai difensori della pastasciutta, 200 formule di cucina futurista

per ristoranti e quisibevve. I pranzi meno costosi e più rallegranti". Se si cercava di abbinare il pranzo a qualche manifestazione mondana, in modo da attirare l'attenzione dei giornalisti e farne un caso, l'organizzazione conviviale si allacciava anche ad altre occasioni, sia celebrative sia private. Marinetti ci narra, nel primo capitolo de *La cucina futurista*, di un pranzo che "evitò un suicidio" causato da una pena d'amore, grazie alla preparazione d'una portata di tale presentazione scultorea e di tale fomento sensoriale da far gridare all'aeropittore Enrico Prampolini, intervenuto in questa circostanza come cuoco, di essere persuaso di tenerla serrata "fra le braccia [...] bella, affascinante, carnale, tale da guarire qualsiasi desiderio di suicidio" (Marinetti e Fillia 2007, p. 12). L'inventiva e la singolarità devono soppiantare il quotidiano e la monotonia, la convivialità e l'appagamento del gusto sono sostituiti dall'interagire dei sensi coinvolti nella complessa funzione dell'assaporare. L'inestricabile rapporto fra tavola e alcova richiama l'istintività della voluttà del palato e del piacere del desiderio, raffigurata nei movimenti ascensionali e abissali (Salemi 2003). Anche nella (ri)lessicalizzazione dei tecnicismi della gastronomia s'intravedono metafore allusive della progressione dal sensuale al sessuale: la denominazione futurista per il *sandwich* è *fraidue*, una pietanza composta da un insaccato è il *Porcoeccitato*, la cotoletta impiattata su un letto di crema di piselli si chiama *Compenetrazione*, un tipo di dessert (pardon! un *peralzarsi*) prende il nome di *Uomodonna mezzanotte* e un'altra varietà è il *Fragolammammella*. A tale proposito, fra i programmi - proposte del capitolo "I pranzi futuristi determinanti", Marinetti - qui in veste di un nuovo Ovidio dell'*Ars amatoria* e degli *Amores* e di un novello Casanova delle *Memorie* - inserisce una formula *afrodisiaca*, la *Guerrainletto*, in un brano di vita edonista intitolato *Pranzo notturno d'amore* (Marinetti e Fillia 2007, pp. 152-153):

Terrazza di Capri. Agosto. La luna a picco scodella abbondante latte cagliato sulla tovaglia. La bruna mammelluta e naticuta cuoca caprese entra recando un enorme prosciutto sopra un vassoio e dice ai due amanti [...] I due amanti divorano metà del prosciutto. Seguono le grandi ostriche, ognuna con undici gocce di Moscato di Siracusa nella sua acqua marina. Poi un bicchiere di Asti Spumante. Poi il *Guerrainletto*. Il letto, vasto e già pieno di luna, affascinante, viene loro incontro dal fondo della stanza aperta. Entreranno quindi in letto alzando nel piccolo bicchiere il sentinella *Guerrainletto* composto di, sugo di ananas, uova, cretano, caviale, pasta di mandorle, un pizzico di pepe rosso, un pizzico di noce moscata e un chiodo di garofano: il tutto liquidato nel liquore Strega.

Fra le denominazioni di alcuni altri programmi-proposte spiccano: *Pranzo parolibero primaverile*, *Pranzo di scapolo*, *Pranzo oltranzista*, *Pranzo aeroscultoreo in carlinga*, *Pranzo tattile*, *Pranzo dichiarazione d'amore*, *Pranzo desiderio bianco*. Il grande evento internazionale che ebbe una importante partecipazione del *Futurismo* gastronomico fu l'apertura del padiglione-ristorante italiano, curato dall'architetto Guido Fiorini, in coincidenza con l'*Esposizione coloniale* di Parigi del 1931. *Cucina futurista* dedica una dettagliata cronaca alla serata dell'inaugurazione. Il resoconto fornitone prende l'avvio ricordando le apprensioni iniziali circa l'esito dell'avvenimento conviviale, passa a elencare gli ospiti di riguardo convenuti, si sofferma sulla descrizione degli aperitivi e delle pietanze, accenna agli intermezzi sonori durante le pause e rammenta le esecuzioni di jazz nel crescendo di allegria che si accompagnava al succedersi delle vivande. All'Antipasto simultaneo (a base di mela, salame, acciughe) fanno sèguito: il *Tuttoriso Fillia* (impasto di riso, uova, parmigiano, birra, vino), le *Isole alimentari* (composizione di pesce, uova, pomodoro, spinaci, frutti estivi), l'*Aerovivanda* (misto di verdure e frutta da assumere senza posate mentre l'orchestra intona un pezzo jazz di tale violenza da superare il rombo di un motore d'aereo), il *Carneplastico* (polpetta cilindrica di vitello arrosto, ripiena di undici qualità di verdure cotte, disposta al centro del piatto incoronata con uno strato di miele e sostenuta da un anello di salsiccia che a sua volta giace su tre sfere dorate di carne di pollo), il *Pollo d'acciaio* (volatile arrostito liberato dell'inter-

no e riempito di zabaione e di confetti d'argento), il *Porcoeccitato* (salame crudo e spellato, depresso a mo' di fallo in un piatto contenente caffè caldissimo mescolato con acqua di colonia), e ancora altro. Giunta la serata al culmine, mentre si rinnovano gli applausi al breve ma, come al solito, brillante discorso tenuto da Marinetti, fa il suo trionfale ingresso in sala l'ospite d'onore, Joséphine Baker, con la quale ebbero inizio "danze animatissime" (Marinetti e Fillia 2007, pp. 116-124). Al termine della riflessione su questo intrigante aspetto del *Futurismo*, valga da auspicio per noi il messaggio volto al rinnovamento dell'alimentazione, contro quel "passatismo" che nella ripetitività, mascherata sotto il nome di tradizione, aveva ritenuto di fondare la stabilità e di giustificare l'immobilismo. Il *Futurismo* vuole evitare che la cucina italiana "resti un museo" e, per cogliere questo traguardo, fa appello "alla mutata sensibilità e ai mutati bisogni della generazione contemporanea", dal momento che "la genialità italiana è capace di inventare altri tremila piatti" (Marinetti e Fillia 2007, p. 136).

BIBLIOGRAFIA

- P.L. Albini, *Manifesti futuristi. Scienza macchine natura*, ediz. on-line, 2003.
 S. Carollo, *Futurismo. L'estetica della velocità, il mito del progresso*, Giunti, Firenze 2002.
 F. Depero, *Liriche radiofoniche*, Morreale, Milano 1934.
 F.T. Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*, Introduzione di Pietro Frassica, Vienneperre, Milano 2007 [prima ediz. Sonzogno, Milano 1932].
 G.A. Pautasso, *Mangiare con arte per agire con arte. Epopea della cucina futurista*, Ediz. Galleria Daniela Rallo, Cremona 2010.
 G.A. Pautasso, *Cucina futurista: manifesti teorici, menu e documenti*, Abscondita, Milano 2015.
 D. Poli, *Il Futurismo, ovvero, il dinamismo nei linguaggi*, in D. Poli e L. Melosi (a cura di), *I linguaggi del Futurismo*, eum, Macerata 2013, pp. 15-68.
 C. Salaris, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Stampa Alternativa/Nuovi Equilibri, Roma 2000.
 M.C. Salemi, *La cucina futurista - La cucina Liberty*, LibriLiberi, Firenze 2003.

LE FIGARO

MANIFESTO FUTURISTA

1) Noi vogliamo cantare l'amor del pericolo, l'abitudine all'energia e alla temerità.
2) Il coraggio, l'audacia, la ribellione, saranno elementi essenziali della nostra poesia.
3) La letteratura esaltò fino ad oggi l'immobilità pensosa, l'estasi ed il sonno. Noi vogliamo esaltare il movimento aggressivo, l'insonnia febbrile, il passo di corsa, il salto mortale, lo schiaffo ed il pugno.

4) Noi affermiamo che la magnificenza del mondo si è arricchita di una bellezza nuova; la bellezza della velocità. Un'automobile da corsa col suo cofano adorno di grossi tubi simili a serpenti dall'alito esplosivo... un'automobile ruggente, che sembra correre sulla mitraglia, è più bello della Vittoria di Samotracia.

5) Noi vogliamo inneggiare all'uomo che tiene il volante, la cui asta ideale attraversa la Terra, lanciata a corsa, essa pure, sul circuito della sua orbita.

6) Bisogna che il poeta si prodighi con ardore, sfarzo e munificenza, per aumentare l'entusiastico fervore degli elementi primordiali.

7) Non v'è più bellezza se non nella lotta. Nessuna opera che non abbia un carattere aggressivo può essere un capolavoro.

La poesia deve essere concepita come un violento assalto contro le forze ignote, per ridurle a prostrarsi davanti all'uomo.

8) Noi siamo sul promontorio estremo dei secoli!... Perché dovremmo guardarci alle spalle, se vogliamo sfondare le misteriose porte dell'impossibile? Il Tempo e lo Spazio morirono ieri. Noi viviamo già nell'assoluto, poiché abbiamo già creato l'eterna velocità onnipresente.

9) Noi vogliamo glorificare la guerra - sola igiene del mondo - il militarismo, il patriottismo, il gesto distruttore dei libertari, le belle idee per cui si muore e il disprezzo della donna.

10) Noi vogliamo distruggere i musei, le biblioteche, le accademie d'ogni specie, e combattere contro il moralismo, il femminismo e contro ogni viltà opportunistica e utilitaria.

11) Noi canteremo le grandi folle agitate dal lavoro, dal piacere o dalla sommosa; canteremo le maree multicolori e polifoniche delle rivoluzioni nelle capitali moderne; canteremo il vibrante fervore notturno degli arsenali e dei cantieri, incendiati da violente lune elettriche; le stazioni ingorde, divoratrici di serpi che fumano; le officine appese alle nuvole per i contorti fili dei loro fumi; i ponti simili a ginnasti giganti che scavalcano i fiumi, balenanti al sole con un luccichio di coltelli; i piroscafi avventurosi che fiutano l'orizzonte, e le locomotive dall'ampio petto, che scalpitano sulle rotaie, come enormi cavalli d'acciaio imbrigliati di tubi, e il volo scivolante degli aeroplani, la cui elica garrisce al vento come una bandiera e sembra applaudire come una folla entusiasta.

È dall'Italia che noi lanciamo per il mondo questo nostro manifesto di violenza travolgente e incendiaria col quale fondiamo oggi il FUTURISMO perché vogliamo liberare questo paese dalla sua fetida cancrena di professori, d'archeologi, di ciceroni e d'antiquari. Già per troppo tempo l'Italia è stata un mercato di rigattieri. Noi vogliamo liberarla dagli innumerevoli musei che la coprono tutta di cimiteri.



Silvana Editoriale

Direzione editoriale
Dario Cimorelli

Art Director
Giacomo Merli

Coordinamento editoriale
Sergio Di Stefano

Coordinamento di produzione
Antonio Micelli

Segreteria di redazione
Onдина Granato

Ufficio iconografico
Alessandra Olivari, Silvia Sala

Ufficio stampa
Lidia Masolini, press@silvanaeditoriale.it

Diritti di riproduzione e traduzione
riservati per tutti i paesi

© 2017 Silvana Editoriale S.p.A.,
Cinisello Balsamo, Milano
© Giacomo Balla by SIAE 2017
© Mino Delle Site by SIAE 2017
© Mino Maccari by SIAE 2017
© Gino Severini by SIAE 2017
© Mario Strani by SIAE 2017

A norma della legge sul diritto d'autore e del codice civile, è vietata la riproduzione, totale o parziale, di questo volume in qualsiasi forma, originale o derivata, e con qualsiasi mezzo a stampa, elettronico, digitale, meccanico per mezzo di fotocopie, microfilm, film o altro, senza il permesso scritto dell'editore.

Silvana Editoriale S.p.A.
via dei Lavoratori, 78
20092 Cinisello Balsamo, Milano
tel. 02 453 951 01
fax 02 453 951 51
www.silvanaeditoriale.it

Le riproduzioni, la stampa e la rilegatura
sono state eseguite in Italia
Stampato da Tecnostampa - Pignini Group
Printing Division, Loreto, Trevi
Finito di stampare
nel mese di aprile 2017