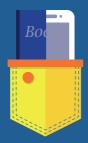


TORINO che legge 2017





digit.biblio.polito.it #pubblicodominio

La tua biblioteca leggera, libera, legale.

Il giorno 28 Dicembre 1930, nella Gazzetta del Popolo di Torino apparve un ristorante futurista a Torino:

LA TAVERNA DEL SANTO PALATO











F. T. MARINETTI EFILLÍA CUCINA EUNIUR STA

ASA EDITRICE SONZOGNO : MILANO

I grandi banchetti futuristi

LA TAVERNA DEL SANTOPALATO

Il manifesto della cucina futurista provocò numerosi congressi e comizi di cuochi e padroni di ristoranti. In parte ostili, in parte entusiasti. Fra questi ultimi, ansiosi di trasformare cucina e ambiente, venne scelto dal pittore Fillìa e dall'architetto Diulgheroff, il proprietario di un ristorante torinese, Angelo Giachino, che i suoi stessi clienti incitavano alla realizzazione delle nuove vivande.

Alla fine del Circuito di Poesia di Torino, fra i quadri futuristi della Galleria Codebò, dopo aver incoronato col casco d'alluminio il Poeta-Record di Torino, Tullio d'Albisola; Marinetti battezzò col nome di SANTOPALATO il locale destinato a imporre per primo la cucina futurista.

Mentre si lavorava alla decorazione del locale, Ercole Moggi, uno dei più brillanti giornalisti italiani, così annunciò sulla *Gazzetta del Popolo* del 21 Gennaio 1931, in un capocronaca di due colonne, la progettata manifestazione:

«Una comunicazione del pittore Fillìa, vicesegretario generale del movimento futurista italiano alla stampa romana, ha messo a rumore gli ambienti gastronomici della capitale, compresi quelli giornalistici, gelosi della tradizione della «sora Felicetta», dello «spaghettaro» e di tutte le altre gloriose insegne del vero buongustaio. Fillìa nel movimento futurista sarebbe come il luogotenente generale della squadra d'azione. Non si accontenta di lanciare delle platoniche idee, ma cerca di farle penetrare, le sostiene, raccogliendo sempre di persona. Raccogliendo magari qualche torso di cavolo, qualche patata o altro legume, ma anche applausi, consensi, incoraggiamenti.

I partigiani della pastasciutta speravano che il Manifesto della Cucina Futurista sarebbe rimasto semplicemente teoria, o schermaglia polemica o accademia letteraria. Non conoscono evidentemente quei cari ragazzi! I futuristi preannunciano infatti un'offensiva in forze contro la vecchia cucina, nonchè un'idea pratica e originale: l'apertura di una cucina spe-

rimentale futurista a Torino e che avrà per titolo «Taverna del Santopalato» nella quale verranno non solo futuristicamente studiate ma presentate al pubblico le nuove vivande. Così Torino, di questo passo, si avvia ad essere culla di un altro risorgimento italiano, quello gastronomico.

TRENI SPECIALI PER TORINO

Un autorevole giornale romano tra il serio ed il faceto commentando la comunicazione dei futuristi, scrive:

«Siamo sicuri che le ferrovie dello Stato concederanno dei ribassi del cinquanta per cento perchè tutti gli italiani possano recarsi in massa a Torino a gustare il noto «carneplastico» nella «Taverna del Santopalato».

Fillìa è forse il più dinamico dei futuristi italiani. Bisognerebbe descriverlo con maniera futurista: chiamarlo, che so io? pentola in perenne ebollizione, motore di 200 HP., bombarda alla nitro-glicerina, testa di vulcano...

Vuol bene evidentemente a Torino perchè qui ha tentato sempre le sue maggiori iniziative.

"SANTOPALATO" SENZA SPECULAZIONE

Siamo riusciti a pescare Fillìa e non l'abbiamo più mollato. Troppo importanti dichiarazioni dovevano uscire da questo cervello vulcanico. Fillìa mi ha premesso:

- La prego di far rilevare anzitutto che la no-

stra iniziativa e la nostra attività per l'apertura del «Santopalato» ha puramente scopi artistici, ideatori e propulsori di una nostra teoria



La Taverna del Santopalato di Torino, via Vanchiglia 2 - Torino

cucinaria. Non si tratta perciò di una speculazione mia o di Diulgheroff. Noi daremo semplicemente alla Taverna una impronta futurista. Ma non avremo, ripeto, nessun interessamento sul successo più o meno grande (noi speriamo grandissimo) dell'iniziativa. La Taverna sorgerà prossimamente a Torino. Verrà decorata dall'architetto Diulgheroff e da me collo scopo preciso di passare dalla teoria alla pratica nella polemica

futurista.

I lettori devono sapere che Fillìa è inventore del «carneplastico» che è la nuova vivanda futurista più clamorosamente oggi discussa in Italia e all'estero, tanto che — secondo voci che corrono — il prof. Donati si sarebbe proposto a scopo di studio di fare la laparatomia gratis ai primi degustatori del «carneplastico».

Come si dice, se saranno rose fioriranno... Il lettore chiederà che roba è il «carneplastico». Ecco qui una descrizione autorizzata:

«Il carneplastico, interpretazione sintetica dei paesaggi italiani; è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro, disposto verticalmente nel centro del piatto, è incoronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salciccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo».

LA NUTRIZIONE PER RADIO

Nel «Santopalato» dunque di Torino, Fillìa dirigerà il rinnovamento della cucina italiana e

farà applicare e preparare le nuove vivande degli artisti e dei cuochi futuristi. Il locale non sarà un semplice e volgare ristorante, ma assumerà un carattere d'ambiente artistico aprendo concorsi e organizzando in luogo del solito caffè post-prandium o dei soliti quattro salti, serate di poesia, di pittura e di moda futurista.

Il «Santopalato» lancerà fra breve il suo preciso programma tecnico. Tra i punti più importanti sono da notare i seguenti che riproduco testualmente:

a) «I futuristi dichiarandosi contro la pastasciutta e indicando nuovi sviluppi della cucina italiana, non seguono soltanto il lato importante del risparmio nazionale, ma intendono rinnovare il gusto e le abitudini degli italiani. Non si tratta cioè semplicemente di supplire la pasta con il riso, o di preferire un piatto all'altro, ma di inventare nuove vivande. Vi furono nella vita pratica dell'uomo tali modificazioni meccaniche e scientifiche da poter arrivare anche ad un perfezionamento cucinario, ad un'organizzazione di sapori, odori e valori diversi che fino a ieri sarebbero sembrati assurdi, perchè diverse erano anche le condizioni generali dell'esistenza. Si deve

cioè, variando continuamente genere di nutrimento e di accordi, uccidere le vecchie radicate abitudini del palato, per preparare gli uomini ai futuri alimenti chimici e forse alla non lontana



menù della Taverna del Santopalato di Torino

possibilità di realizzare, per mezzo della radio, una diffusione di onde nutrienti».

Questo primo capitolo non ha bisogno di commenti. È tutta una rivoluzione. Finora in certi ristoranti c'era un odore che Dio ci liberi. Adesso riorganizzeremo gli odori. Ad esempio, l'odore dei piatti lavati sarà trasformato in odore di lavanda.

Dove ce del prodigioso e che forse è sfuggito anche a Marconi, è

nella possibilità di realizzare, per mezzo della radio, una diffusione di onde nutrienti. Del resto la cosa non è poi straordinaria. Come la radio può diffondere delle onde asfissianti e addormentatrici (conferenze, jazz, dizione di poesie, per-finire, ecc.), potrà diffonderci pure degli estratti di ottimi pranzi e colazioni. Che cuccagna allora! Il guaio è che si andrà verso l'abolizione della cucina e quindi del «Santopalato».

Il secondo capitolo è pure esplicito:

b) La cucina fino ad oggi non tenne conto se non per i dolci, del lato estetico. Il nostro raffinamento sensibile richiede invece uno studio completamente «artistico» della cucina. Si combattono così le pozzanghere delle salse, i frammenti disordinati di cibo, e sopratutto la molle e antivirile pastasciutta. Raggiungeremo pranzi ricchi di differenti qualità, dove per ognuno sarà studiata la vivanda che tenga conto del sesso, del carattere, della professione, della sensibilità».

MARINETTI INAUGURERA' IL "SANTOPALATO"

Fillìa mi ha poi fatto delle altre importanti dichiarazioni. Non è vero che i futuristi siano nemici del vino e della carne... Fillìa ci ha detto:

«Nel nostro prossimo proclama per il «Santopalato» sarà ben chiarito che fino a quando la

chimica non creerà delle sostanze sintetiche che abbiano le forze della carne e del vino, bisogna difendere la carne e il vino da qualsiasi attacco. Il Manifesto della cucina futurista non ha perciò alcuna base in comune con le affermazioni di



 $di \quad {}^{\text{da "La Cucina Italiana. Giornale di gastronomia per le famiglie e i}\atop \text{buongustai", anno III, n.1, Milano 15 gennaio 1931}$

Marco Ramperti ma tende al contrario con nuovi orizzonti cucinari a rinnovare il gusto e l'entusiasmo del mangiare, a inventare vivande che diano allegria ed ottimismo, che moltiplichino all'infinito la gioia di vivere: cosa impossibile ad ottenere con le vivande di cui si ha «l'abitudine».

Altra cosa importante che ho appresa è questa: che le vivande della cucina futurista non saranno costosi. Un pranzo al «Santopalato» avrà un prezzo normale. Domando al vicesegretario del movimento futurista se l'inaugurazione del «Santopalato» sarà fatta con solennità. Mi risponde:

— Certamente, perchè l'avvenimento ha una grande importanza. È seguito all'estero. All'inaugurazione interverrà anche S. E. Marinetti, il quale risponderà a tutte le critiche.

Questa è evidentemente un'utile trovata. Finora al ristorante il povero consumatore non trovava nessuno che rispondesse d'un cattivo pranzo. Al «Santopalato» avremo un Accademico. E risponderà per le rime.

- Si può sapere la lista delle vivande del pranzo inaugurale?
- Comprenderà alcune mie vivande e cioè: *Tuttoriso* (con riso, insalata, vino e birra); il notissimo *Carneplastico*, l'Aerovivanda (tattile, con rumori e odori); il *Dolcelastico*. Inoltre comprenderà le vivande pubblicitarie dell'architetto Diulgheroff e i cibi simultanei di Marinetti e di Prampolini. Comprenderà i dolci *Reticolati del cielo* dello scultore Mino Rosso e l'*Ultravirile* del critico d'arte cuoco futurista P. A. Saladin.

Questa lista sarà completata dalle sorprese indispensabili a rendere l'atmosfera del nuovo pranzo ed avrà inoltre profumi, musiche, trovate, originalità.

È evidente che il successo, a parte le musiche, i profumi e le altre trovate, non potrà essere che straordinario. Basterebbe l'invenzione dellavivanda «ultravirile» roba da far piangere di gelosia il dottor Woronoff.

- E della vecchia cucina domando a Fillìa
- cosa rimarrà in piedi?

Mi risponde con tono inesorabile:

 Niente, appena le vecchie casseruole. È finito il tempo delle pietanze dell'Artusi. Saremo duri.

Mi sono sentito due lacrime rigare le guancie. Ma allora addio «tajadele al parsott» delizia della mia giovinezza vorace. Deh, sii clemente, Fillìa, risparmia almeno la «salama vecchia» di Romagna, la veneranda «salama da sugo» che, insieme alla bionda Albana, accendeva l'estro poetico di Giosuè Carducci e di Giovanni Pascoli».

Questo articolo, riprodotto su tutti i giornali, diede la stura ad una fiumana di polemiche ironiche e beffarde sui valori digestivi delle vivande futuriste. Impossibile anche solo indicare i migliori scritti di quel periodo. Il pittore Fillìa, rispondendo a diversi attacchi, chiarì ripetutamente sul «Lavoro» di Genova, sul «Regime Fascista» di Cremona e sulla «Tribuna» di Roma l'importanza dell'iniziativa del «Santopalato».

Riproduciamo in parte la lettera di risposta ad un cuoco romano che minacciava i fulmini dell'Accademia Gastronomica Italiana contro i cuochi futuristi:

«la protesta dei cuochi accademici ricorda stranamente l'opposizione che i professori della storia dell'arte hanno sempre fatto ai movimenti di rinnovamento artistico in questo e nell'altro secolo. Siamo sicuri perciò che le profezie dell'illustre Membro dell'Accademia Cucinaria avranno lo stesso risultato delle altre: affretteranno cioè il nostro successo».

«non si tratta, criticando le vivande contenute nel manifesto della cucina futurista, di parlare di «tecnica»: quelle vivande come il mio carneplastico che fu erroneamente creduto in opposizione alla pastasciutta, sono i primi esempî di tutta una serie che creeremo. Avremo perciò le vivande economiche e le vivande di lusso — le vivande da paragonare in meglio alla pastasciutta e le vivande da vincere in concorrenza le vecchie ghiottonerie. E, come tecnica, il ristorante futurista di Torino, batterà senza dubbio la scienza dei cuochi accademici. Ma, in ogni modo, è lo spirito rivoluzionario del manifesto che deve importare: la necessità cioè di modificare la cucina perchè modificato è il nostro generale sistema di vita, perchè, rompendo le abitudini, bisogna preparare il palato alle future alimentazioni. Se i cuochi accademici ci combattono per pura ragione di tecnica sono vinti: la loro opposizione di artigiani non può vincere la nostra forza di artisti. E le creazioni futuriste raggiungeranno perfezioni tecniche, mentre le vivande antiche, tecnicamente perfette, non si potranno rinnovare».

«la Taverna Santopalato decorata dall'architetto Diulgheroff e da me genererà una atmosfera che sarà il riassunto della vita meccanica moderna e sarà perciò «necessario» servire delle vivande nuove e in conseguenza futuriste».

«secondo la comoda teoria pacifista dei cuo-

chi accademici neppure la pastasciutta sarebbe stata inventata: e si continuerebbe a mangiare come i romani antichi. Siamo invece giunti ad un momento in cui tutto deve rinnovarsi. Come si



La Taverna del Santopalato di Torino, via Vanchiglia 2 - Torino

sono rinnovati i costumi, i trasporti, le arti, ecc., ecc. si arriverà anche al trionfo della cucina futurista.

E d'altronde medici illustri e cuochi sapienti ci dànno ragione ed aderiscono alla nostra lotta».

«la Taverna Santopalato ha un proprietario e dei cuochi che la dirigeranno. Io e l'architetto Diulgheroff non ne curiamo che l'inaugurazione e il primo orientamento: siamo sicuri dell'intelligenza e della fede di modernità che animano quei cuochi. Ma se l'Accademia Gastronomica Nazionale insiste a contrastare il

nostro sforzo che intende inventare delle vivande italianissime, fonderemo allora una Accademia

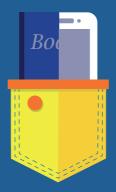
Gastronomica Futurista alla quale aderiranno i cinquantamila artisti novatori e simpatizzanti della Nuova Italia».

«La Taverna Santopalato di Torino, prima ancora di essere inaugurata, raggiungeva una notorietà mondiale per l'annunciata realizzazione della cucina futurista. Intanto i lavori procedevano e l'ambiente si formava nel dominio preponderante dell'alluminio italiano «Guinzio e Rossi»: dominio che doveva dare al locale una atmosfera di metallicità, di splendore, di elasticità, di leggerezza ed anche di serenità. Senso cioè della vita di oggi dove il nostro corpo e il nostro spirito hanno bisogno di trovare l'affinamento, la sintesi e la traduzione artistica di tutta l'organizzazione meccanica preponderante. L'alluminio è il più adatto e il più espressivo dei materiali, racchiude queste doti essenziali ed è veramente un figlio del secolo dal quale attende gloria ed eternità al pari dei materiali «nobili» del passato. Nella Taverna Santopalato si delineava perciò una pulsante struttura di alluminio e questo non era freddamente utilizzato a ricoprire dello spazio ma serviva come elemento operante dell'interno: alluminio dominante, agile ossatura di un corpo nuovo, completato con i ritmi della luce indiretta. La luce è pure una delle realtà fondamentali dell'architettura moderna e deve essere «spazio», deve far parte vivente con le altre forme della costruzione. Nel corpo dell'alluminio la luce serviva dunque come sistema arterioso, indispensabile allo stato d'attività dell'organismo ambientale. Tutto concorreva alla completazione dell'interno: i grandi quadri pubblicitari, i tendaggi, i vetri lavorati, gli oggetti diversi.



TORINO che legge 2017





Se ti è piaciuta l'anteprima clicca qui e scarica il PDF

digit.biblio.polito.it #pubblicodominio

La tua biblioteca leggera, libera, legale.

Sul nostro sito troverai questo e molto altro.









