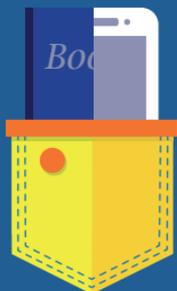




TORINO che legge 2017



digit.biblio.polito.it

#pubblicodominio

La tua biblioteca
leggera, libera, legale.

Alla taverna del Santo Palato
l'8 marzo 1931 avvenne il primo
PRANZO FUTURISTA



F. T. MARINETTI
E FILLIA
LA
CUCINA
FUTURISTA

CASA EDITRICE SONZOGNO : MILANO

IL PRIMO PRANZO FUTURISTA

La Taverna Santopalato fu inaugurata la sera dell'8 Marzo 1931, dopo una febbrile giornata di intenso lavoro nella cucina, dove i futuristi Fillia e P. A. Saladin gareggiavano con i cuochi del Ristorante, Piccinelli e Burdese, nella preparazione delle vivande.

Ecco la lista del primo pranzo futurista:

1. *Antipasto intuitivo (formula della signora Colombo-Fillia).*
2. *Brodo solare (formula Piccinelli).*
3. *Tuttoriso, con vino e birra (formula Fillia).*
4. *Aerovivanda, tattile, con rumori ed odori (formula Fillia).*
5. *Ultravirile (formula P. A. Saladin).*
6. *Carneplastico (formula Fillia).*
7. *Paesaggio alimentare (formula Giachino).*
8. *Mare d'Italia (formula Fillia).*
9. *Insalata mediterranea (formula Burdese).*
10. *Pollofiat (formula Diulgheroff).*
11. *Equatore + Polo Nord (formula Prampolini).*
12. *Dolcelastico (formula Fillia).*

13. *Reticolati del Cielo* (formula Mino Rosso).
 14. *Frutti d'Italia* (composizione simultanea).
 Vini Costa — Birra Metzger — Spumanti Cora
 — Profumi Dory.

Diamo senz'altro la cronaca della serata come apparve sul quotidiano «La Stampa» in un completo articolo del redattore Dott. Stradella:



Caricatura del "Guerin Mechino"

«Nessuno ignora l'interessamento e le polemiche che agitano il mondo intero, per l'annunciata inaugurazione del *Santopalato*. L'avvenimento assumerà perciò un'importanza eccezionale, la data del quale rimarrà impressa nella storia dell'arte

cucinaria così, come indelebilmente son rimaste fissate, nella Storia del mondo, le date della scoperta dell'America, della presa della Bastiglia, della pace di Vienna e del trattato di Versailles».

Un annuncio steso press'a poco in questi termini non può essere che squisitamente futurista.

Non vi sono che i futuristi, occorre lealmente riconoscerlo, conseguenti, al di là di ogni limite estremo, ai presupposti della loro dottrina. «Pur riconoscendo — ammonisce Marinetti — che uomini nutriti male o grossolanamente hanno realizzato cose grandi nel passato, noi affermiamo questa verità: si pensa si sogna e si agisce secondo quel che si beve e si mangia».

VERSO IL CIBO IN PILLOLE

Non pago, quindi, delle stragrandi vittorie pittoriche, letterarie, artistiche insomma, che da vent'anni accumula, il Futurismo italiano mira, oggi, ad un rinnovamento basilare: esso, infatti, osa affrontare ancora l'impopolarità, con un programma di rinnovamento totale della cucina.

Omettevamo di dire che Santopalato, nonostante l'apparenza un pochino blasfema per il volgare passatista, è una deliziosa taverna torinese, nella quale, durante la notte scorsa, si è tenuto il primo pranzo della cucina futurista: una lista di quattordici portate, vini diversi, profumi, spumanti.

Il lettore, o forse meglio l'amabile lettrice, desidererà conoscere, a fondo, le più recondite ragioni di simile tentativo, per dirla passatisticamente; o di simile realizzazione, per dirla futuristicamente. Il desiderio è legittimo; per quanto l'esaudimento di esso ci dia precisa la sensazione della responsabilità che ci accogliamo rispondendo. Risponderemo, ad ogni modo, scientificamente, esattamente, valendoci delle parole stesse del Capo dei Futuristi italiani: «Autopraticamente, noi futuristi trascuriamo l'esempio ed il monito della tradizione per inventare ad ogni costo un nuovo, giudicato da tutti «pazzesco», ragione per cui, stabiliamo ora il nutrimento adatto ad una vita sempre più aerea e veloce».

Vengono di conseguenza abolite tante vivande: la pastasciutta, capintesta, e mentre si attende dalla chimica il compimento di un preciso dovere, ossia quello «di dare presto al corpo le calorie necessarie mediante equivalenti nutritivi (gratuiti di Stato) in polvere o pillole» invenzione unica, atta a farci giungere «ad un reale ribasso del prezzo della vita e dei salari, con relativa riduzione delle ore di lavoro»; in attesa di quel

giorno, adunque, si potrà pertanto realizzare il pranzo perfetto, che esige un'armonia originale della tavola (cristalleria, vasellame, addobbo) con i sapori e colori delle vivande e l'originalità assoluta delle vivande stesse.

NELLA TAVERNA D'ALLUMINIO

Ma ora ritorniamo alla Taverna Santopalato pensata, creata e decorata dall'architetto Diulgheoff e dal pittore Fillia, e che voi dovrete immaginare come una grossa scatola cubica innestata, per un lato, in un'altra più piccina: adorna di colonne semincolori interamente luminose e di grossi occhi metallici, pur luminosi, incastrati a metà parete; fasciata, per il resto, di purissimo alluminio, dal soffitto al pavimento. Quivi, verso la mezzanotte di domenica, si erano dati convegno i futuristi torinesi e le persone da quelli invitate. Al compimento del rito erano presenti, fra gli altri, S. E. Marinetti, Felice Casorati, il pittore Peluzzi, il pittore Vellan, lo scultore Alloati, il prof. Guerrisi, alcuni giornalisti; non mancavano parecchie belle signore, in *toilettes* deliziosamente passatiste.

Speaker ufficiale, ossia l'annunciatore e l'illustratore di ogni singola portata, era e non poteva non esserlo, il pittore Fillia. Quattordici le portate, abbiamo detto. Eccole. Prima: *Antipasto intuitivo*. Non è difficile intendere come si tratti, in un certo senso, di una sorpresa e, in certo altro senso, di una preparazione alle portate seguenti. Non bisogna, a questo punto, dimenticare che l'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e colore nutre gli occhi ed eccita la fantasia prima di tentare le labbra, sia una norma fondamentale per un pranzo perfetto. Sceglieremo, quindi, una grossa arancia, ed attraverso un foro, la libereremo della sua polpa: l'isceletrito involucro noi tratteremo in modo da ottenere la figurazione di un piccolo canestro, con il manico e la tondeggiante cavità. Qui porremo una fettina di prosciutto infilato in un pezzetto di grissino, un carciofino all'olio, un peperoncino sotto aceto. Nel grembo di questi ultimi sarà lecito di infilare un bigliettino rotolato, sul quale sarà stata precedentemente vergata una massima futurista, oppure l'elogio di un

convitato. Sarà facile scoprire la *sorpresa* poiché è comminata «l'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.» In totale, una cosa finissima.

UNA VIVANDA CON RUMORI E COLORI

Seconda: *Aerovivanda*, tattile con rumori ed odori (ideata da Fillia). Qui c'è un tantino di complicazione. Futuristicamente mangiando, si opera con tutti e cinque i sensi: tatto, gusto, olfatto, vista, udito. Sottoponiamo al lettore alcune altre norme del pranzo perfetto, che ci serviranno a compiutamente gustare il sapore delle portate venture: l'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione. Ogni vivanda verrà così preceduta da un profumo con essa intonato, che verrà cancellato dalla tavola, mediante ventilatori. O come l'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di

una data vivanda. La seconda portata consiste di quattro pezzi: nel piatto verrà servito un quarto di fenocchio, una oliva, un frutto candito, e l'apparecchio tattile. Si ingerisce l'oliva, poi il frutto candito, poi il fenocchio. Contemporaneamente, si passa con delicatezza il polpastrello dell'indice e del medio della mano sinistra sull'apparecchio rettangolare, formato di un ritaglio di damasco rosso, di un quadratino di velluto nero e di un pezzettino di carta vetrata. Da una sorgente canora, accuratamente nascosta, si dipartono le note di un brano di opera wagneriana, e, simultaneamente, il più abile e garbato dei camerieri sprizza per l'aria un profumo. Risultati sbalorditivi: provare per convincersene.

IL METALLO CHE PROFUMA

Terza portata: *Brodo solare* (ideato dal cuoco Ernesto Piccinelli). È un *consommé* nel quale si cullano alcuni ingredienti, del color di sole. Eccellente. Quarta portata: *Tuttoriso* (di Fillia). È una cosa molto semplice: un risotto all'italiana, condito con birra e vino e fonduta. Squisito.

Quinta portata: *Carneplastico*. Questo piat-

to è una pietra miliare della cucina futurista. Ne trascriviamo la ricetta, per la gioia delle nostre lettrici: «interpretazione sintetica dei paesaggi italiani, è composto



Ricette futuriste

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 salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo». Un prodigio di equilibrio.

Sesta: *Ultravirile*. Non ci dilungheremo in illustrazioni minute: basterà aggiungere che si tratta di un piatto per signore. Settima: *Paesaggio alimentare*. È l'inverso del piatto precedente; questo è per soli uomini. Prelibato.

Il Mare d'Italia, l'*Insalata mediterranea* ed il *Pollofiat*, l'ottava, la nona e la decima vivanda,

si servono insieme. Particolarmente notevole quest'ultimo piatto, ideato dal Diulgheroff. Si prende un rispettabile pollo e lo si cuocia in due tempi: lessato prima, arrostito in seguito. Si scavi nella schiena del volatile una capace cavità, dentro la quale si posi un pugno di pallini, per cuscinetti a sfere, di acciaio dolce. Sulla parte posteriore del volatile si cucia, poi, in tre fette, una cresta di gallo cruda. Si cacci in forno il plastico così preparato e lo si lasci per circa dieci minuti. Quando la carne ha bene assorbito il sapore dei pallini di acciaio dolce, allora il pollo viene servito in tavola, con contorno di panna montata.

Sono ancora state servite due vivande, fuori programma. Una di esse, offerta esclusivamente ai giornalisti, non ci è parsa facilmente decifrabile. Abbiamo creduto di trovar traccia di mortadella di Bologna, di maionese, di quella sorta di caramella torinese nota sotto la denominazione pasta Gianduia; ma, ventiquattr'ore dopo l'ingestione, in seguito ad un accurato esame di coscienza, non crediamo di poterci pronunciare. Più semplice, invece, l'altro piatto extra-ruolo, che il pittore Fillia ha definito Porrioniana e Marinetti: porco eccitato. Un normale salame cotto

viene presentato immerso in una soluzione concentrata di caffè espresso, e condito con Acqua di Colonia.

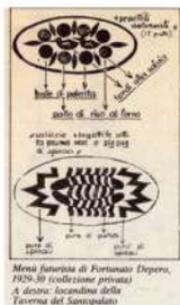
Il rito, così, sta per giungere al termine. E allo spumante hanno parlato Felice Casorati, lo scultore Alloatti, l'avvocato Porrone, Emilio Zanzi, il pittore Peluzzi e infine S. E. Marinetti, che ha vivamente elogiato il Fillia ed il Diulgheroff per i concreti risultati raggiunti.

Apparvero contemporaneamente: sulla «Gazzetta del Popolo» un divertente articolo di Ercole Moggi *La Taverna Futurista del Santopalato* inaugurata da F. T. Marinetti; sul «Regime Fascista» un entusiastico articolo di Luigi Pralavorio *Pastasciutta fu: Carneplastico*; sul «Giornale di Genova» un favorevole articolo di Marcaraf,

L'Inaugurazione del Santopalato.

Erano i giornalisti presenti al pranzo.

In seguito, su tutti i giornali italiani ed esteri, vennero riprodotti gli articoli

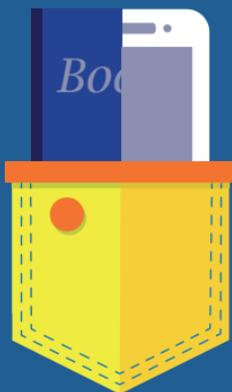


di Moggi e di Stradella, con clamorosi commenti e molte fotografie ritraenti i locali, le forme delle vivande, ecc., ecc.

Mentre giornalisti e fotografi da Roma e Parigi arrivavano alla «Taverna Santopalato», Ercole Moggi, dopo una nuova intervista con il pittore Fillia, pubblicò sulla «Gazzetta del Popolo» un altro articolo: *I misteri della cucina futurista svelati*, in cui venivano date le formule esatte delle prime vivande realizzate, si indicava il costo minimo dei pranzi futuristi e si annunciavano altre imminenti manifestazioni sorprendenti. Sotto i titoli «I cuochi futuristi alla prova» — «Questo è niente andremo molto più in là» — «Fillia contro Artusi» — «Santopalato? Mah!» i maggiori quotidiani del mondo diffusero, discussero e polemizzarono. Da Stoccolma a New-York, da Parigi ad Alessandria d'Egitto giungevano pagine intere di giornali illustrati dedicate all'argomento. La cucina futurista era riuscita a imporsi ed iniziava così il periodo più intenso delle sue affermazioni per il rinnovamento dell'alimentazione.



TORINO che legge 2017



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

digit.biblio.polito.it

[#publicodominio](https://twitter.com/publicodominio)

La tua biblioteca
leggera, libera, legale.

Sul nostro sito troverai
questo e molto altro.