

13 Dicembre 2009 Hotel Brufani Palace Perugia

UMBRIA VELOCE: I PERSONAGGI DELL'ARTE E DELLA LETTERATURA FUTURISTA

Tè Futurista: Tè TTé TTé TTé verde verdissimo

FUTURISMO

“ SPERO CHE LA MODERNITA' POSSA SEMPRE SORPRENDERCI E CATTURARCI”

IL FUTURISMO = L'INVENZIONE DEL FUTURO

Mai una parola, un vocabolo ha definito meglio un concetto come quello di *Futurismo*
FUTURISMO COME IDEA DI FUTURO DI NUOVO E MAI SPERIMENTATO

Gran parte delle idee che troviamo in questo movimento che ha investito, come onda in piena, le arti figurative, ma anche quelle applicate(moda, grafica, pubblicità, arredamento, ceramica, cucina) sono attualissime oggi. Potremmo dire che a 100 anni di distanza, troviamo, per noi addetti ai lavori, che ci occupiamo di gastronomia, gli ideali futuristi applicati, **il metallizzare, il liquefare e vegetalizzare**, oggi sono concetti, ad esempio, della cucina molecolare

TUTTI I SENSI VENGONO COINVOLTI IN UNA DEGUSTAZIONE:

MANIFESTO ARTE DEGLI ODORI:

LE SENSAZIONI OLFATTIVE RAFFORZANO SENSAZIONI VISIVE E UDITIVE CON LA LORO MERAVIGLIOSA VARIETA' E LA PROFONDITA' DELL'IMPRESSIONE.

1) ABOLIZIONE DEL QUOTIDIANISMO MEDIOCRISTA NEI PIACERI DEL PALATO

2) USO DELLE MANI PER UN PIACERE TATTILE PRELABIALE

3) L'USO DELLA POESIA E DELLA MUSICA PER ACCENDERE CON LA LORO INTENSITA' SENSUALE I SAPORI DI UNA DATA VIVANDA

4) LA PRESENTAZIONE SOTTO LE NARI E GLI OCCHI DEI CONVITATI DELLE VIVANDE CHE POI MANGERANNO

5) LA CREAZIONE DI BOCCONI CANGIANTI E SIMULTANEI DA GUSTARE IN POCHI ATTIMI

6) STRUMENTI SCIENTIFICI IN CUCINA: OZONIZZATORI LAMPADE AD EMISSIONE DI ULTRAVIOLETTI APPARECCHI DI DISTILLAZIONE A PRESSIONE CENTRIFUGHE DIALIZZATORI

Sembra allora che le DEGUSTAZIONI GUIDATE TECNO-SENSORIALI , dove un know-how tecnico si affianca ad una componente emozionale legata ed originata da un coinvolgimento di tutti i sensi nella degustazione, siano proprio la riproposizione di questi concetti

Oggi il tè, alimento slow per eccellenza, diventa sinonimo di “velocità futurista”, per capovolgere proprio alla “maniera futurista” i termini della questione.

Operazione culturale, storica, gastronomica, ma comunque anche un divertissement.

Certo perché il Tè, come bevanda, con i suoi aromi, i suoi colori e con quella che è stata definita “una sottile voluttà” che ben si presta ad essere idealizzata, può forse meglio interpretare il Manifesto Arte degli Odori

Il Tè che ho presentato oggi è stato pensato e creato “futurista”, un “ Tè verde verdissimo “ con un caleidoscopio di colori dati dai petali di fiordaliso, di girasole, di gelsomino, di rosa, di ibisco, tutti essiccati con l’aggiunta di pezzi di ciliegia.

Ho usato due tipi di Tè giapponesi a bassissimo contenuto di teina, Sencha e Bancha, foglie fresche dal sapore erbaceo, che appena raccolte subiscono un trattamento al vapore per trenta secondi, poi vengono lasciate essiccare, spianate con un rullo e attorcigliate in forma di aghi verdi.

Troverete gli zuccheri, vietati per il Tè, ma essendo anche una pausa per noi stessi, ho preferito lasciarvi liberi al vostro piacere personale. Ma se userete quello grezzo in cristalli, il piacere sarà più lento, come più lento è lo sciogliersi dello zucchero.

Tutte le preparazioni presentate in accompagnamento ai Tè, sono state studiate per contrasto o assimilazione alla bevanda presentata secondo le regole dell’abbinamento e della degustazione. I termini che le definiscono sono stati da me liberamente adattati e tratti da il Manifesto della Cucina futurista, dal libro La cucina futurista di Marinetti e Fillia e dal Manifesto Arte degli odori.

Come Club Gastronomico-culturale Il Fornello, Delegazione di Perugia, ringraziamo gli Archivi Dottori, in particolar modo la Dott.ssa Francesca Duranti, l’Assessorato alla Cultura del Comune di Perugia, rappresentato dal Dott. Cernicchi, la Dott.ssa Toti e con Lei la Fondazione Primo Conti di Fiesole, l’Hotel Brufani, dove per magica alchimia esattamente 100 anni dopo sono tornati i Futuristi, e non ultime le Fornelle, che rappresento, che hanno preparato oggi tante sfiziosità dolci e salate e si dimostrano ancora una volta capaci di innestare in un sostrato culturale familiare e del proprio territorio, tutti i fermenti di novità del momento.

Marilena Moretti Badolato, Delegata di Perugia del Club del Fornello di Rivalta (PC)

MANTOVA

18 febbraio 2010 Museo Casa del Mantenga

FUTURISMO E DADA DA MARINETTI A TZARA MANTOVA E L'EUROPA NEL SEGNO DELL'AVANGUARDIA

Tè TTé TTé TTé verde verdissimo

Febbraio 1909, sul quotidiano parigino Le Figaro esce il **Manifesto del Futurismo**, firmato da Filippo Tommaso Marinetti.

Siamo qui esattamente cento anni dopo, nel luogo da dove partì in anteprima la notizia, precisamente dalla Gazzetta di Mantova dell'8 febbraio, della pubblicazione del Manifesto di fondazione del Movimento.

Comincia così la straordinaria avventura di un Movimento che investirà come un'onda in piena non solo le Arti figurative, ma anche quelle Applicate: pittura, scultura, musica, teatro, cinema, architettura, pubblicità, grafica, moda, arredamento, ceramica, cucina, ma anche il pensiero filosofico e politico, da qualunque parte lo si voglia interpretare, sempre con un grande slancio creativo e sempre con una fisionomia dirompente che ha permesso poi la creazione e lo sviluppo di altri grandi avanguardie italiane ed europee, Dadaismo, Surrealismo, l'Astrattismo-concreto il MAC di Milano, Lo Spazialismo di Fontana, il Situazionismo e altre e questa mostra ne è un chiaro esempio.

FUTURISMO COME INVENZIONE DEL FUTURO

UNA PRIMA PARTE DESTRUENS

Dopo una prima parte **Destruens**, un furore iconoclasta distruttivo del Passatismo mediocre (vogliamo esaltare il coraggio, l'audacia, la ribellione, il passo di corsa, il salto mortale), seguirà una parte **Costruens** di "ricostruzione dell'universo" studiata, meditata, innovativa, proficua: **Modernissime intuizioni**, manifesto della pittura, scultura, dell'architettura, dell'aeropittura, ma anche della moda, della cucina,

Liberatori del Verso, *il Verso libero e le Parole in libertà (abolizione della punteggiatura etc)*

La Grancassa dell'Arte, cioè l'uso di mezzi nuovi per comunicare l'Arte: i Manifesti, la Pubblicità, i Volantini, le Serate Futuriste. Grande intuizione di Marinetti per raggiungere più velocemente e con una diffusione più capillare fatti e persone a tutte le profondità e le altezze

Largo ai giovani e ai Temerari

Una Folle Ispirazione basata sulla Simultaneità degli stati d'animo: tra visto e pensato, vissuto e immaginato

Immaginazione senza fili basata sul rumore, il peso, l'odore degli oggetti

Possiamo concludere quindi che appare chiaro, che più di ogni altra avanguardia, il Futurismo è riuscito a catturare il pensiero e l'immaginazione dei posteri, ad afferrare l'essenza della modernità, proprio come aveva previsto Majakovskij nell'almanacco **Ha Afferrato!, del 1915, in cui sosteneva che il futurismo, morto come idea per pochi eletti, aveva già vinto su tutta a linea.**

Marilena Moretti Badolato

Come Delegata di Perugia del Club gastronomico-culturale Il Fornello di Rivalta-Piacenza, ringrazio la Provincia di Mantova che ha dato la possibilità di vivere oggi questa bellissima realtà museale, che è proprio la casa di Mantegna, in modo diverso e tutte le Province italiane che si occupano di cultura e fanno sì che i nostri Musei non siano luoghi morti, ma posti vissuti, dove il bello ed il buono possano convivere.

Un ringraziamento speciale alle Fornelle di Mantova che mi ospitano e alla Delegata Graziella Freddi Avaltroni, che ha avuto insieme a Firenze, a Perugia, l'intuizione di fare di un evento nazionale come i 100 anni del Futurismo, un incontro che ha coinvolto la realtà gastronomico-culturale della nostra Associazione e il proprio territorio.

Grazie a tutte le Fornelle mantovane che, con le loro bellissime preparazioni gastronomiche, veri "capolavori artistici", si dimostrano ancora una volta capaci di innestare in un sostrato culturale familiare e del proprio territorio, tutti i fermenti di novità del momento.