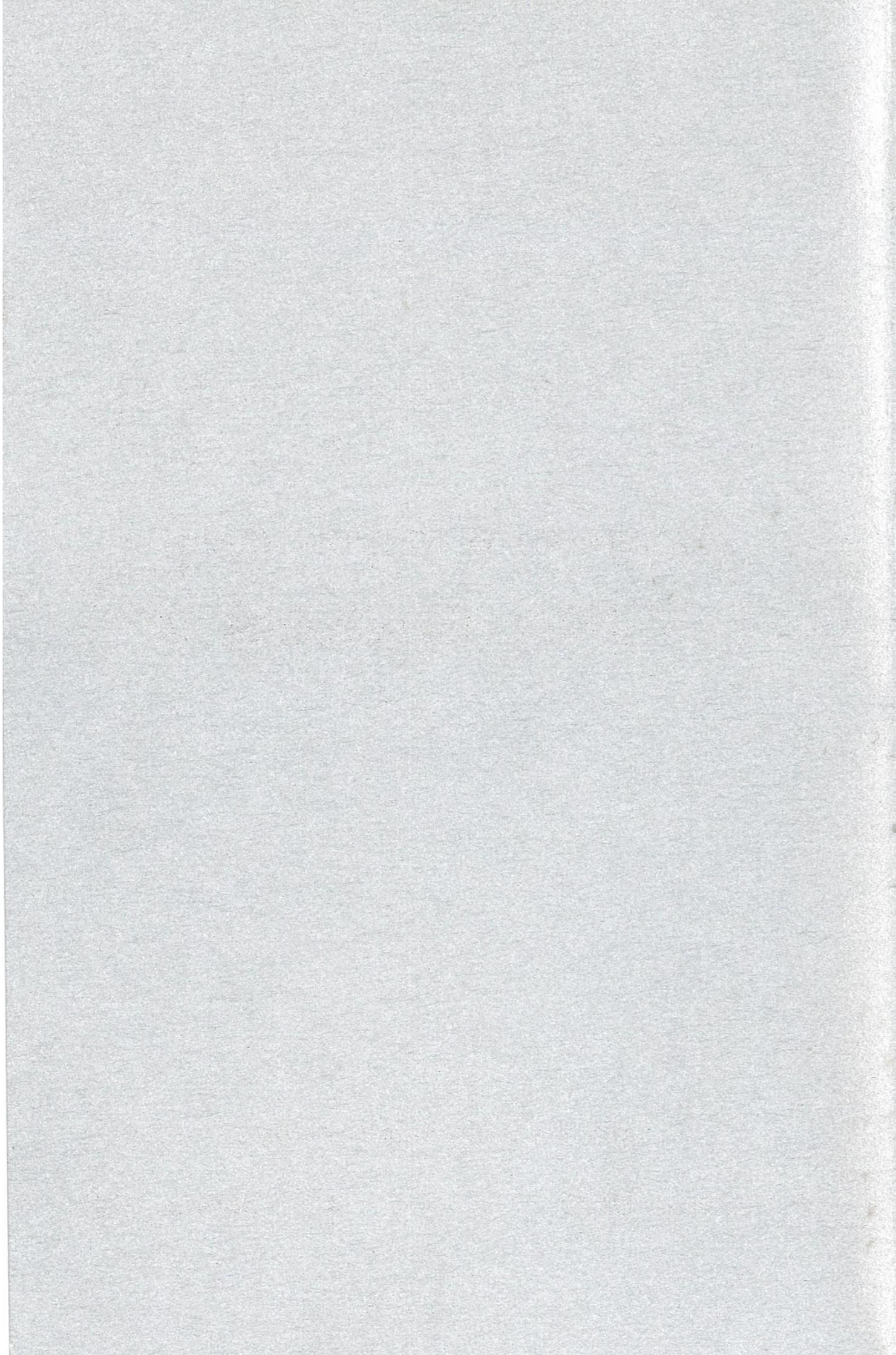


**LA CUCINA  
FUTURISTA**



manifesto e formule della  
**CUCINA FUTURISTA**

l'attico - santopalato - roma

5 febbraio 1977

12 febbraio 1977

manifesto

**Il pranzo perfetto esige:**

1. Un'armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e colori delle vivande.

2. L'originalità assoluta delle vivande.

3. L'invenzione di complessi plastici sapori, la cui armonia originale di forma e colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra.

4. L'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale.

5. L'uso dell'arte dei profumi per favorire la degustazione.

Ogni vivanda deve essere preceduta da un profumo che verrà cancellato dalla tavola mediante ventilatori.

6. L'uso della musica limitato negli intervalli tra vivanda e vivanda perchè non distragga la sensibilità della lingua e del palato e serva ad annientare il sapore goduto ristabilendo una verginità degustativa.

7. L'abolizione dell'eloquenza e della politica a tavola.

8. L'uso dosato della poesia e della musica come ingredienti improvvisi per accendere con la loro intensità sensuale i sapori di una data vivanda.

9. La presentazione rapida tra vivanda e vivanda, sotto le nari e gli occhi dei convitati, di alcune vivande che essi mangeranno e di altre che essi non mangeranno, per favorire la curiosità, la sorpresa e la fantasia.

10. La creazione dei bocconi simultanei e cangianti che contengano dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi. Questi bocconi avranno nella cucina futurista la funzione analogica immensificante che le immagini hanno nella letteratura. Un dato boccone potrà riassumere una intera zona di vita, lo svolgersi di una passione amorosa o un intero viaggio nell'Estremo Oriente.

11. Una dotazione di strumenti scientifici in cucina: *ozonizzatori* che diano il profumo dell'ozono a liquidi e a vivande, *lampade per emissione di raggi ultravioletti* (poichè molte sostanze alimentari irradiate con raggi ultravioletti acquistano proprietà attive, diventano più assimilabili, impediscono il rachitismo nei bimbi, ecc.) *elettrolizzatori* per scomporre succhi estratti ecc. in modo da ottenere da un prodotto noto un nuovo prodotto con nuove proprietà, *mulini col-*

*loidali* per rendere possibile la polverizzazione di farine, frutta secca, droghe, ecc.; *apparecchi di distillazione a pressione ordinaria e nel vuoto, autoclavi centrifughe, dializzatori*. L'uso di questi apparecchi dovrà essere scientifico, evitando p. es. l'errore di far cuocere le vivande in pentole a pressione di vapore, il che provoca la distruzione di sostanze attive (vitamine, ecc.) a causa delle alte temperature. Gli *indicatori chimici* renderanno conto dell'acidità e della basicità degli intingoli e serviranno a correggere eventuali errori: manca di sale, troppo aceto, troppo pepe, troppo dolce.

**F. T. MARINETTI**

formule

## **Antipasto intuitivo**

*(formula Signora Colombo-Fillia).*

Si svuota un arancio a forma di canestrino nel quale si dispongono qualità differenti di salame, del burro, dei funghi sotto aceto, dell'acciuga e dei peperoncini verdi. Il canestrino profuma i diversi elementi di arancio.

Nell'interno dei peperoncini si nascondono dei biglietti con frase di propaganda futurista o a sorpresa (ad esempio: « Il futurismo è un movimento antistorico » — « Vivere pericolosamente » — « Medici, farmacisti e becchini, con la cucina futurista rimarranno disoccupati », ecc.).

## **Tuttoriso**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Riso bianco bollito così disposto: una parte al centro del piatto a forma di semisfera — un'altra parte attorno alla semisfera, a forma di corona. Al momento di servire in tavola versare sulla semisfera una salsa di vino bianco caldo legato con fecola e sulla corona una salsa di birra calda, rosso d'uovo e formaggio parmigiano.

## **Ultravirile**

*(formula del critico d'arte futurista P. A. Saladin)*

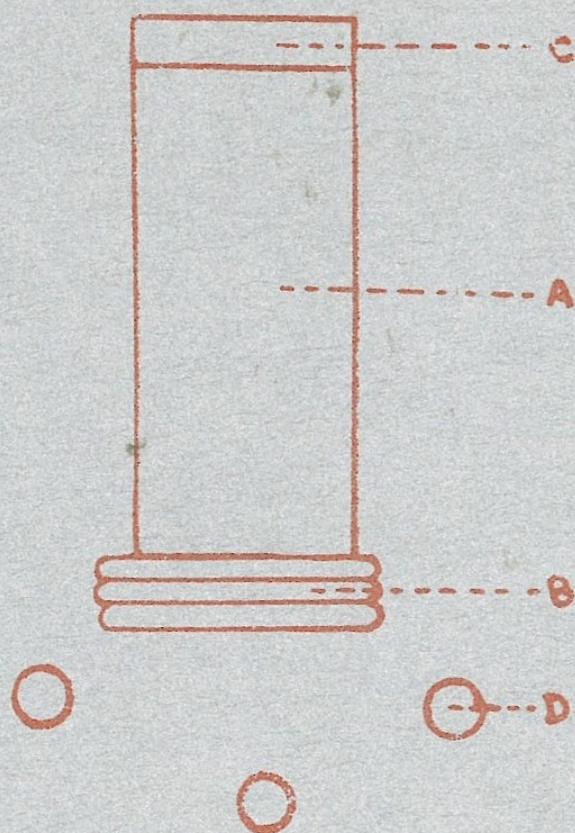
Su di un piatto rettangolare si dispongono delle sottili fette di lingua di vitello lessa e tagliata per lungo. Su queste si sovrappongono due file di coscie di gamberi arrostate allo spiedo, in modo che risultino parallele e in senso longitudinale all'asse del piatto. Fra queste due file si colloca il corpo di un'aragosta precedentemente scrostata e disossata, ricoperta di zabaione verde. Alla parte posteriore dell'aragosta si dispongono tre mezze uova sode tagliate longitudinalmente ed in modo che il rosso poggi sulle fette di lingua. La parte anteriore invece si corona con sei creste di pollo a mo' di settore, mentre completano la guarnizione del piatto due file di cilindretti composti di una rotella di limone, una di granelle e una fettina di tartufo cosparsa di uova d'aragosta.

## **Carneplastico**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Il « Carneplastico » (interpretazione sintetica degli orti, dei giardini e dei pascoli d'Italia) è

composto di una grande polpetta cilindrica (A) di carne di vitello arrostita ripiena di undici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro di-



sposto verticalmente nel centro del piatto, è incoronato con uno spessore di miele (C) e sostenuto alla base da un anello di salsiccia (B), che poggia su tre sfere dorate (D) di carne di pollo.

## Mare d'Italia

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Su di un piatto rettangolare si dispone una base formata da striscie geometriche di salsa di pomodori freschi e di spinaci passati in modo da

creare una precisa decorazione verde e rossa. Su questo mare verde e rosso si pongono dei complessi formati da piccole cotolette di pesce lesso, fette di banana, una ciliegia e un frammento di fico secco. Ognuno di questi complessi è reso organico da uno stuzzicadenti che trattiene verticalmente i diversi elementi.

### **Pollo d'acciaio (pollofiat)**

*(formula dell'aeropittore futurista Diulgheroff)*

Si fa arrostitire un pollo, svuotato del contenuto interno. Appena freddo, si pratica un'apertura sul dorso e si riempie l'interno di zabaione rosso su cui si dispongono due etti di confetti sferici argentati. Tutto attorno all'apertura del dorso si innalzano delle creste di pollo.

### **Equatore + Polo Nord**

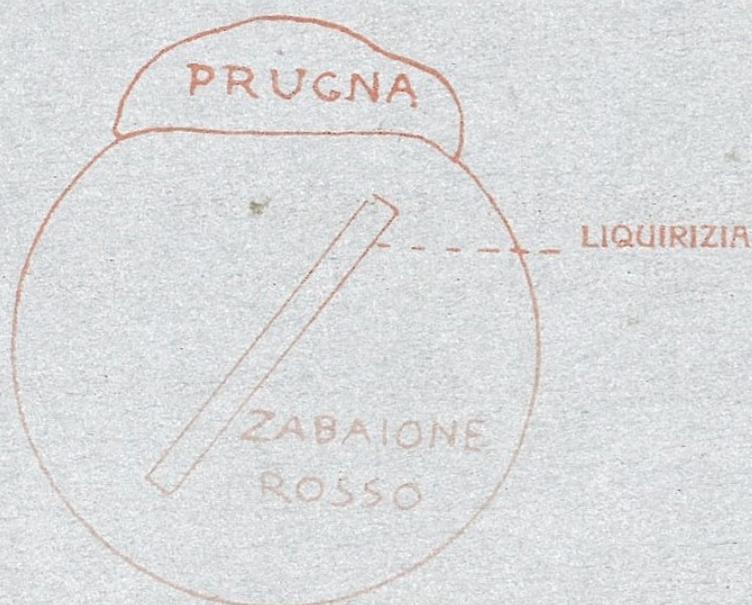
*(formula dell'aeropittore futurista Prampolini)*

Un mare equatoriale di tuorli rossi d'uova all'ostrica, con pepe sale limone. Nel centro emerge un cono di chiaro d'uova montato e solidificato, pieno di spicchi d'arancio come succose sezioni di sole. La cima del cono sarà tempestata di pezzi di tartufo nero tagliati in forma di aeroplani negri alla conquista dello zenit.

## **Dolcelastico**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Si riempie una sfera di pasta frolla con dello zabaione rosso nel quale è immersa una striscia (3 cm.) di liquirizia in nastro.



Chiudere la parte superiore della sfera con una mezza prugna secca.

## **Reticolati del cielo**

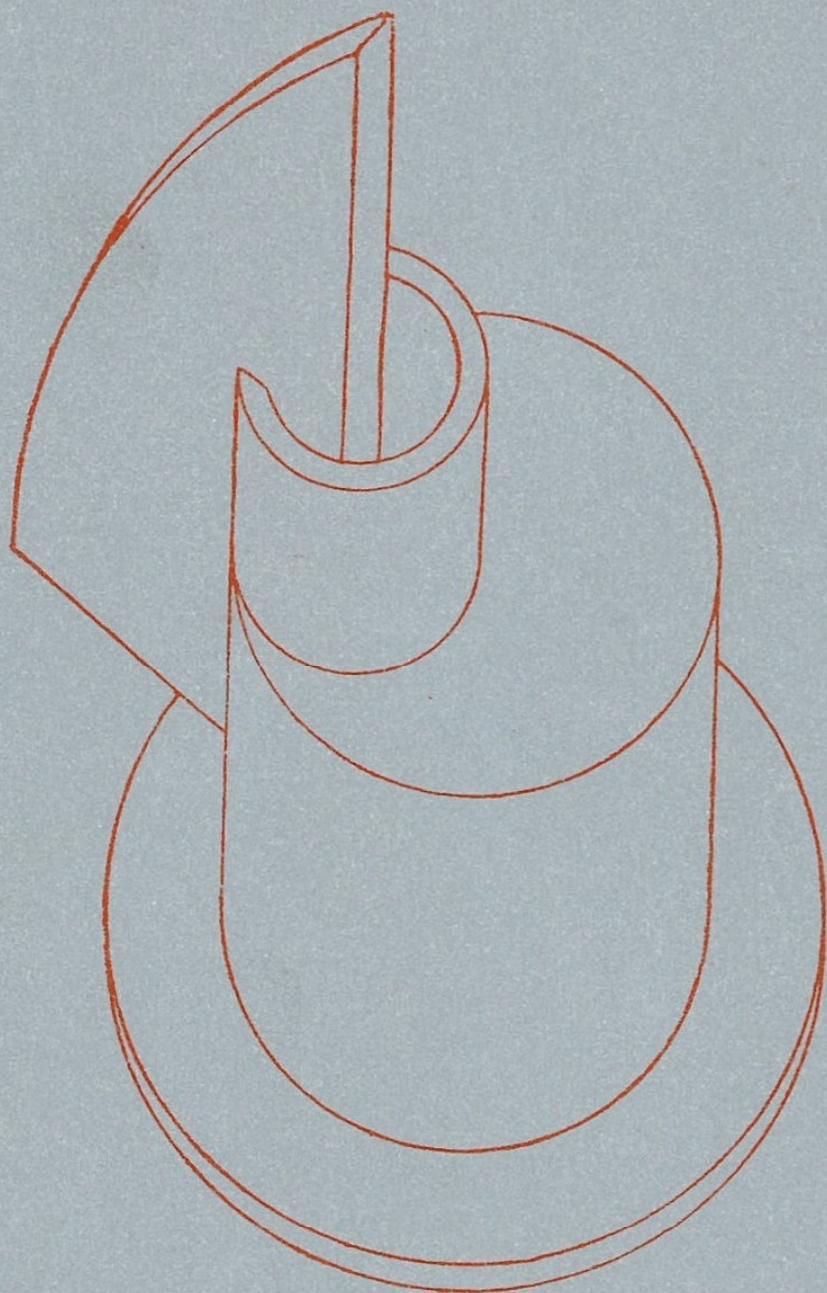
*(formula dell'aeroscultore futurista Mino Rosso)*

La base è un disco di caramella alla ciliegia.

Il cilindro grande: Tre fogli di pasta sfoglia farciti con polpa di tamarindo e coperti di fondenti alla cioccolata.

Il cilindro piccolo: Corone di meringa sovrapposte coperte con fondenti al mandarino.

**Il centro del cilindro superiore contiene panna montata alla polpa di tamarindo e pistacchi sbucciati.**



**L'ala è caramella al mandarino.**

**Poco prima di essere presentato a tavola il dolce dovrà essere coperto con fili di zucchero verdi.**

## **Aerovivanda**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Si serve dalla parte destra di chi mangia un piatto contenente delle olive nere, dei cuori di finocchi e dei chinotti. Si serve dalla parte sinistra di chi mangia un rettangolo formato di carta vetrata, seta e velluto. Gli alimenti debbono essere portati direttamente alla bocca con la mano destra, mentre la mano sinistra sfiora leggermente e ripetutamente il rettangolo tattile. Intanto i camerieri spruzzano sulle nuche dei commensali un conprofumo di garofano mentre giunge dalla cucina un violento conrumore di motore di aeroplano contemporaneamente ad una dismusica di Bach.



## **Porcoeccitato**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Un salame crudo, privato della pelle, viene servito diritto in un piatto contenente del caffè-espresso caldissimo mescolato con molta acqua di Colonia.

## **Decisione**

*(polibibita dell'aeropoeta futurista Marinetti)*

- 1/4 di vino Chinato
- 1/4 di Rhum
- 1/4 di Barolo bollente
- 1/4 di sugo di Mandarino

## **Inventina**

*(polibibita dell'aeropoeta futurista Marinetti)*

- 1/3 di Asti spumante
- 1/3 di liquore d'Ananas
- 1/3 di sugo d'Arancio gelato

## **Le grandi acque**

*(polibibita dell'aeropittore futurista Prampolini)*

- 1/4 di grappa
- 1/4 di gin
- 1/4 di kummel
- 1/4 di anice

Sopra il liquido galleggia un blocco di pasta di acciughe avvolta farmaceuticamente in un'ostia.

## **Giostra d'alcool**

*(polibibita dell'aeropittore futurista Prampolini)*

- 2/4 di vino barbera
- 1/4 di cedrata
- 1/4 di bitter Campari

Nel liquido vengono immersi, infilati in uno stecchino, un quadrato di formaggio e un quadrato di cioccolata.

## **Placafame**

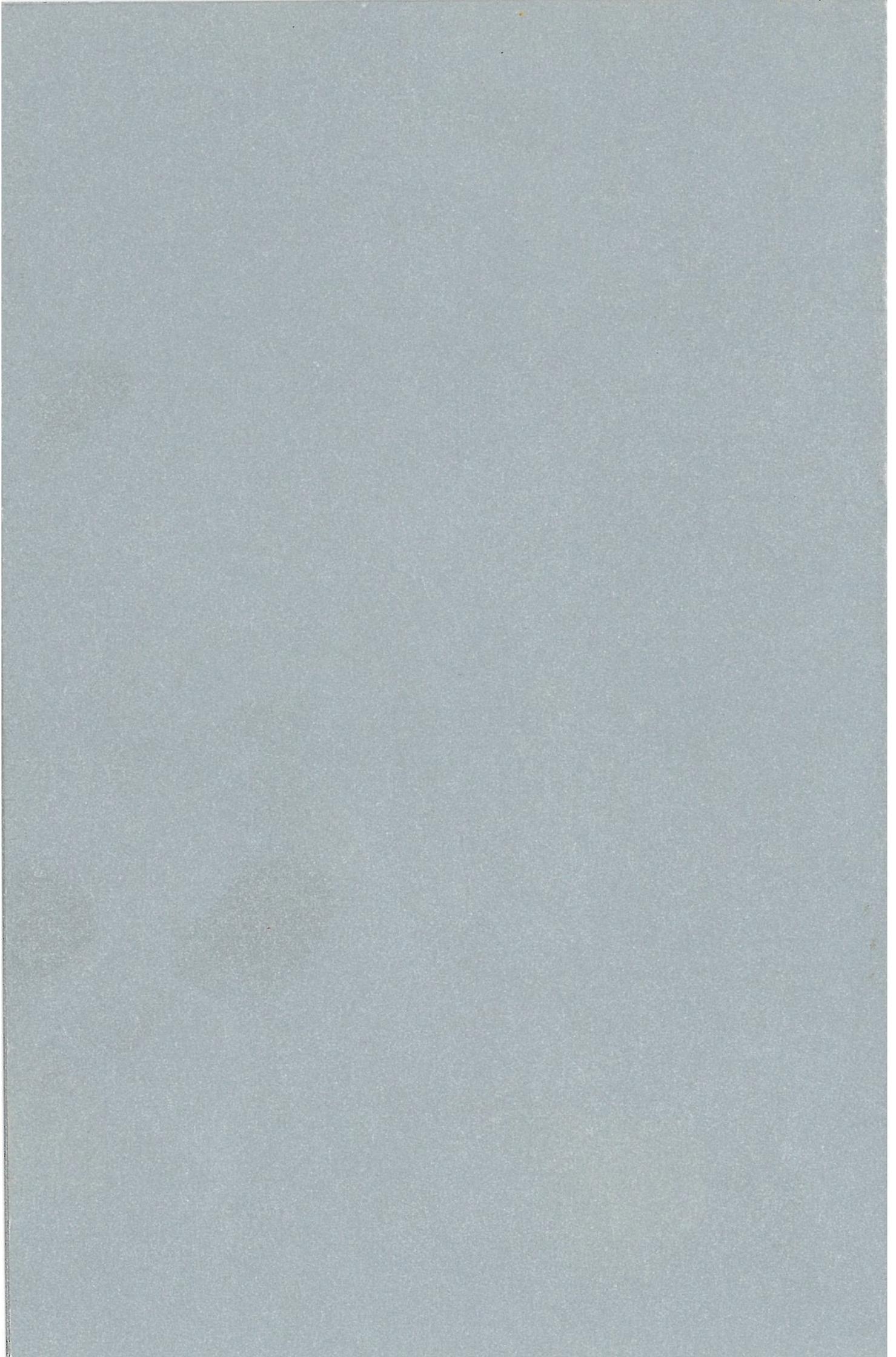
*(formula del futurista Giachino, proprietario del Santopalato).*

Sopra una larga fetta di prosciutto mettere salame crudo, cetrioli, olive, tonno, funghi sott'aceto, carciofini. Unire le due estremità del prosciutto e tenerlo chiuso con filetti di acciughe, fetta di ananas e burro.

## **Traidue**

*(formula dell'aeropittore futurista Fillia)*

Due fette rettangolari di pane: una spalmata di pasta d'acciughe, l'altra di pasta di bucce di mele tritate. Tra le due fette di pane: salame cotto.



da "CUCINA FUTURISTA,, di Marinetti e Fillia Ed. Sonzogno 1932 - Milano

© Eredi Marinetti - Eredi Fillia

l'attico - santopalato - paradiso, 41 - roma