

Questa sera al Palaexpò esclusiva cena di Colonna ispirata a Marinetti e Fillia

**GAUDEO ERGO SUM**

Tavolate d'arte a Testaccio. Dallo scrittore Scaraffia di rigore calzini di colore diverso

# Com'è futurista quella "polibibita"

di GIACOMO A. DENTE

Dilaga in Italia la passione futurista. Sull'onda lunga delle grandi mostre, nel miglior stile marinettiano, impazza anche la voglia di cucina futurista. A Milano, di fronte al Cenacolo, nella casa degli Atellani - padroni di casa Luca Garavaglia e Gaia Castellini - è andata in scena una serata di musica, danza, performance e cibo. Scalpore tra gli invitati - da Carlo D'Urso a Patrizia Valduga - per un gelato alla mozzarella, creazione dello chef Igles Corelli, dal quale sprigionava un fumo di industriali evocazioni. Ma se Milano celebra Roma vuole addirittura strafare. Questa sera, all'*Open Colonna*, il locale dello chef Antonello Colonna nel Palazzo delle Esposizioni si svolgerà un grande evento futurista realizzato in collaborazione col *Café Letterario delle Giubbe Rosse di Firenze* e la *Compagnia della Seggiola*, che metterà in scena un banchetto di nozze futurista, secondo un copione marinettiano. Coinvolgimento del pubblico e ricette doc di maestri del futurismo come la Giostra d'alcol di Prampolini, la Fragola Mammella dell'ingegner Barosi, la Zuppa Prima Notte di Marinetti e il Porco Eccitato di Fillia. Tra aereo vivande e polibibite è previsto uno speciale parterre, che dovrebbe comprendere anche la presenza del sindaco Gianni Alemanno di cui ricorre oggi il compleanno.

Cene futuriste - obbligo per gli ospiti, indossare un calzino rosso e uno verde - nella casa al Ghetto dello scrittore dandy Giuseppe Scaraffia: a



A sinistra, lo chef Igles Corelli



La cena futurista a Testaccio. A destra dall'alto, il pittore Carlo Montesi alla serata tra arte e cucina, Angelo Bucarelli, Giuseppe Scaraffia con Silvia Ronchey e, qui accanto, il critico Achille Bonito Oliva anche lui a Testaccio (Foto di Leonardo Puccini)

gustare il pranzo dinamico inventato da Marinetti e Fillia (riso, rum e pepe rosso), Peter Glidewell, assessore alla cultura di Salemi, la bizantinista Silvia Ronchey, e il raffinato Angelo Bucarelli. Gli appassionati del gruppo di Marinetti troveranno, i nemici del "quotidianismo mediocri sta dei piaceri del palato", trovano da poco pane (pardon, futurpiatti) per i loro denti da *Micro*, una sigla che sta per *Movimento Internazionale Culturale Roma*, che ha sede al 34 di via di Monte Testaccio ([www.microarte.org](http://www.microarte.org)). La natura dell'arte spettacolo e della cucina spettacolo e provocazione trovano qui spazio tra eventi culturali e mostre d'arte. Ambienti di raffinato design e piatti storici dai Panini Soffici, al Contro-Carrà di Vitello, senza dimenticare il Tim Tim Balla alla Vaniglia. D'altra parte non c'è da stupire che Roma sia protagonista di tanti eventi futuristi. Basti pensare che nella Capitale nacquero il celebre Bal Te Tac tutto decorato da Balla in via Milano, ma anche il Cabaret del Diavolo di Gino Gori nelle Cantine dell'Hotel Elite di via Basilicata: all'insegna di "gaudeo ergo sum" mobili e design di Depero. E' questa la ricetta vincente di Roma, innovare e conservare con disincanto sornione. Come succedeva alla celebre *Trattoria Venere* di Campo Marzio, dove venivano a rifugiarsi gli artisti futuristi dopo gli spettacoli provocazione al Costanzi, quella stessa trattoria che era diventata il luogo romano prediletto da Pellegrino Artusi per i suoi decisamente poco modernisti saltimbocca.

—giacomo.  
[dente@ilmessaggero.it](mailto:dente@ilmessaggero.it)