

Mondo **Cuoco**di **LUCA ZANINI**

Alla cena futurista tra «aero-vivande»

Dopo la serata al tempio di Adriano che la Camera di Commercio ha voluto dedicare alla manifestazione Futuroma, e la cena futurista del grande chef romagnolo **Igles Corelli** - che a Milano, il 19 febbraio scorso, ha cucinato piatti come il primo «La noia che fugge», il secondo «A caccia nel paradiso» e il dessert «Chiaro di luna» - anche il bravo **Antonello Colonna** (che da poco ha trasferito a Palazzo delle Esposizioni il suo «**Colonna**» di Labico) si lancia nella futuro-gastronomia, con una serata gourmand dedicata al centenario della pubblicazione del Manifesto futurista da parte di **Filippo Tommaso Marinetti**.

Antonello **Colonna**Igles **Corelli**

Martedì 3 marzo, al PalaExpò, **Colonna** metterà all'opera la sua rodata brigata di cuochi - primi fra tutti il braccio destro **Stefano Preli**, e il sous-chef **Marco Martini** - per servire ai commensali un banchetto d'eccezione, con 22 piatti (aero-vivande) e 5 dessert. Da provare e scoprire l'aperitivo (aprigola polibibita) Decisione-formula Marinetti, gli «antepasti» Placafame e Guerrainletto, la Zuppa prima notte, il Porco eccitato, la Carnadorata e l'Ultravirile.

Anche Latina (poteva mancare?) giorni fa ha dedicato una cena futurista alle celebrazioni, chiamando a cucinare nell'ex Casa del fascio lo chef neofuturista **Antoine Dêmeis** sotto la direzione dell'architetto **Sarah Doléno**. In tavola, tra l'altro, antipasto intuitivo, rombi d'ascesa, uova divorziate.

