

Questa sera al Palaexpo 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 **Caffè Letterario delle Giubbe Rosse** di Firenze e la **Compagnia della Seggiola**, che metterà in scena un banchetto di nozze futuri-

sta, 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 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). La natura dell'arte spettacolo e della cucina spettacolo e provocazione trovano qui spazio tra eventi cul-

turali 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 somione. 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 saltimocca.

giacomo.dente@ilmessaggero.it



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)