



Proposte di intervento per il restauro e la valorizzazione di parchi e giardini storici da finanziare nell'ambito del PNRR, Missione 1 – Digitalizzazione, innovazione, competitività e cultura, Component 3 – Cultura 4.0 (M1C3), Misura 2 “Rigenerazione di piccoli siti culturali, patrimonio culturale, religioso e rurale”, Investimento 2.3: “Programmi per valorizzare l’identità dei luoghi: parchi e giardini storici” finanziato dall’Unione europea – NextGenerationEU.

B.e.7)

Inserimento del giardino all'interno di itinerari culturali, paesaggistici ed enogastronomici presenti sul territorio;

Spiegazione del progetto

Il Futurismo è stato un movimento letterario, culturale, artistico e musicale italiano dell'inizio del XX secolo, nonché una delle prime avanguardie europee. Ebbe influenza su movimenti affini che si svilupparono in altri paesi d'Europa, in Russia, Francia, negli Stati Uniti d'America e in Asia. I futuristi esplorarono ogni forma di espressione: la pittura, la scultura, la letteratura, il teatro, la musica, l'architettura, la danza, la fotografia, il cinema e la gastronomia. La denominazione del movimento si deve al poeta italiano Filippo Tommaso Marinetti.

Il Museo delle Belle Arti e del Grand Tour della città di Taormina, intende riproporre la grande esperienza dell'enogastronomia futurista, un aspetto quasi dimenticato ma di grandissima importanza e di grandissima attualità. Basti pensare che il cuoco francese *Jules Maincave*, già nel 1914 aderì al movimento con desiderio di rinnovamento delle proposte gastronomiche fino ad allora centrate sulla tradizione e da lui considerate monotone. Attraverso il suo "*Manifeste de la Cuisine Futuriste*", Jules Maincave propose di «avvicinare elementi separati da prevenzioni senza serio fondamento: filetto di montone e salsa di gamberi, noce di vitello e assenzio, banana e groviera, aringa e gelatina di fragola. All'epoca ci si accontentava di poco e l'industria alimentare, salve pochissime marche, era a livello artigianale. A rileggere oggi il manifesto gastronomico Futurista, s'intuisce che alcuni dei suggerimenti di Tommaso Filippo Marinetti hanno trovato applicazione. Esempi ne sono l'integrazione dei cibi con additivi e conservanti, o l'adozione in cucina di strumenti tecnologici per tritare, polverizzare ed emulsionare e, ricette che apparivano allora rivoluzionarie, anche se in parte erano solo derivate da preparazioni rinascimentali, furono in alcuni casi un'anticipazione della *Nouvelle Cuisine* all'italiana. Così, “rombi d'ascesa” era un risotto decorato con spicchi d'arancia, mentre il famoso “carne plastico” era una variante dei polpettoni di carne e verdure con l'aggiunta di miele. Il movimento non è stato solo un'anticipazione della *Nouvelle Cuisine* all'italiana ma hanno, in molti casi, cambiato la forma ai preparati. È il caso dell'arancino siciliano, tipico, street food dell'isola. È disquisizione recente se l'arancino o arancina sia nato nella Sicilia orientale (Catania-Messina) o nella Sicilia occidentale (Palermo-Trapani). In realtà i nostri studi ci portano a conclusioni assai diverse.

L'arancina nacque a Palermo, dove, per il colore della frittura che vira sull'arancio e per la forma rotonda, che ricorda un'arancia, venne chiamata “arancina”.

A Messina, invece, come a Catania, si chiama “arancino” ed ha la forma di una piramide, di un cono. Riteniamo che sia stata la fortissima influenza dei teorici del futurismo, presenti a Messina e Catania e non a Palermo, a dare una forma dinamica all'arancina palermitana presentandola come un cono o una piramide. Del resto, la presenza dei massimi teorici del Futurismo (Fillia, Russolo, Marinetti, Balla e Depero) nel nostro museo, nella nostra città, a Taormina, e in tutta la Sicilia orientale è ben documentata. Il primo Convegno futurista in Sicilia fu fatto proprio a Taormina, il ché attesta che in questa parte dell'isola il movimento era particolarmente attivo.

Da qui si riparte per fare conoscere l'aspetto enogastronomico del movimento: La cucina futurista.



Approfondimenti

Filippo Tommaso Marinetti aveva come scopo fondante del suo operato rivoluzionare la vita delle persone in ogni suo aspetto, rendendola all'avanguardia e al passo coi tempi attraverso lo scardinamento di abitudini, tradizioni e ideologie considerate da lui addirittura dannose, cucina compresa.

Il 28 dicembre 1930 Tommaso Filippo Marinetti, pubblicò sulla Gazzetta del Popolo di Torino il "*Manifesto della Cucina Futurista* che aveva come scopo l'abbattimento dei cardini gastronomici fino ad allora conosciuti attraverso l'elaborazione di piatti e ricette che consentissero all'uomo di essere scattante e al passo coi tempi.

La pastasciutta, simbolo dell'Italia prefuturista, venne eliminata e definita "*assurda religione gastronomica italiana*" e alimento la cui assunzione genera "*fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo*".

Oltre alla condanna della pasta e all'assoluzione del riso, il Manifesto predicava l'abolizione della forchetta e del coltello, dei condimenti tradizionali, del peso e del volume degli alimenti, e della politica a tavola; auspicando la creazione di «bocconi simultaneisti e cangianti», invitando i chimici ad inventare nuovi sapori, e incoraggiando l'accostamento ai piatti di musiche, poesie e profumi.

Il libro *La Cucina Futurista* di Filippo Tommaso Marinetti e Fillia

È del 1932 la pubblicazione del libro "*La Cucina Futurista*" di Marinetti e Fillia.

Va anche detto che i futuristi, in linea con le volontà del Fascismo, si impegnarono a italianizzare molti termini e nomi di piatti che avevano origine straniera, e che oggi, ancora, tutti utilizziamo; ad esempio: cocktail venne mutato in polibibita, sandwich in tramezzino, dessert in peralzarsi. Inoltre la stravaganza dei piatti proposti e/o ideati si accompagnava anche al fatto che spesso artisti si improvvisavano cuochi e che durante i conviti la cucina era abbinata alle arti come la letteratura e la musica che divenivano, com'è stato visto in precedenza, parti integranti delle proposte gastronomiche. Tutto ciò influenzò letterati e musicisti che elaborarono opere per omaggiare questo importante movimento artistico.

Gli spaghetti furono vietati anche se Tommaso Filippo Marinetti fu fotografato proprio mentre pranzava con un piatto di spaghetti. Ma queste sono le contraddizioni dell'arte e del Movimento.

Stravaganze, proposte, riti e cambiamenti che fanno capire, ancora una volta, come il panorama della cultura gastronomica lungo il tempo sia estremamente complesso e fattori come: politica, arte, letteratura, siano sempre stati dei punti fondamentali nella sua evoluzione. Percorsi a volte poco noti ma assolutamente interessanti e importanti per comprendere la cucina oggi.

Dettagliato programma di svolgimento della manifestazione:

Nome del progetto:

La cucina futurista. Primo festival italiano di enogastronomia futurista

Tipologia della manifestazione:

Festival enogastronomico

con

Musica futurista

Pittura futurista

Letteratura futurista

Cucina futurista

Sede della manifestazione

Casa Cuseni, Museo delle Belle Arti e del Grand Tour della città di Taormina e Giardino storico della villa.



FONDAZIONE R. H. KITSON
Casa Cuseni | Taormina

Il Museo di Villa Cuseni

Casa Cuseni è la Villa storica più importante della Città di Taormina e, considerando il Giardino storico ed il parco, anche la più grande. Dal 2016 è ufficialmente il Polo Museale della Città di Taormina.

Il Museo è aperto tutto l'anno, tutti i giorni, festivi compresi, con prenotazione obbligatoria.

Il Giardino Storico di Villa Cuseni

Il Giardino Storico di Casa Cuseni è stato realizzato da Sir Frank Brangwyn, il primo decoratore di Louis Confort Tiffany, da Sir Alfred East, famoso in patria ed all'estero per avere la rara capacità di trattare il paesaggio con squisita poesia e da Sir Cecil Arthur Hunt, le cui rappresentazioni del paesaggio furono ammesse alle massime e più prestigiose Accademie Artistiche mondiali. Tre pittori, i primi due Presidenti della Royal Society of British Artists e Accademici Reali, il terzo, Vice Presidente della Watercolour Society of British Artists, realizzarono a Taormina questo capolavoro di prospettive oggi considerato come uno dei massimi esempi in Europa di giardini realizzati in stile Arts and Crafts. Nel 1914, il giardino fu reinterpretato interamente e decorato dai pittori futuristi Giacomo Balla e Fortunato Depero. La Casa ha ospitato, più volte, Tommaso Filippo Marinetti e la moglie la pittrice futurista Benedetta Cappa. Oggi il giardino di Casa Cuseni rappresenta uno dei più importanti giardini futuristi del mondo. Il Giardino Storico di Villa Cuseni è aperto tutto l'anno, tutti i giorni, festivi compresi, con prenotazione obbligatoria.

Date

Estate 2023

Il festival si articola in otto giornate, l'ultimo fine settimana (sabato e la domenica) del mese di giugno, del mese di luglio, del mese di agosto e settembre.



Museo di Casa Cuseni

Ore 17.00

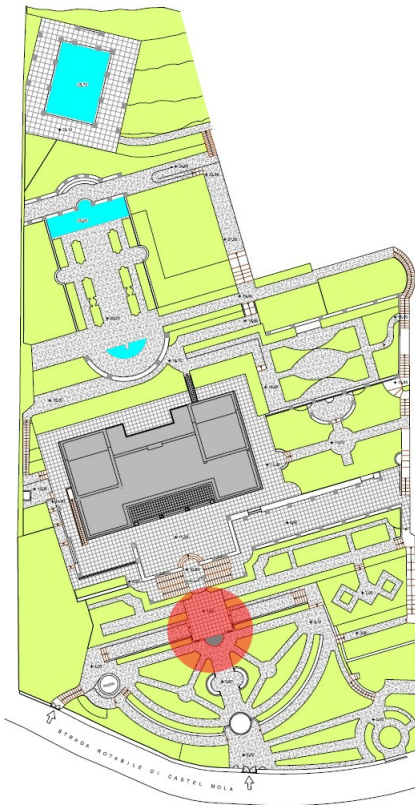
Mostra di libri futuristi, tra cui alcune prime edizioni sulla cucina futurista, opere di pittura futuriste e una relazione sul movimento futurista in Italia e sulle testimonianze dei futuristi più importanti nella nostra Casa-Museo, più volte accertata tra il 1914 e il 1932.

Ore 18.00

Visita del Monumento

Ore 18.30

Visita del Giardino Storico



Pianta del giardino storico di Villa Cuseni

Il giardino è diviso in dieci livelli, molti disegnati da Sir Frank Brangwyn, alcuni da Robert Hawthorn Kitson e altri dai futuristi Giacomo Balla e Fortunato Depero. La manifestazione enogastronomica utilizza più spazi della villa e del Giardino Storico

Ore 19.00

Verrà servito l'aperitivo futurista, al **quisibeve** (che in lessico futurista significa bar), all'ottavo livello ottavo del giardino storico della villa. Qui verrà servito il cocktail di benvenuto che in lessico futurista è chiamato **polibibita**. Verranno serviti tramezzini (conosciuti in lessico futurista, **tra i due o tramezzino**).

Ore 20.30

Verrà servita la cena futurista, o meglio, l'areobanchetto futurista.

Nota:

Il successo maggiore di pubblico e stampa i futuristi lo ebbero con gli "aerobanchetti", e memorabile fu quello organizzato a Bologna nel '31. Niente tovaglia, sostituita da foglie di alluminio e piatti di metallo. Tavola a forma di aereo, con al centro delle due appendici raffiguranti le ali, una motocicletta come motore. Dopo la portata "aeroporto piccante"(insalata russa), venne servito "rombi d'ascesa" (risotto con arancia), durante il quale Marinetti proclamò: "voliamo a ottomila metri: sentite come questo nutre e favorisce lo stomaco." Dai commensali si levò allora una richiesta urlante: "vogliamo il carburante." S'inneggiava al lambrusco, travasato in latte da benzine. Furono poi anche serviti: "la sveglia stomaco", "l'alga spuma tirrena" e "il pollo d'acciaio" (arrosto ripieno di confettini argentei).

Della manifestazione del 1931 abbiamo preso l'idea per la tavola che verrà realizzata a forma di aereo-mobile e del tovagliato, che sarà in alluminio. L'aereo-mobile verrà preparato al terzo livello della villa, uno



spazio più lungo e più basso per creare una indimenticabile atmosfera. La tavola, a forma di aereo-mobile, verrà rivestita completamente in foglio di alluminio e davanti alla tavola delle candele, distribuite in avanti a formare un corridoio, simuleranno la pista di atterraggio di un aeroporto, alla sera. L'effetto sarà quello di un aereo appena atterrato, con le luci della pista e i motori ancora accesi. I rumori verranno emessi da impianti di amplificazione.

Dalla terrazza palladiana, al quinto livello della villa, l'effetto scenico sarà sensazionale.

Il Dessert (in lessico futurista *per alzarsi*), verrà servito al quarto livello da dove si potrà godere della vista dell'aereomobile e dei commensali seduti.

Per le dimensioni dell'aereomobile ricostruito in giardino e per le necessarie regole di distanziamento almeno minimo, il numero di ospiti, per serata non potrà superare le 30 unità.

Durante la serata, gli ospiti saranno intrattenuti dallo spettacolo Luci e Suoni. Si tratta di uno spettacolo illuminotecnico, musicale, con danza e lettura di brani tratti da libri futuristi.

Tre declamatori, due ballerini per l'aerodanza, l'orchestra sparpagliata (percussioni, violino, tromba tra il pubblico daranno vita a Zang Tumb Tumb, spettacolo ideato e realizzato dalla direzione del museo di Casa Cuseni che in 30 minuti circa porterà in scena la pubblicazione del 1914 di «Zang Tumb Tumb», uno dei testi più rivoluzionari nella storia della letteratura. Sull'emozionante e a tratti pirotecnica colonna sonora per pianoforte, i tre attori sul palco declameranno i testi di Tommaso Filippo Marinetti accompagnati dalle sequenze plastiche di aerodanza, dall'intensa partecipazione dell'Orchestra sparpagliata tra il pubblico.

Menu futurista

Al manifesto seguì l'8 marzo 1931 l'inaugurazione della taverna Santopalato a *Torino* che avvenne con la preparazione di una cena con vivande tipicamente futuriste che il Museo di Casa Cuseni ripropone. Ecco l'elenco che presenteremo nel corso delle otto serate del Festival:

- **Antipasto intuitivo** (canestrini ricavati dalla buccia delle arance che contengono bigliettini con motti spiritosi ed altre sorprese)
- **Brodo solare**
- **Tutoriso, con vino e birra**
- **Aerovivanda, tattile, con rumori ed odori** (il commensale con la mano destra si serve da un piatto contenente un'oliva, un chinotto candito, un quarto di finocchio, con la sinistra accarezza una piccola tavola tattile rettangolare su cui sono incollati ritagli di damasco rosso, velluto nero e carta vetrata. Da una fonte canora celata si dipartono note di musica classica, mentre i camerieri spruzzano sulle nuche dei convitati del profumo)
- **Ultravirile** (tra lingue di vitello e gamberi è presentato il corpo di un'aragosta scrostata, ricoperto di zabaione verde, con in testa una corona di creste di pollo)
- **Carneplastico** (polpettone di forma fallica, posto verticalmente al centro del piatto, spalmato di miele sulla cima e sostenuto alla base da un anello di salsiccia)
- **Paesaggio alimentare**
- **Mare d'Italia**
- **Insalata mediterranea**
- **Pollofiat** (cresta di gallo cucita sul dorso e guarnita di confetti argentati che sembrano metallici)
- **Equatore + Polo Nord** (piccoli aeroplani scolpiti nel tartufo e un cono di chiara d'uovo montata e solidificata)
- **Dolcelastico** (bignè che ha per coperchio una prugna secca e nasconde la sorpresa di un nastro di liquirizia)
- **Reticolati del Cielo**
- **Porcoeccitato** per i giornalisti (salame crudo privato della pelle servito in piedi in un piatto contenente caffè espresso caldissimo mescolato con molta acqua di colonia)



FONDAZIONE R. H. KITSON
Casa Cuseni | Taormina

- *Vini Costa, Birra Metzger, Spumanti Gora, Profumi Dory*

Nell'ambito del Progetto prevediamo di utilizzare le risorse per realizzare lo spettacolo di Luci e Suoni. Si tratta di uno spettacolo illuminotecnico che in 30 minuti circa porterà in scena la pubblicazione del 1914 di «Zang Tumb Tumb», uno dei testi più rivoluzionari nella storia della letteratura. Sull'emozionante e a tratti pirotecnica colonna sonora per pianoforte, i tre attori sul palco declameranno i testi di Tommaso Filippo Marinetti accompagnati dalle sequenze plastiche di aerodanza, dall'intensa partecipazione dell'Orchestra sparpagliata tra il pubblico.

Progetto completato