

PRANZO IMPROVVISATO

A Tavola con i Futuristi:
22 illustratori internazionali hanno interpretato una ricetta dal manuale

Grand Hotel Majestic "Già Baglioni"
Bologna, dal 24 al 27 novembre

DATA PUBBLICAZIONE: 22 NOVEMBER 2016



No alla pastasciutta, "assurda religione gastronomica italiana", no a forchette e coltelli, si a vitamine, centrifughe, macchine per emulsionare ed estrarre succhi.

Parola di **Tommaso Marinetti**, autore, insieme al pittore **Fillia** (alias Luigi Colombo), de **La cucina futurista**, singolare manifesto gastronomico pubblicato nel 1932.

La loro tavola anticonformista ha ispirato le opere – plurali e coloratissime – di **22 illustratori** da tutto il mondo.

L'esposizione, intitolata "Pranzo improvvisato", raccoglie le opere di artisti internazionali: ognuno di loro ha **interpretato** liberamente una **ricetta** tratta dal manuale, realizzando un'**illustrazione** a colori proposta in mostra in formato stampa e realizzata con i caratteri mobili dell'archivio della **Tipografia Fratelli Bonvini** di Milano.

Un'operazione interessante, perché **ogni piatto**, per Marinetti e Fillia, era da intendere come un'**opera d'arte**: fondamentali per la cucina futurista erano infatti le **esperienze sensoriali**, la capacità di eccitare la fantasia "prima di tentare le labbra".

