



Home > Sagre

Pranzo improvvisato 2016

Informazioni

Data di apertura 26.11.2016

Data di chiusura 10.12.2016

Località Bologna

Regione Emilia Romagna

Provincia Bologna

Contatti [Info: grandhotelmajestic.duetorrihotels.com](mailto:Info:grandhotelmajestic.duetorrihotels.com)

“PRANZO IMPROVVISATO”, A TAVOLA CON I FUTURISTI: 22 ILLUSTRATORI INTERNAZIONALI IN ESPOSIZIONE AL GRAND HOTEL MAJESTIC “GIÀ BAGLIONI” IN OCCASIONE DEL FESTIVAL BILBOLOLBU

Dal 26 novembre al 10 dicembre, in occasione della Fiera del Fumetto di Bologna, l'unico 5 stelle Lusso dell'Emilia-Romagna, da sempre vocato all'arte e frequentato da Marinetti, ospiterà la mostra “Pranzo Improvvisato”: artisti da tutto il mondo hanno rivisitato e illustrato le ricette originali e anticonformiste de “La cucina futurista”, manifesto gastronomico-artistico del 1932.

No alla pastasciutta, “assurda religione gastronomica italiana”, no a forchette e coltelli, sì 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, in mostra dal 26 novembre al 10 dicembre al piano nobile del Grand Hotel Majestic “già Baglioni” di Bologna in occasione del Festival internazionale di fumetto BilBOLbul: a conferma della vocazione artistica dell'unico 5 stelle Lusso dell'Emilia Romagna e parte di The Leading Hotels of the World.

Un banchetto per gli occhi, nello spirito dell'opera così presentata, nell'introduzione, dagli autori: "Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa: essa invece vuol finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani".

L'esposizione, intitolata "Pranzo improvvisato", raccoglie le opere di artisti internazionali, dall'Italia alla Germania, dagli Stati Uniti alla Finlandia, folgorati dall'originalità di questa avventura ai confini dell'universo alimentare: 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". Le ricette non hanno un nome, ma un titolo, come Paradosso primaverile, Carneplastico, Apparizioni Cosmiche, Albaspuma Tirrena, dall'effetto dirompente almeno quanto gli accostamenti proposti.

Il Majestic non è una semplice cornice per questa mostra originale: Marinetti, il fondatore del Futurismo, era un habitué dell'hotel: proprio qui tenne la sua celebre mostra-blitz nella notte tra il 20 e il 21 marzo 1914, esponendo le opere di Giorgio Morandi, Severo Pozzati, Giacomo Vespignani, Osvaldo Licini, Mario Bacchelli. Un'epoca culturalmente vivace, che rivive nelle atmosfere elegantemente retrò dell'hotel e specialmente nelle sale del Caffè Marinetti, dedicato all'artista assiduo frequentatore dell'hotel che proprio qui organizzò la Mitica mostra Futurista del 1914. Non a caso il menù del Majestic prevede piatti e Polibibite futuriste.

Per i visitatori del Festival internazionale di fumetto, in calendario dal 24 al 27 novembre, l'Hotel riserva una speciale scontistica del 20% sulla tariffa online.

La mostra è aperta al pubblico tutti i giorni dalle 11.00 alle 18.00. In esposizione le opere dei seguenti artisti: Pablo Amargo, Cristina Amodeo, Giacomo Bagnara, Elenia Beretta, Gwénola Carrère, André Da Loba, Federica Del Proposto, Ilaria Faccioli, Ilaria Falorsi, Beppe Giacobbe, Philip Giordano, Anne Laval, Sanna Mander, Simone Massoni, Laurent Moreau, Sac Magique, Gaia Stella, Studio Fludd, Charlotte Trounce, Valerio Vidali e Violeta Lopiz, Joohee Yoon, Bruno Zocca.

A sostenere l'iniziativa, due aziende italiane con un'importante storia alle spalle e un innovativo sguardo al futuro: Ballarini, azienda mantovana produttrice di pentole dal 1889 e Cantina Valpolicella Negrar, cooperativa che dal 1933 ha fatto la storia del vino in Valpolicella dando origine all'Amarone.

