

# · Scopri l'evento "La cucina futurista" ·

← Elenco Eventi

## *La cucina futurista*

Via Roggia Vignola, 9 - Treviglio (BG)

Il giorno 23-10-2017



Arte, politica e storia saranno il filo conduttore per raccontare la cucina futurista e le vicissitudini che ne hanno caratterizzato il controverso percorso. Sarà questo il tema dell'incontro che si terrà, come di consueto, presso **La Casa di Alt Formaggi**, spazio appositamente allestito a **Treviglio (BG) – Via Roggia Vignola, 9**, realizzato dall'Associazione Alt Formaggi per promuovere la cultura enogastronomica e le eccellenze DOP, che vedrà l'illustrazione delle idee di Marinetti e dei suoi seguaci applicate alle preparazioni alimentari. Un genere di cucina, considerata come la lotta contro l'«alimento amidaceo» (cioè la pastasciutta), colpevole di ingenerare negli assuefatti consumatori «fiacchezza, pessimismo, inattività nostalgica e neutralismo», e che prende le mosse da una cena al ristorante milanese «Penna d'oca» (15 novembre 1930), al cui termine Marinetti preannuncerà il Manifesto della cucina futurista che sarà pubblicato il successivo 20 gennaio 1931.

Vi aspettiamo, quindi, curiosi ed attenti come sempre, il prossimo **Lunedì 23 ottobre**, alle ore 18.00 – per toccare con mano i principi esposti nel “Manifesto” che, tra le altre cose, predica 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 ed incoraggiando l’accostamento ai piatti di musiche, poesie e profumi.

Una serata all’insegna della fantasia e quale miglior intrattenitore se non **Lapo De Carlo**, giornalista e conduttore radiofonico? Ad affiancarlo, Fabrizio Camer, chef valtellinese di nascita e bergamasco d’adozione, titolare del ristorante Love Kitchen e di Sassella Ricevimenti con sede a Casirate d’Adda, eminente rappresentante della Federazione Italiana Cuochi, che presenterà tre piatti particolari, frutto della elaborazione in chiave futurista di Taleggio, Salva Cremasco e Provolone Valpadana.

“La curiosità dell’argomento – riferisce **Gianluigi Bonavent**i, **Presidente di Alti Formaggi** – e la sua applicazione pratica a quasi un secolo di distanza dalla provocazione di Marinetti, saranno un sicuro volano per garantire una serata un po’ fuori dal comune, pur confermando come i nostri prodotti, nel tempo, possano suggerire allettanti proposte culinarie”.

L’ingresso è gratuito, previa iscrizione obbligatoria.

Per iscriversi agli eventi: [www.altiformaggi.com](http://www.altiformaggi.com)

Foto in diretta sulla pagina facebook [@ALTIFORMAGGI](https://www.facebook.com/ALTIFORMAGGI)

#### **LA CASA DI ALTI FORMAGGI SRL**

Via Roggia Vignola, 9 – Treviglio (BG)

Tel. 327 0741668