

All'Albergo Ristorante Comolo di Teglio, il 4 giugno 2005, dopo il successo ottenuto a Poschiavo, l'Associazione Culturale Teatrale i "4-tempi" presenterà lo spettacolo "Emozioni al dente" (fisicofollia in aerosol, pillole di teatro futurista, catalizzatori d'appetito), con la regia di Valerio Maffioletti.

Arriva a Teglio il Futurismo con lo spettacolo "Emozioni al dente"

di Anna Maria Goldoni

Notevole lo spostamento dell'attività teatrale in un ambiente completamente diverso dalla ribalta a cui siamo abituati, la scena è il ristorante stesso, dove le battute e la musica si alternano ai piatti di portata, ma sempre secondo le "leggi" del Futurismo. Per i "4 tempi", infatti, si potranno gustare "Sapori e sfumature tra teatro, musica e gastronomia e, siccome il Futurismo rompe anche con il teatro tradizionale, tra un piatto e l'altro saremo lieti di presentarvi non degli atti, ma degli attimi di fisicofollia (di simpatia) energetica sintetica ed elastica, ma soprattutto... **veloce!** Veloce come la realtà che vibra e che ci assale confusamente, caoticamente, quotidianamente. Le ricette sono originali, rivisitate secondo il manifesto della cucina futurista e i brani di teatro sintetico, dei liberi adattamenti tratti da Martinetti, Palazzeschi, Tardieu ed altri artisti del movimento".



lippo Tomaso Martinetti, è stato un movimento-culturale artistico con un programma ben definito ed aveva l'ambizioso progetto di rivoluzionare il modo di vivere e di pensare non solo l'arte (pittura, architettura, musica, teatro, letteratura), ma anche la vita quotidiana. Famosi sono stati i suoi innumerevoli manifesti attraverso i quali il movimento cercava di divulgare le proprie idee. Le serate futuriste erano un'occasione per presentare i programmi e spesso terminavano in furibonde risse tra i "passatisti", così come venivano nominati i difensori della cultura tradizionale, e i futuristi stessi.

Perché proprio il futurismo, che, nonostante la sua modernità, appartiene agli inizi del secolo scorso?

Per quanto mi riguarda, sia come regista teatrale che come attore, credo sia molto importante dare oggi il mio contributo d'artista ed alleviare il senso di depressione che mi sembra aleggi un po' dappertutto. L'ottimismo è un atteggiamento positivo nei confronti della vita. Un modo di guardare le cose nella loro transitorietà, un invito alla leggerezza.

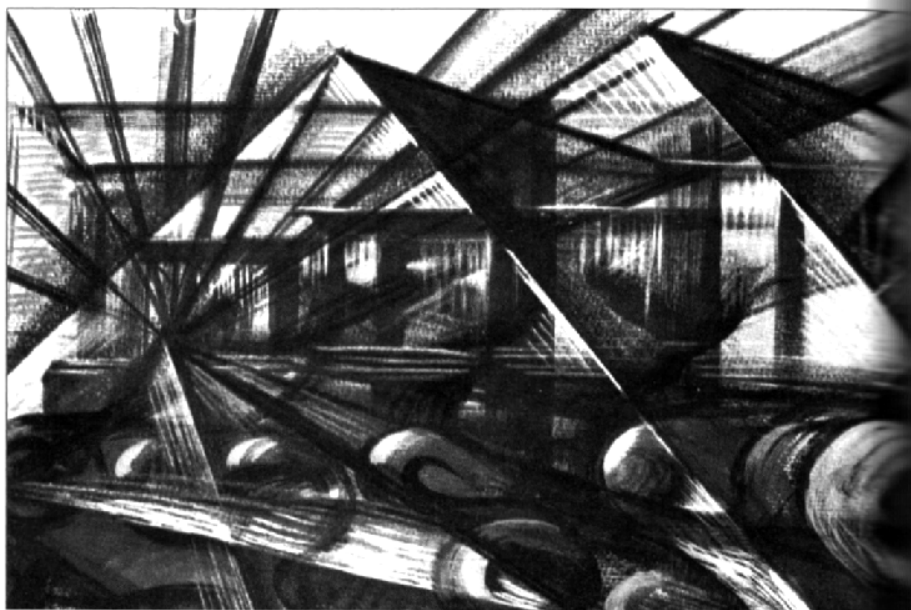
E quale migliore invito quello di una buona cena, percorsa da piatti presentati in ricette originali, con accostamenti cromatici (i sottopiatti, ad esempio, sono tutti unici e dipinti a mano dall'artista trentino Pietro Weber), olfattivi, tattili, interpuntata da gustosi intrattenimenti spettacolari di fugace Teatro Sintetico Futurista? Una cena dove si possono "masticare" emozioni

Abbiamo chiesto al regista, Valerio Maffioletti, di rispondere ad alcune nostre domande.

Di chi è stata l'idea di questo spettacolo, così originale?

L'idea d'organizzare cene ispirate al futurismo mi si è presentata la prima volta in occasione di un laboratorio teatrale, commissionatomi dall'Istituto Alberghiero Statale "D. Zappa" a Bormio nel 1995, conclusosi con un convivio futurista allestito da circa venti allievi cuochi, coordinati dallo chef Eliseo Pini, venti allievi di sala e un'altra ventina d'attori della scuola. Presenti in sala circa 150 invitati.

Il Futurismo, fondato nel 1909 da Fi-





colorate e saporite! 'Emozioni al dente', titolo dello spettacolo, è una miscellanea di sensazioni, sapientemente dosate, che portano il convivente a sperimentare la varietà dei sensi opportunamente stimolati.

Quanto dura lo spettacolo e come è organizzato?

Dura circa quattro ore, dalle 19,30 alle 23,30. Di solito poi ci si ferma ancora a chiacchierare con gli ospiti, che sono molto interessati al tema e desiderano porre domande sulle cose viste ed ascoltate.

Lo spettacolo deve essere preparato nei minimi dettagli. Il ristoratore interessato viene contattato e con lui si concordano il menù, le modalità di presentazione dei tavoli, l'addobbo della sala, il servizio ai tavoli, l'abbigliamento e il trucco del personale di servizio. Tempi e modi sono poi coordinati con lo staff artistico. Ovviamente, secondo la tipologia della sala ristorante, vengono predisposti l'allestimento del palcoscenico, la distribuzione dei tavoli in sala, l'afflusso del pubblico e quant'altro. Il numero d'ospiti minimo per la cena è tra i quaranta ed i settanta.

Come fate a rendere l'atmosfera futurista?

L'idea del futurismo è come un seme. Se trova terreno fertile attecchisce e produce frutti. Il futurismo ancora deve essere studiato, approfondito, scoperto nelle sue potenzialità. La polemica sulla sua collusione col potere fascista è da ricercarsi, secondo me, più in alcune frange estreme, o in un tentativo di ottenere protezione. I pezzi che presentiamo appartengono tutti rigorosamente alla letteratura futurista (Aldo Palazzeschi, Filippo Tomaso Marinetti, Jaques Tardieu), ma vengono presentati con un gusto moderno, contemporaneo. Ho voluto abolire gli esperimenti con i rumori e musiche tipici dell'epoca perché non credo servano meglio a veicolare i contenuti. Nasce, con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa esclude il plagio ed esige l'originalità creativa. Non a caso quest'opera viene pubblicata nella crisi economica mondiale di cui appare imprevedibile lo sviluppo, ma precisabile il pericoloso panico deperimento. A questo panico noi opponiamo una cucina futurista, cioè: l'ottimismo a tavola. ■

Per saperne di più, dal Manifesto della cucina futurista di Filippo Tomaso Marinetti:

"Contrariamente alle critiche lanciate e a quelle prevedibili, la rivoluzione culinaria futurista, illustrata in questo volume, si propone lo scopo alto, nobile ed utile a tutti di modificare radicalmente l'alimentazione della nostra razza (...sig.ndr), fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscono economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo. Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa. Essa invece vuole finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e domani. Salvo le eccezioni decantate e leggendarie, gli uomini si sono nutriti finora come le formiche, i topi, i gatti e i buoi".

Gli slogan:

"La pastasciutta è passatista, l'aerovivanda è futurista..."

"La cucina futurista abolisce la pastasciutta per quanto gradita al palato, perché è una vivanda passatista che appesantisce, abbruttisce e illude... Abbasso la pastasciutta!!! Viva le aerovivande e le poli bibite dei futuristi!"

"Nelle nostre vene pulsa la vita che si effonde fuori dal corpo, nell'infinito dello spazio e del tempo".

"Viva la macchina sbuffante dall'alito esplosivo! Viva la locomotiva, la macchina che come turbine l'alito espande ..."

"Io sento ringiovanire il mio corpo ventenne... io grido: diamo fuoco alla nostra immaginazione, costruiamo l'impossibile sulle ali dei nostri aeromobili!"

"Ad ogni uomo ogni giorno un mestiere diverso! Liberare i lavoratori dalla massacrante monotonia dell'identico lavoro grigio di tutti i giorni!"

"Viva l'immaginazione senza fili: animalizzare vegetalizzare mineralizzare lo stile, elettrizzandolo o liquefacendolo... quale incredibile fascino nella misteriosa voce del frullatore meccanico mentre prepara il frappè al limone: lanke trrrglll-pppp-oka oka oka oka; lanke trrrglll-pi-pi-pi-zuka zuka zuka; lanke trrrglll-rmp rnf ..." -tar tar tar tarta ...

Per informazioni telefonare alla segreteria dell'Associazione, +41818442144, E-mail info@4-tempi.org

L'Associazione Culturale Teatrale "4-tempi", composta da Valerio Maffioletti, Serena Bonetti, Luciana Alberini e Paolo Cortinovis, ha presentato per la prima volta questo straordinario spettacolo il 16 febbraio, in Svizzera, ma, visto il grande successo ottenuto, a questo sono succedute tante altre repliche. Adesso, questa anticonvenzionale rappresentazione, nella quale il pubblico può "cibarsi di suoni, sapori, colori, allegria" e "il pasto diventa spettacolo che coinvolge tutti i sensi", si è spostata a Teglio e vale veramente la pena parteciparvi per provare emozioni nuove, cercando di entrare nel mondo futurista per "mangiare con tutto il corpo ed eccitare la fantasia prima di tentare le labbra".