

I futuristi e il vino

Fulvio Piccinino

In occasione del centenario della nascita del movimento futurista, ho avuto modo di vedere alcune mostre dedicate, e al contempo di riprendere in mano il libro *La cucina futurista* di F. T. Marinetti e Fillia, di cui avevo sfogliato una copia in occasione di una grande mostra futurista di inizi anni '90 a Venezia.

Nel frattempo ho frequentato il corso A.I.S. di sommelier, quindi ho riletto con occhi diversi le ricette di cucina e dei cocktail dove compariva il vino.

Mi hanno colpito molto il modo di stravolgere il servizio e gli abbinamenti normalmente dedicati ad esso. Il vino subisce lo stesso trattamento che fu dedicato alla poesia, alla pittura, al cibo e ai cocktail.

Fino ad allora il vino compariva soltanto sotto forma di ingrediente base fondamentale del vermouth, nei cocktail tipo manhattan o martini cocktail, oppure con gli spumanti per la preparazione dello "Champagne cocktail" o il "kir royale". In Italia abbiamo una grande cultura del vino che ci appartiene da secoli, ma il suo consumo nei circoli e nei bar era offuscata dalla dilagante moda dei cocktail americani e dai distillati di Oltremarica.

Sentiamo cosa dice Marinetti in un passo de *La Cucina Futurista*: "elegantissime signore italiane, vi preghiamo di sostituire al Cocktail-party dei convegni pomeridiani che potrete chiamare a volontà - l'Asti spumante della signora B -, - il Barbaresco della signora C. - o - il Capri bianco della signora D. - in questi convegni sarà premiata la migliore qualità del vino radunatore. E basta con la parola bar che va sostituita colle italianissime "quisibeve".

Il ritorno all'uso dell'italiano è molto sentito, quindi il barman diventa il "mescitore", il cocktail, la "polibibita", il sandwich, il "traidue" e il brandy l'"arzente"...

Il vino è protagonista anche in ambito pubblicitario, infatti Depero aveva disegnato etichette per parecchie case vinicole seguendo i criteri dell'arte futurista; inoltre nel 1930 disegna la bottiglietta a tronco di cono del Campari Soda.

Nulla come il vino incarna lo spirito futurista del movimento e del divenire. Il vino si modifica, evolve, matura anno dopo anno in bottiglia cambiando le proprie caratteristiche e non esiste prodotto dell'uomo che subisca le variabili della stagione che regala ogni anno vini diversi per profumi e sapori.

Leggiamo ora un breve passo dell'articolo apparso in occasione del pranzo futurista organizzato a Parigi, dove scopriamo un aperitivo piuttosto ardito per l'epoca, ma che a dispetto del nome porta tra i suoi ingredienti la piemontesissima Barbera che spezza l'egemonia francese nei gusti del vino di allo-

ra: "sono annunciate le due misture-aperitivo create dal pittore Trampolini (...) - Carrousel d'alcol - sorpresa generale di pescare formaggio e cioccolato naviganti nella Barbera, cedrata e bitter. Qualche smorfia ma primo risultato soddisfacente, tanto che alcuni replicarono."

Anche il servizio del vino viene stravolto nei canoni durante il pranzo futurista; ne leggiamo in un articolo inerente all'aero-banchetto di Bologna del 12 dicembre 1931 e pensiamo per un attimo al servizio di un sommelier in un ristorante dei giorni nostri: "E il carburante nazionale (vulgo vino dei nostri colli) avanza trionfalmente, versato da alcune latte che contenevano olio extradenso. È il vino in bidoni."

Nel capitolo dedicato al "pranzo eroico invernale" leggiamo quale sia il trattamento dedicato al formaggio e al Marsala: "al momento di partire ingurgiteranno lo Scoppioingola, duroliquido costituito da una pallottola di formaggio parmigiano macerato nel marsala".

Fortunato Depero, Squisito al selz Campari, 1926.



Nel "pranzo parolibero primaverile" invece è la frutta che vede il vino protagonista infatti leggiamo: "entri ancora la contadinotta ventenne e grassa, recando fra le braccia una grande bacinella piena di fragole nuotanti nel Grignolino ben zuccherato".

Nel "pranzo musicale autunnale" ideato da Marinetti apprendiamo un modo inusuale per bere il vino e la meccanica di abbinamento di gusto che anticipa l'assaggio del vino.

Gli alimenti mangiati non sono assolutamente indicati per il vino bevuto, tanto meno la sequenza con cui vengono assunti lascia alquanto allibiti. L'unico cibo che avrebbe una qualche possibilità di accordarsi col vino in realtà non viene mangiato, ma semplicemente guardato e annusato.

Leggiamo: "poi due minuti di ceci nell'olio e nell'aceto, poi sette capperi, poi venticinque ciliegie sotto spirito, poi dodici patatine fritte, poi silenzio di un quarto d'ora in cui le bocche masticheranno il vuoto, poi un sorso di vino Barolo tenuto in bocca per un minuto, poi una quaglia arrostita per ciascuno dei convitati da guardarsi e annusare intensamente senza mangiare".

Sicuramente il Barolo tenuto in bocca per un minuto avrà di che sprigionare gli aromi retronasali...

Nel "pranzo d'amore notturno" leggiamo quale sia la ricetta di Marinetti per aumentare la fecondità: "I due amanti divorano metà del prosciutto. Seguono le grandi ostriche ognuna con undici gocce di moscato di Siracusa, nella sua acqua marina. Poi un bicchiere di Asti spumante".

In questo caso l'abbinamento dolce e salato risulta meno azzardato e quindi più comprensibile di quello precedente, anche se per le ostriche oggi si preferirebbe dello Champagne o del Muscadet della Loire.

Questo abbinamento ricompare nel "pranzo oltranzista" dove vengono ordinate dodici ostriche e due dita di Marsala.

Nel "pranzo turistico" leggiamo di "pesche con il cuore di vino dolce toscano chiuso, che nuotino in un mare di cognac", ma è la portata successiva che lascia il commensale di allora basito: "anguilla imbottita di minestrone milanese gelato e datteri imbottiti di acciughe".

In questo caso è la sequenza delle portate ad essere stravolta, poiché oggi giorno tutti immaginiamo che la frutta sia un ideale fine pasto.

Nel "pranzo economico" leggiamo della ricetta "bosco inondato al tramonto" che si compone di "indivia cotta nel vino e fagioli lessati zuccherati".

Nel "pranzo di nozze", Marinetti che aveva una sicura predilezione per i vini piemontesi consiglia di inaffiare pernici e altre vivande con abbondante Barolo e Barbera. Questa predilezione travalica anche le leggi classiche di abbinamento

del vino dei re, in qualche modo aggravate anche dal servizio al tavolo che il nostro povero Barolo subisce.

Leggiamo il passo in grado di far inorridire qualunque produttore di Barolo e ogni sommelier del pianeta nel "pranzo aeropittorico in carlinga": "bizzarramente le 5 aragoste verranno disposte in disordine e distanziate su una grande aero-ceramica materassata di venti diverse qualità di insalata(...), i commensali impugnando campaniletti di ceramica pieni di Barolo misto con Asti spumante mangeranno così (...)"

Alcune ricette sembrano piuttosto strampalate e prive di fattibilità, comunque il denominatore comune rimane il vino.

Leggiamo ora di "200 fili di zucchero filato arrotolati a gomito, avvolte in fette di ananas e innaffiate di Asti spumante". Mentre nelle "bombe a mano" abbiamo sfere di torrone avvolte in bistecche al sangue, cotte nel moscato di Siracusa.

Nel "sogno alpestre" abbiamo degli ovuli di ghiaccio ricoperti di pasta di castagne adagiati su dischi di mela, puntinati di noci ed immersi nel vino Freisa. In "suggerimento del sud" in un grosso finocchio vengono incastrate olive e ravanelli dopodiché viene avvolto in fette di abbacchio arrosto e immerso nel vino bianco di Capri. Il "tutorio" creato da Fillia è decisamente appetitoso e forse la più gettonata ricetta futurista nelle recensioni dei critici di cucina di allora: "riso bianco bollito così disposto: una parte al centro del piatto a forma di emisfera e una parte a corona sopra. Al momento di servire versare sulla emisfera una salsa di vino bianco caldo legato con fecola e sulla corona una salsa di birra, rosso d'uovo e formaggio Parmigiano".

Il "vitello ubriacato" invece prevede di riempire una tasca di vitello con mele, noci e pinoli e teste di garofano (?!), dopo di che cuocere in forno e servire freddo in un



Bottiglia del Camparisoda nella forma originale disegnata nel 1932 da Fortunato Depero. Camparisoda venne immesso sul mercato in bottiglie a forma di calice rovesciato disegnate da Depero, perfettamente dosate, per un consumo impeccabile ed uguale ovunque.

bagno di Asti Spumante o moscato delle Lipari.

Adesso veniamo ai drink chiamati rigorosamente polibibita:

"decisione" - 1/4 di vino chinato, 1/4 rhum, 1/4 Barolo bollente.

"inventina" - 1/3 Asti, 1/3 liquore all'ananas, 1/3 arancio.

"giostra d'alcol" - 2/4 vino Barbera, 1/4 cedrata, 1/4 Campari.

"simultanea" - 4/8 vernaccia, 3/8 vermouth, 1/8 acquavite.

Anche qui il vino è protagonista di abbinamenti che a parte l'Inventina lasciano piuttosto perplessi i consumatori di oggi.

A questo punto abbiamo materiale per organizzare un pranzo futurista... chi osa salire su questa macchina del tempo?

Il Brunello futurista a Montalcino

Donatella Cinelli Colombini ha partecipato alle celebrazioni del centenario del Futurismo dedicandogli la giornata di Cantine aperte nelle sue aziende del Casato Prime Donne a Montalcino e della Fattoria del Colle a Trequanda.

I turisti giunti al Casato domenica 31 maggio hanno potuto acquistare il Brunello di Montalcino futurista con l'etichetta disegnata dal pittore Alessandro Grazi. Alessandro ha dipinto il Palio del 2 luglio 2007 e, da senese puro sangue, ha voluto celebrare un episodio avvenuto proprio a Siena presso l'Enoteca Italiana nel 1935 durante la "Mostra nazionale di vini tipici". Qui era stato organizzato un concorso di "Poesia bacchica amorosa e guerriera" con una giuria presieduta da Filippo Tommaso Marinetti.

Mario Verdone, grande storico del futurismo e testimone

diretto dell'episodio, racconta che dopo la proclamazione del vincitore ci fu un ricco banchetto durante il quale Marinetti levò il calice gridando "Il Brunello è benzina".

L'episodio ha ispirato a Alessandro Grazi un'etichetta scherzosamente trasgressiva: il mito futurista della velocità trasforma l'etichetta in un drappo che si attorciglia sulla bottiglia. I colori sono vivacissimi e il nome del vino "Brun brun Brunello" è un chiaro riferimento alla frase di Marinetti e al rumore del motore mosso dal carburante Brunello.

Per maggiori informazioni:
www.cinellicolombini.it



Negli autoctoni il futuro della viticoltura pedemontana

Giornata di studi a Saluzzo presso il Centro per le Rarità Ampelografiche Cuneesi "Giuseppe di Rovasenda" per fare il punto sullo sviluppo della realtà enoica saluzzese, anche in virtù della convenzione stipulata recentemente (1° aprile) tra la Regione Piemonte e la Città di Saluzzo per la realizzazione del "Piano per la rilevazione e il controllo della superficie vitata saluzzese": un progetto interamente finanziato dalla Regione che permetterà di costruire l'intera mappatura dei vigneti del territorio. I relatori hanno quindi esposto dati e dettagli relativi all'imminente costituzione dell'Azienda Viticola Sperimentale "La Bicocca". Nell'azienda, che sorgerà nella tenuta di Verzuolo dove un tempo il Conte Giuseppe di Rovasenda (autore del *Saggio di un'Ampelografia Universale - 1877*) collezionò oltre 3000 vitigni, verranno presto messe a dimora le barbatelle di alcune varietà a rischio di estinzione e autoctone delle vallate che confluiscono nella città marchionale.



Due etichette del 1870 del vino prodotto presso la tenuta La Bicocca di Verzuolo dai Rovasenda.