

Edoardo Latini, dopo la maturità classica, studia Ingegneria Aerospaziale all'Università Sapienza di Roma e si dedica con entusiasmo a tutto ciò che si lega alla velocità e al dinamismo. Pratica triathlon dall'età di quattro anni, ama le moto, le auto e gli aeroplani. La cucina futurista, spogliata da qualsiasi implicazione ideologica, offre un campo infinito di applicazioni e rimandi per chi vuole creare un filo conduttore tra ciò che mangia e il modo in cui vive.

Più di duecento formule rallegranti e spesso sorprendenti, che nella tavola futurista assumono i contorni di un divertentissimo gioco di equilibrio tra forma, colore, gusto e sperimentazione, anche lessicale. Così le ricette diventano *formule* (denominati come opere d'arte), il *cocktail* è chiamato *polibibita* (da ordinare al *quisibever* e non al *bar*), il *sandwich* prende il nome di *traidue*, il *picnic* di *pranzoalsole*, il *dessert* di *peralzarsi*. Tutto contribuisce ad esaltare l'esperienza creativa del cibo. L'abolizione della forchetta e del coltello rientra nella strategia gastronomica futurista per favorire il piacere tattile prelabiale. Viene inoltre consigliata l'aspersione di profumi, l'ascolto della poesia o della musica, il contrasto, in uno stesso piatto, di dolce-salato, caldo-freddo, la creazione di *bocconi simultanei* che hanno nella cucina futurista la funzione analogica e amplificante che le immagini hanno nella letteratura. A distanza di quasi un secolo queste creazioni, ardite e geniali, mantengono intatto tutto il loro spirito innovativo.

"Tutte le persone abbiano la sensazione di mangiare, oltre che dei buoni cibi, anche delle opere d'arte..." (Marinetti).

€ 18,00

ISBN 978-88-94820-74-5



9788831341745

DM
|
18

E. LATINI

MANGIARE FUTURISTA

AS

MANGIARE *arinetti* FUTURISTA *illia*

AEROBANCHETTI E POLIBEVANDE

RICETTE SCELTE DALLA CUCINA FUTURISTA

A CURA DI
EDOARDO LATINI



ARBOR SAPIENTIAE
EDITORE

“La cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni totalmente pazzesca e pericolosa: essa invece vuole creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani.

La rivoluzione gastronomica futurista si propone lo scopo alto, nobile ed utile a tutti di modificare radicalmente l'alimentazione, fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia sostituiscano economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo”.

