

Centenario del Futurismo

Conclusa l'iniziativa 'Riviste e atmosfere futuriste a Catania'

06 marzo 2009

Si è conclusa venerdì 6 marzo, con un seminario su "Arte, architettura e gastronomia: teorie ed esperimenti", l'iniziativa "Riviste e atmosfere futuriste a Catania", organizzata dal Comune con la partecipazione della Facoltà di Lettere dell'Università di Catania in occasione del centenario dell'uscita del Manifesto futurista, pubblicato da Filippo Tommaso Marinetti nel 1909. Il seminario segue i 2 precedenti incontri dal titolo "Le riviste del futurismo etneo" e "Musica futurista e Teatro dell'avanguardia catanese" che hanno avuto luogo rispettivamente il 20 e il 27 febbraio scorso.



Nella splendida cornice della Casa della Cultura di palazzo Platamone, alla presenza del rettore Antonino Recca e dell'assessore alla Cultura Fabio Fatuzzo, hanno discusso dell'argomento il professore e critico d'arte dell'Accademia di Belle Arti Vitaldo Conte, il gallerista e critico d'arte Francesco Rovella, Rosangela Spina, docente di Storia dell'Architettura all'Università di Catania e Pietro Frassica, docente di Italianistica all'Università di Princeton. Moderatrice della serata la docente di Letteratura Italiana dell'Ateneo catanese Rita Verdirame.



"Vedere tanta gente in un incontro sul Futurismo -ha esordito Vitaldo Conte- è una fatto estremamente positivo ma non affatto scontato. Fino a pochi anni fa, infatti, il movimento fondato da Marinetti era considerato "danger art" e per questo censurato, vista anche la sua vicinanza ideologica al regime fascista".

"Proprio per questa censura -ha continuato il critico d'arte- il Futurismo, così come altri movimenti avanguardisti, deve essere ancora sdoganato in molte sue parti". "La grandezza e

l'importanza del Futurismo -ha concluso Conte- stanno nella sua capacità di accogliere e reinterpretare vari stimoli da diverse scuole, riuscendo così a creare un movimento di innovazione e di rottura".

"Il Futurismo -ha affermato nel suo intervento Francesco Rovella- ha rappresentato la più importante scuola italiana del '900 e si differenziava rispetto alle altre avanguardie per 3 punti: innanzitutto il movimento di Marinetti non si occupava solo di pittura ma anche di altre forme d'arte come cinema, fotografia, architettura, gastronomia. Inoltre esso rispetto alle altre avanguardie ha avuto una durata maggiore, dal 1909 fino alla metà degli anni '40. Infine non nacque e non si sviluppò in un luogo preciso, ma si espanse a macchia d'olio in tutta Italia e anche in Europa".

Rovella si è poi soffermato sull'esperienza futurista in Sicilia: "Nella nostra Isola molti intellettuali ed artisti si sono legati a Marinetti. Fra tutti l'esponente di spicco era il messinese Guglielmo Iannelli, ideatore del Manifesto del Futurismo siciliano e fondatore di un'importante rivista".

Rosangela Spina ha invece parlato dell'architettura futurista: "In Italia l'architettura del movimento marinettiano nasce intorno alla fine degli anni '20 soprattutto al Nord, tra Torino e Milano, e risente del razionalismo e del nazionalismo fascista.



Un episodio fondamentale per lo sviluppo di questa architettura risale al 1931, quando a Roma viene esposta da Pier Maria Bardi nell'ambito della Seconda Mostra di Architettura Razionale, la "Tavola degli orrori", un collage di opere considerate passatiste". "A Catania - ha concluso l'architetto Spina - non si può parlare di una vera e propria architettura futurista in quanto la città in quegli anni era ancora alle prese con la ricostruzione dopo il terremoto".

Pietro Frassica, infine, ha parlato dell'arte gastronomica futurista affermando che già nel 1909 Marinetti aveva intuito "l'importanza dell'alimentazione sulle capacità creatrici, fecondatrici e aggressive delle razze. Nel 1910 durante una cena organizzata in occasione di un convegno futurista i commensali decisero di invertire l'ordine delle portate, partendo dal caffè e concludendo con antipasti ed aperitivi. Dunque, anche nella gastronomia i futuristi applicarono il loro credo: lo stravolgimento di qualsiasi tradizione, il capovolgimento di tutto. Il primo Manifesto della cucina futurista fu pubblicato nel 1913 sulla rivista francese "Fantasio". A scriverlo era stato il cuoco Jules Maincave". "Poi -ha concluso Frassica- nel 1930 fu lo stesso Marinetti a pubblicare sulla "Gazzetta del Popolo" il definitivo Manifesto della cucina futurista, con l'obiettivo dichiarato del rinnovamento totale del sistema alimentare italiano".

La serata si è conclusa con una cena con accompagnamento musicale preparata dall'istituto alberghiero "Karol Wojtyła". Sempre nell'ambito di questa iniziativa si potrà ammirare fino all'8 marzo al Palazzo della Cultura una mostra di riviste futuriste.