

Mirabilia. Esce «Futurismo postale», terza tappa della pubblicazione della collezione Echaurren-Salaris, la più grande al mondo sul Movimento

Saluti e baci dai nostri cari Futuristi

Stefano Salis

«C ARO FOLGORE E... SE... BALLA/ CON- T A S S E D E L L E BALLE/ SAREBBE ARCIBALLA/ ESE FOSSE ANTIBALLA SAREBBE CUBISTA» (scritto sul verso, poi girare e, sul recto); «INVECE BALLABALBAL/ L ANDOBALLAMENTE È / SEMPRE FUTURRISTA / SALUTISSSSIMI / COMPLIMENTI PER IL / TRAVASO CHE SEMPRE PIÙ SI COLORSATIRI SPIRITIZZA QUISL.../BALLA». Il timbro postale recita: «Roma/11.XI.29.VI». La cartolina è spedita da Giacomo



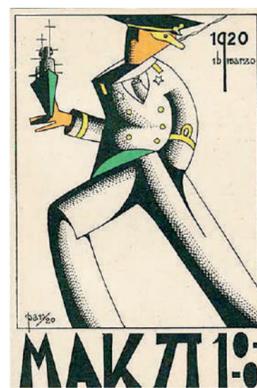
Balla (con tutta evidenza) a Luciano Folgore, redattore della rivista «Il Travaso» e collega futurista. Il maiuscolo, anche nel riportare le parole del vivace *calambour*, è obbligatorio e deve essere rispettato: è un tratto tipografico-calligrafico pertinente e identitario. Balla ha scritto con l'inchiostro rosso (ma ha usato il nero per indirizzare e destinatario). E questa, con tutta evidenza, è molto più di una cartolina. È un'opera d'arte in forma di cartolina. In esemplare unico, appunto: è Balla lo sa benissimo, tanto che ha ritagliato la cartolina come se fosse una tavolozza e, nella facciata principale, ha eseguito un disegno astratto ad acquerello, con i colori blu, verde e bordeaux. Troviamo qui, applicato, con divertimento e spirito di comunità (ma con estrema consapevo-

lezza della propria e altrui arte; vedi la frecciata ai cubisti) uno di quegli aspetti della vita che i futuristi avevano ben chiari: un sentimento e un *modus estetic* ed extraestetico, che trascinava dalle arti alla vita vera (Balla chiamò le sue figlie Luce ed Elica, per dire la coerenza), per realizzare quella che, secondo la definizione di Balla medesimo e Fortunato Depero, doveva essere una «ricostruzione futurista dell'universo». In tale ricostruzione, l'uso della posta, «insieme a un complesso rinnovamento delle modalità della comunicazione postale con proposte che coprivano l'intero settore, dalle cartoline alle intestazioni di carte da lettere e buste, dai francobolli, alla corrispondenza interpersonale» – e sono parole di Claudia Salaris, la maggiore esperta di Futurismo –, era decisivo. A questo universo della «immaginazione senza fili» (sintagma di Marinetti, probabilmente ispiratore del successivo «telegrafo senza fili») è dedicato un decisivo volume di Claudia Salaris, *Futurismo postale* (Silvana, circa 900 illustrazioni, rilegata in broccata olandese). Imperdibile, e non solo per gli appassionati.

Il punto da ribadire è che si arriva ad amare (e a collezionare, chi può) il Futurismo non certo per via ideologica, ma – ovviamente – per via estetica. E solo intellettuali di primo piano – e nel verso senso della parola – come Giampiero Mughini (che fu titolare di una sontuosa collezione di bibliofilia futurista) ne hanno capito, fino in fondo, la lezione e funzione rivoluzionaria, unica e praticamente inimitabile, di rottura, di trasgressione, di ingente capitale di intelligenza (ri)versato anche in una causa che, solo in parte, ha coinciso (ma non si è certamente esaurita in quello) con il Fascismo.

Un repertorio con 800 immagini, tra lettere, cartoline, francobolli ed erinnofilii

Arte postale. A sinistra, nel testo, una lettera di Marinetti a Luciano Folgore da Capri, nel 1927, su carta intestata del movimento con il disegno *Il pugno di Boccioni* di Giacomo Balla, e il motto «MARCIARE / NON MARCIARE»; sotto l'immagine grande a destra: Giacomo Balla, *Lettera a F.T. Marinetti*, (fine 1914), bifolio, testo autografo e disegni, acquerello, matita, su recto e verso, tre facciate. Nel recto, a sinistra, si legge in alto: «cappello a colori secondo stato d'animo»; in basso: «scarpa a colori variabili»; sotto a sinistra, Marinetti, *Le soir, couché dans son lit, elle relisait la lettre de son artiller au front* [1917], in *Les mots en liberté futuristes*, Milano, Edizioni futuriste di Poesia, 1919; a destra Ivo Pannaggi, 1920, *Mak pi greco 100* («mancano più di cento giorni, modo di dire accademico e militarresco»)



All'Expo di Parigi. Nell'immagine grande, cartolina edita in occasione dell'Exposition internationale des arts décoratifs et industriels modernes di Parigi nel 1925 (qui nacque l'Art Déco). Al Grand Palais, Prampolini allestì una sala futurista

E se questo vale per Mughini (avere, bibliofili così!), a maggior ragione vale per Claudia Salaris e Pablo Echaurren che detengono la più ampia raccolta mondiale relativa al Movimento, e sono gli studiosi più sensibili e credibili sul tema. Più, vorrei dire, «empatici». Proprio perché hanno visto e «inseguito» tutto: quadri, giornali, locandine, libri, manifesti, gilet, arazzi, pubblicità, menù, riviste, oggetti e chissà quali altre futur-invenzioni e perché hanno messo a disposizione di tutti la loro conoscenza e sapienza. Due volumi eccellenti usciti qualche anno fa, presso Gli Ori di Pistoia – rispettivamente sulle *Riviste* e sui *Futurismi nel mondo* –, trovano continuità (e altri ne seguiranno) con questo festoso (per i nostri occhi) testo sulle cartoline e gli oggetti postali futuristi(c): ben prima della *mail art* e degli altri movimenti (dai Dada in giù), i futuristi, eterni ragazzacci dell'arte, avevano esplorato a fondo anche questa categoria. Cartoline di propaganda, di satira o fotografiche, lettere con le loro buste, carte da lettera con intestazioni, francobolli ed erinnofilii, insomma tutti gli aspetti censiti (con schede minuziose dei protagonisti) rendono il libro uno strumento fondamentale per l'approfondimento del poliedrico, scintillante, mondo futurista.

La rete delle poste (e persino gli stessi edifici fisici) diventò uno strumento fondamentale del Movimento: in tempi in cui il web non esisteva, occupare le caselle postali (e rendersi così visibili e pervasivi), oltre che i musei e le case, era indispensabile per inviare in ogni parte del mondo libri, riviste, proclami e diffondere le proprie idee. E creare uno stile postale nuovo, per concezione e confezione, fatto di sintesi, laconicità, simbologia. E se il testo stesso de «*La fondazione del Futurismo*» è stato tracciato da Marinetti su fogli del Grand Hôtel di Parigi, una parte interessante del Movimento sono «quei contributi realizzati a mano che finiscono per essere delle piccole opere d'arte con esercitazioni di scrittura, soluzioni parolibere o grafiche, collage, modificazioni di cartoline illustrate», scrive Salaris. Nel mirabolante repertorio del materiale del libro (tutto della collezione Echaurren-Salaris) ci si confronta con centinaia di esempi, nomi, esperimenti. A volte geniali, a volte più ordinari, o, ormai, di maniera. Di sicuro, parafrasando il loro motto, i futuristi hanno marciato, ma non sono marciati. Di quante altre avanguardie lo si può dire? La loro «rivoluzione» è stata una cartolina, tutta italiana, spedita al nostro futuro: e dire che è arrivata, anche se qualche critico, «portalettere distratto», ha fatto finta, e per troppo tempo, che non fosse mai partita. Problemi di affrancatura.

FUTURISMO POSTALE
Claudia Salaris
Silvana Editoriale, Cinisello Balsamo, pagg. 472, 900 ill., € 110

PSICOLOGIA E PEDAGOGIA DEL CLOWN AL SERVIZIO DEL SOCIALE



Diffidate di chi non ride!
Il clown, erede del giullare e del buffone, nasconde - sotto apparenze insospettite - una pedagogia. Ora un saggio di Alessandra Farneti, intitolato *Il naso rosso* (Edb, pagg. 184, € 15) ci ricorda che il suo lavoro può essere utilizzato nelle scuole, negli ospedali, nelle carceri e persino nelle aziende. Quando si rinuncia a prendersi troppo sul serio, si fa un esercizio utile a se stessi e alla propria anima, diventando più leggeri. La Farneti, nello studiare «psicologia e pedagogia del clown», offre un po' di storia, considerazioni su comicità e umorismo e analizza questa figura «al servizio del sociale». Del resto, ricordava Ralph Waldo Emerson nel suo saggio *The Comic*, occorre diffidare di chi non ride mai. Anche perché - e questa è un'osservazione cara a Conan Doyle - criminale diventa chi ha smarrito il senso del ridicolo

A ME MI PIACE

A CENA FUORI DAL GIORNO DOPO

Davide Paolini

«Riflettere sul presente ma guardare al futuro, ora più che mai questo è l'impegno per ristorazione, hotel-erie e tutto il comparto di somministrazione alimenti, che rischiano il collasso, quando potranno riaprire le attività dopo la costretta chiusura».

Soprattutto lo scenario che si presenterà sarà assai diverso dal passato, cioè una macroscopica schizofrenia tra la realtà fattuale (calo dei consumi, chiusura di botteghe, drastica riduzione dei locali di tutti i livelli, dai griffati alle osterie) e la realtà virtuale (sovraesposizione mediatica del cibo, social, web, tv, libri, magazine, blog, eventi)

La crisi economica, come insegnano i manuali, colpisce in *primis* i beni voluttuari, il fuori casa ma non risparmia neppure i consumi alimentari che, tra l'altro, negli ultimi anni erano già in calo, a cominciare dal pane e dalla pasta, attualmente in grande richiesta per le necessità quotidiane di chi è chiuso in casa, mentre crollano i piatti pronti e gli alimenti di alto prezzo.

La realtà fattuale dei mesi a venire (ma spero con tutto il cuore di sbagliarmi) colpirà la ristorazione tutta quanta perché gli italiani dovranno fare delle scelte in base alle possibilità di spesa. Il pessimismo della ragione porta alla rinuncia forzata del superfluo, a cominciare dal mangiare fuori casa.

L'ottimismo della volontà mi suggerisce la speranza di una voglia di dimenticare da parte di tutti, quindi di uscire fuori casa a cena.

Come potrà riprendersi la ristorazione? Innanzitutto è d'obbligo segnalare il contributo dello chef Carlo Cracco per la gestione mensa del costruendo Ospedale della Fiera di Milano e i Cerea per il sostegno all'ospedale di Bergamo.

La ristorazione della ripresa dovrà porre molta attenzione al rapporto qualità/prezzo, perché questa terribile catastrofe ha relegato a casa gli italiani, costretti a cucinare, attenti ai costi della spesa.

Così come il cliente chiederà più semplicità nella cucina, il tempo passato tra le mura di casa ha permesso di riscoprire i piatti della quotidianità *d'antan*, forse dimenticati o mai assaggiati. Vorrei sbagliare anche su questo ma il tempo del superfluo, dell'esotico, del famoloso strano, delle imitazioni di mode momentanee, che arrivano da altrove, non avrà più seguito.

Di sicuro ci saranno eccome imprenditori della ristorazione, pronti a ripartire con idee nuove, a riposizionare l'offerta e, come spesso accade dopo crisi profonde, a cogliere nuove opportunità inaspettate.

Uno scenario possibile solo se il settore verrà sostenuto con finanziamenti agevolati, blocco degli affitti, esonero delle tasse, congelamento delle obbligazioni, riduzione delle contribuzioni previdenziali. Ricordiamoci quanto il settore della ristorazione (tutta) e dell'hotellerie sia determinante per generare flussi di turismo. *Così è se mi piace.*

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Unità di misura gastronomiche

Sali e grassi? Non ne abbiamo mai abbastanza

Francesca Milano

«La verità, vi prego, sul «Q.B.». Perché possiamo anche arrenderci all'idea di vivere tutta la vita senza capire mai che cos'è l'amore, ma non possiamo non avere risposte certe sul «Quanto Basta», la misteriosa unità di misura da cucina. Non c'è formula matematica che aiuti nel trovare la risposta, è tutto così imperscrutabile e intimo. È un segreto - il più prezioso - che ogni chef custodisce gelosamente».

Ma c'è di più: il «Q.B.» varia da bocca a bocca, da palato a palato. Quello che basta a te non basta a un altro. E così, tra «saporito» e «sciapop» c'è la stessa distanza che c'è tra amore e amore, o meglio tra il modo di amare che ognuno di noi ha e che è il nostro unico metro, la nostra personale unità di misura del sentimento, che è poi il sale della vita.

In questa incertezza che viviamo quotidianamente quando affondiamo le dita nel barattolo per afferrare i granelli bianchi - la stessa incertezza di quando ci chiediamo «starà amando abbastanza? E lui mi amerà abbastanza?» - c'è qualcuno che

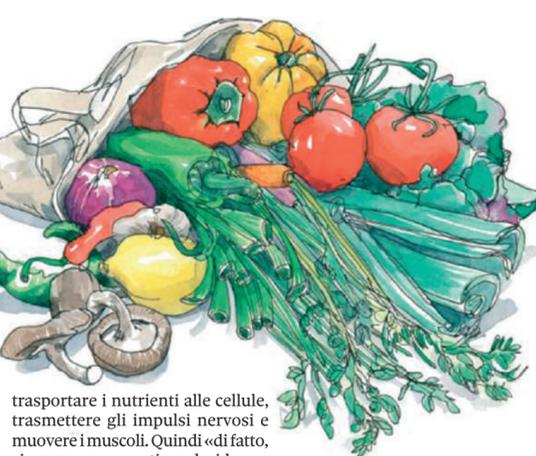
prova a dare istruzioni nell'unico modo possibile: raccontando i propri errori. Perché dagli errori (in amore così come in cucina) possiamo imparare, o almeno provarci.

Lo fa Samin Nosrat, chef americana e star della tv in streaming, che con il suo libro *Sale grassi acidi calore - I quattro elementi della buona cucina* prova a insegnarci a dosare sale e affetto, acidi e passione, grassi e comprensione, calore e pazienza. In altre parole, a trovare la ricetta perfetta in cucina (e nella vita).

«Controlla questi quattro elementi e avrai il controllo della cucina», è il motto della cuoca di origini israeliane diventata famosa grazie a una trasmissione di Netflix (e ai social network).

Nel suo libro Nosrat dosa ricordi e ricette, trucchi personali e nozioni di chimica. «Il sale è un minerale: cloruro di sodio - spiega - È uno delle varie dozzine di nutrienti essenziali senza i quali non possiamo sopravvivere». Serve per i processi biologici basilari, come mantenere nei giusti valori la pressione sanguigna e distribuire l'acqua nel corpo,

In cucina. Illustrazione di Wendy MacNaughton tratta dal libro *Sale grassi acidi calore* di Samin Nosrat



trasportare i nutrienti alle cellule, trasmettere gli impulsi nervosi e muovere i muscoli. Quindi «di fatto, siamo programmati per desiderare il sale per essere sicuri di averne abbastanza», scrive Nosrat, riferendosi all'elemento chimico ma anche a un altro tipo di «sale», a quello cioè che dà sapore alla nostra esistenza.

Ma allora, come facciamo a capire «quanto basta»? Una delle soluzioni

che Samin Nosrat svela nel libro è che non c'è solo il «quanto» ma anche il «quando»: «Quando sono arrivata da Chez Panisse, la cucina funzionava già da decenni come un meccanismo ben oliato. Ogni giorno immancabilmente macellavamo e

salavamo la carne per il giorno dopo. Dato che questo compito era un classico esempio di efficienza in cucina, non mi era venuto in mente che condire la carne in anticipo avesse qualcosa a che fare con il sapore. Questo perché ancora non capivo l'importante lavoro che il sale faceva con calma durante la notte». Un po' di sale messo in anticipo fa la differenza rispetto a una grande quantità di sale aggiunta poco prima di servire. «In altre parole, è il tempo, non la quantità, a essere fondamentale».

È forse questa la risposta alla domanda sul «quanto basta»: dobbiamo imparare a dosare non solo le quantità, ma il tempo che dedichiamo alla cucina e a tutte le cose che richiedono cura, come gli affetti.

f.milano@ilssole24ore.com

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALE GRASSI ACIDI CALORE. I QUATTRO ELEMENTI DELLA BUONA CUCINA

Samin Nosrat
Guido Tommasi Editore, Milano, pagg. 477, € 34