

“Menù Salentino Futurista” all’ Alex di Lecce

Nasce a Lecce un nuovo progetto per avvicinare il mondo del disagio giovanile alla cucina.

L’Italia si Muove per i Giovani Onlus e Alessandra Civilla Chef del ristorante Alex di Lecce decidono di trasformare la cucina in un’occasione di solidarietà:

“Negli ultimi anni il cibo ha lasciato le nostre tavole diventando oggetto di voyeurismo gastronomico”, spiega Alessandra Civilla, “ dando alla cucina nuovi paradigmi. La televisione, poi, ne ha fatta un’ossessione: così mi sembra un’ottima idea trasformare questa mania in uno strumento per fare qualcosa di concreto per contrastare il disagio giovanile”.

Il progetto prevede l’organizzazione di cene-evento esclusive, degustazioni che lanceranno il piatto sperimentale della stagione, con ricavato da donare all’Associazione. Primo appuntamento l’11 luglio, con una serata ideata per degustare il “Menù salentino futurista”, ispirato al “Manifesto della Cucina Futurista” di Filippo Tommaso Marinetti, che oltre a bandire dalle tavole la pasta predicava l’abolizione di forchetta e coltello e dei condimenti tradizionali e auspicava la creazione di colorati bocconi cangianti. Una cena nella quale l’ospite-spettatore, può interagire con lo spettacolo e con ciò che lo circonda “Il menù sui tavoli sarà edibile: stampato su ostia e applicato su una schiacciata di pasta”.

Tra le portate, la cena-spettacolo prevede intermezzi ispirati alla Cultura Futurista in collaborazione con i Cantieri Teatrali Koreja e l’Orchestra Giovanile del Conservatorio Tito Schipa di Lecce.