

# O MANIFESTO DA COZINHA FUTURISTA<sup>1</sup>

THE MANIFESTO OF FUTURIST CUISINE

*Filippo Tommaso Marinetti*

## APRESENTAÇÃO

*Fabiano Dalla Bona*<sup>2</sup>

Após as intervenções pioneiras do poeta francês Guillaume Apollinaire (1880-1918), que em 1913 havia publicado na revista *Fantasio* as suas ideias sobre o “cubismo culinário”, três anos mais tarde rebatizado de “gastroastronomismo”, foi a vez dos futuristas italianos mirarem suas atenções para a cozinha, publicando um *Manifesto da cozinha futurista* que, no arco de quase trinta anos, teve três diferentes versões.

Para compreender as razões da composição do *Manifesto da Cozinha Futurista*, nas suas diferentes versões, cada uma delas com variantes significativas, pode-se dividir a própria disciplina da Cozinha Futurista em dois momentos ou períodos diferentes. O primeiro deles, identificando-a através dos termos ‘inovador e experimental’, compreende o período de 1910 e 1929, e está relacionado principalmente à figura de Jules Maincave (1890-1915?) e à concepção de Filippo Tommaso Marinetti (1876-1944) de banquete futurista entendido como expressão espetacular de um estilo de vida revolucionário. Já no segundo período, entre os anos 1930 e 1944, a cozinha futurista passa a viver um momento fortemente ideologizado, absolutamente consoante à política do regime fascista, e que poderia ser definido com os termos ‘metodológico e autárquico’.

---

1 In: MARINETTI, Filippo Tommaso; FILLÌA. *La cucina futurista*. Milano: Sonzogno, 1932, p. 245-252.

2 Doutor em Literatura Italiana pela Universidade Federal do Rio de Janeiro. Professor de Língua e Literatura Italiana da mesma universidade. fdbona@gmail.com

Este segundo período tornou-se o mais importante deles e tem a sua máxima expressão com a campanha de Marinetti para a abolição da *pastasciutta* das mesas italianas, pela busca pela estetização absoluta no preparo das iguarias e pela transformação dos banquetes futuristas em instrumentos de propaganda, além, é claro, da proposta de um método para a nutrição das massas populares. Ressalte-se que Marinetti pretendia, acima de tudo, elevar a gastronomia a uma dimensão artística e institucional.

O primeiro manifesto dedicado à cozinha futurista é obra do *chef* francês Jules Maincave, autor do *Manifeste de la Cuisine Futuriste* (Manifesto da Cozinha Futurista), publicado na revista parisiense *Fantasio*, em uma entrevista concedida a André Charpentier, em 1 de setembro de 1913. O manifesto foi posteriormente traduzido em italiano e publicado em 1914 com o título *Il cuoco futurista, ovvero Jules Maincave intervistato dal giornalista Charpentier* (O cozinheiro futurista, ou Jules Maincave entrevistado pelo jornalista Charpentier) no número do mês de agosto da revista *Gazzettino Azzurro*, publicada na cidade italiana de Rimini; em seguida, o texto foi republicado em 1930 em *La Cucina Italiana: Giornale di gastronomia per le famiglie e per i buongustai*.

Marinetti traduziu o texto de Maincave somente quatorze anos depois, para então publicá-lo com o título *La cucina futurista: Manifesto della cucina futurista* (A cozinha futurista: Manifesto da cozinha futurista) na revista *La Fiera Letteraria*, em maio de 1927. Na verdade, Marinetti não se limitou apenas a traduzir o texto do *chef* francês, mas reelaborou o primeiro escrito operando significativas mudanças no texto, concentrando o seu interesse na urgência da renovação da gastronomia do século XX, para depois associar a esta ânsia de renovação a sua vontade de projetar cozinhas modernas como se fossem laboratórios criativos.

Marinetti ofereceu aos leitores de *La Fiera Letteraria* duas das teses de Maincave já expostas na publicação da *Fantasio*, além de uma entrevista concedida a Alexandre Arnyvelde, intitulada *Un cuisinier futuriste* (Um cozinheiro futurista), publicada em *Les Annales Politiques et Littéraires*, de novembro de 1913; trata-se de uma versão pessoal do manifesto, precedida de uma breve recordação de Maincave, tragicamente morto durante a I Guerra Mundial.

A versão quase que definitiva do Manifesto redigido por Marinetti, de maneira autárquica e propagandística, foi publicada no jornal *La Gazzetta del Popolo* de Turim, em 28 de dezembro de 1930, para depois aparecer, novamente, nas páginas da revista *La Cucina Italiana* de Umberto e Delia Notari, em 15 de janeiro de 1931; cinco dias após a publicação na revista, o manifesto, traduzido em francês, foi publicado na revista *Comoedia*.

Seguindo uma ordem cronológica, o manifesto foi republicado nas páginas do *Giornale di Sicilia* em 2 de fevereiro de 1931, e reproposto no cardápio oferecido aos

comensais na inauguração do restaurante futurista *Taverna del Santopalato*, na via Vanchiglia, nº 2, em Turim, no dia 8 de março daquele mesmo ano. Posteriormente, foi publicado no número especial *Chiavari Anno X*, de novembro de 1931 e, finalmente em formato de livro, *La cucina futurista* (A cozinha futurista), assinado Marinetti e Luigi Colombo (1904-1936), cujo pseudônimo futurista era Fillà, publicado em Milão pela editora Sonzogno, em 1932.

Posteriormente, um excerto do manifesto apareceu nas páginas da revista romana *Gli oratori del giorno: Rivista Mensile d'Eloquenza*, em setembro de 1931, com o título *Pastasciutta, blocco pesante (Polemica di S.E. Marinetti)* (*Pastasciutta*, bloco pesado (Polêmica de S.E. Marinetti)). Anos depois, em 1936, apareceu no volume de Giovanni Mariotti, *Itinerari ghiotti*, um dos primeiros guias de restaurantes da Itália, publicado em Milão pela Società Anonima Terme di San Pellegrino.

A leitura crítica dos três manifestos técnicos dedicados à cozinha futurista permite compreender as diferenças existentes entre os princípios inicialmente postulados por Maincave e aqueles ideais de renovação auspiciados por Marinetti que, a distância de cerca de vinte anos, sonhava com uma transformação da cozinha graças ao uso da tecnologia e das descobertas científicas da era moderna.

Maincave, em 1913, pretendia fazer *tabula rasa* de todas as escravidões culinárias no que concerne ao método de preparação das iguarias, atacando precipuamente as misturas e os aromas, e investindo em suas pesquisas para uma restituição do prazer das sensações gustativas e da “tutilidade da boca”, em um crescendo de invenções e de combinações de sabores e de gostos. Marinetti, nos anos 1930, tinha, ao invés, a ambição de teorizar a primeira autêntica revolução cultural, antropológica e gastronômica do sistema alimentar italiano. O fundador do Futurismo quis dar vida a uma alimentação nova, alegre, otimista e excitante da imaginação, “a primeira cozinha humana” inspirada na arte, excluindo o plágio e exigindo dinâmica e criatividade dos cozinheiros contra o mito da “cozinha-museu”, passadista e retrógrada.

Além disso, para os futuristas, era o tempo de desfrutar das inovações mecânicas e científicas que consentiam, além de um aperfeiçoamento culinário, uma organização dos sabores, dos odores, das sensações táteis que até então pareciam absurdos. O mote futurista era experimentar e transformar os artistas do movimento em verdadeiros químicos da intuição gastronômica, pois o cozinheiro era considerado um “químico que condensa na reação alimentar os princípios indispensáveis à vida”. Para Marinetti, os *chefs* futuristas eram inovadores e deviam racionalizar a alimentação, como desejado pela propaganda do regime fascista, hipnotizando, inclusive, o advento, típico da ficção científica, da nutrição por pílulas, o que aconteceu apenas quarenta anos depois com a ida dos primeiros astronautas à lua.

Marinetti convidou os cozinheiros a “conceber para cada iguaria uma arquitetura original”, de modo que todas as pessoas tivessem a sensação de, além de comer boas comidas, consumirem, também, obras de arte. A comida devia se inclinar em direção a novas linguagens que transcendessem o limiar do gosto para atingir novos canais perceptivos. As combinações e harmonizações dos cozinheiros futuristas transformavam as iguarias em verdadeiras operações artísticas e comportamentais de vanguarda. Podemos concluir que nada mais são do que estágios embrionários daquilo que nos anos 1970 foi a *Nouvelle Cuisine*, e, mais recentemente, a chamada *Cozinha Molecular* e as novas tendências do *food designer*.

A versão aqui apresentada é a última delas, publicada em 1932.

\* \* \*

*Coma com arte para agir com arte.*

FILIPPO TOMMASO MARINETTI

O futurismo italiano, pai de numerosos futurismos e vanguardistas estrangeiros, não permanece prisioneiro das vitórias mundiais obtidas “em vinte anos de grandes batalhas artístico-políticas geralmente consagradas com sangue”, como as chamou Benito Mussolini. O Futurismo italiano enfrenta ainda a impopularidade com um programa de renovação total da cozinha. Dentre todos os movimentos artístico-literários é o único que possui, por essência, a audácia temerária. O novecentismo pictórico e o novecentismo literário são, na realidade, dois futurismos de direita, moderadíssimos e práticos. Arraigados à tradição, eles tentam o novo, prudentemente, para tirar de um e do outro, a máxima vantagem.

### CONTRA A *PASTASCIUTTA*<sup>3</sup>

O Futurismo foi definido “misticismo de ação” pelos filósofos, “anti-historicismo” por Benedetto Croce, “liberação do terror estético” por Graça Aranha, “orgulho italiano inovador” por nós, fórmula de “arte-vida original”, “religião da velocidade”, “máximo esforço da humanidade em direção à síntese”, “higiene espiritual”, “método de infalível criação”, “esplendor geométrico veloz”, “estética da máquina”.

---

3 Preferimos aqui manter o termo original em italiano, por julgarmos a palavra *pastasciutta* mais apropriada que macarrão, sua correspondente em português. (N. do T.)

Antipraticamente, portanto, nós futuristas negligenciamos o exemplo e a admoestação da tradição para inventar, a todo custo, um *novo*, julgado louco por todos.

Mesmo reconhecendo que os homens mal ou grosseiramente nutridos realizaram grandes coisas no passado, nós afirmamos essa verdade: pensa-se, sonha-se e age-se segundo aquilo que se bebe e se come.

Consultemos, a propósito, os nossos lábios, a nossa língua, o nosso palato, as nossas papilas gustativas, as nossas secreções glandulares e entremos genialmente na química gástrica.

Nós futuristas sentimos que, para o macho, a volúpia de amar é escavadora abissal do alto para baixo, enquanto que, para a fêmea, é horizontal, em forma de leque. A volúpia do palato, ao contrário, é, para o macho e para a fêmea, sempre ascendente, de baixo para o alto do corpo humano. Sentimos, ainda, a necessidade de impedir que o italiano torne-se cúbico, maciço, chumbado numa compactação opaca e cega. Harmonize-se, ao contrário, sempre mais com a italiana, magra, transparente, espiralizada de paixão, ternura, luz, vontade, ímpeto, tenácia heroica. Preparamos uma agilidade de corpos italianos aptos aos levíssimos trens de alumínio que substituirão os atuais pesados de ferro, madeira e aço.

Convencidos de que na provável conflagração futura vencerá o povo mais ágil, mais impulsivo, nós futuristas, após termos agilizado a literatura mundial com palavras em liberdade e um estilo simultâneo, esvaziado o teatro do tédio mediante sínteses alógicas de surpresa e dramas de objetos inanimados, imensificado o plástico com o anti-realismo, criado o esplendor geométrico-arquitetônico sem decorativismo, a cinematografia e a fotografia abstratas, estabelecemos, agora, a nutrição apta a uma vida sempre mais aérea e veloz.

Acreditamos necessário, antes de tudo:

- a) A abolição da *pastasciutta*, absurda religião gastronômica italiana. Talvez o peixe seco, o *roast-beef* e o pudim agradem aos ingleses, aos holandeses a carne cozida com queijo, aos alemães o *sauer-kraut*, o toucinho defumado e a salsicha; mas aos italianos a *pastasciutta* não agrada. Por exemplo, contraposta com o espírito vivaz e com a alma apaixonada generosa intuitiva dos napolitanos. Esses foram combatentes heroicos, artistas inspirados, advogados argutos, agricultores tenazes a despeito da volumosa *pastasciutta* cotidiana. Ao comê-la, eles desenvolveram o típico ceticismo irônico e sentimental que trunca, em geral, o seu entusiasmo.

Um inteligentíssimo professor napolitano, o doutor Signorelli, escreve: “A diferença do pão e do arroz, a *pastasciutta* é um alimento que se engole, não se mastiga. Esse alimento amiláceo é em grande parte digerido na boca pela saliva, e o trabalho de transformação é desempenhado pelo pâncreas e pelo fígado. Isso leva a um desequilíbrio com o distúrbio desses órgãos. Disso deriva: fraqueza, pessimismo, inatividade nostálgica e neutralismo”.

## CONVITE À QUÍMICA

A *pastasciutta*, nutritivamente inferior de 40% em relação à carne, ao peixe, aos legumes, amarra os italianos de hoje com os seus nós aos lentos teares de Penélope e aos sonolentos veleiros à procura de vento. Por que ainda opor o seu pesado bloqueio à imensa rede de ondas curtas e longas que o gênio italiano lançou sobre os oceanos e continentes, e às paisagens de cor forma rumor que a televisão faz navegar ao redor da terra? Os defensores da *pastasciutta* carregam o seu peso ou a sua ruína no estômago, como ergastulários ou arqueólogos. Lembrai-vos, pois, que a abolição da *pastasciutta* libertará a Itália do custoso trigo estrangeiro e favorecerá a indústria italiana do arroz.

- b) A abolição do volume e do peso no modo de conceber e avaliar a nutrição.
- c) A abolição das tradicionais misturas para o experimento de todas as novas misturas aparentemente absurdas, segundo os conselhos de Jarro, Maincave<sup>4</sup> e outros cozinheiros futuristas.
- d) A abolição da rotina medíocre nos prazeres do palato.

Convidamos a química ao dever de dar, cedo, ao corpo as calorias necessárias mediante equivalentes nutritivos gratuitos do Estado, em pó ou pílulas, compostos albuminoides, gorduras sintéticas e vitaminas. Chegar-se-á, assim, a uma real queda do custo de vida e dos salários com a relativa redução das horas de trabalho. Hoje, para dois mil *quillowatt*, é necessário somente um operário. As máquinas logo constituirão um obediente proletariado de ferro aço alumínio a serviço dos homens quase que totalmente aliviados do trabalho manual. Este, sendo reduzido a duas ou três horas, permite aperfeiçoar e enobrecer as outras horas com o pensamento as artes e a degustação de refeições perfeitas.

Em todas as classes as refeições serão distanciadas, mas perfeitas na rotina dos equivalentes nutritivos.

Uma refeição perfeita exige:

- 1) Uma harmonia original à mesa (cristais baixelas decoração) com sabores e cores das iguarias.
- 2) A originalidade absoluta das iguarias.

---

4 Jules Maincave, famoso cozinheiro futurista, aderiu ao movimento em 1913 e publicou naquele mesmo ano nas páginas da revista francesa *Fantasio* o *Manifeste de la cuisine futuriste*. No ano seguinte, em 1914, por poucos meses comandou ao lado do apropriado Marinetti um restaurante futurista em Paris. Morreu durante a Primeira Guerra Mundial.



*Placa tátil que acompanhava a degustação das aerovivandas futuristas composta de lixa, seda vermelha e veludo negro.*

## O “CARNEPLÁSTICO”

Exemplo: para preparar o *Salmão do Alasca aos raios de sol com molho Marte*, toma-se um belo salmão do Alasca, corta-se em postas e grelha-se com pimenta e sal e bom azeite até que fique bem dourado. Adicionam-se tomates cortados ao meio, previamente grelhados, com salsinha e alho. No momento de servi-lo, poussa-se sobre as postas alguns filés de anchovas entrelaçados em xadrez. Sobre cada posta, uma rodelinha de limão com alcaparras. O molho será composto de anchovas, gemas de ovo cozidas, manjerição, azeite de oliva, um copo de licor italiano Aurum e extrato de tomate passado na peneira (Fórmula de Bulgheroni,<sup>5</sup> primeiro cozinheiro do *Penna d’Oca*).

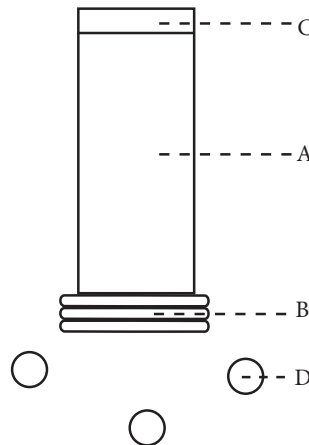
Exemplo: para preparar a *Narceja a Monterosa em molho Vênus*, tomem uma bonita narceja, limpem-na, cubram o seu estômago com algumas fatias de presunto e toucinho, coloquem-na numa caçarola com manteiga, sal, pimenta-do-reino, zimbros, cozinhem-na em forno muito quente por quinze minutos regando-a com conhaque. Assim que for tirada da caçarola, coloquem-na sobre uma torrada quadrada de pão molhado no rum e conhaque e cubram-na com uma massa folhada. Recoloquem-na então no forno até que a massa esteja bem assada. Sirvam-na com

5 Antonio Bulgheroni, chef do restaurante *La Penna d’Oca* de Milão, palco do primeiro jantar futurista organizado por Marinetti, em 1930.

esse molho: meio copo de marsala ou vinho branco, quatro colheres de mirtilos, a casca de uma laranja cortada, tudo fervido por 10 minutos. Coloquem o molho na molheira e sirvam-no muito quente. (Fórmula de Bulgheroni, primeiro cozinheiro do *Penna d'Oca*).

- 3) A invenção dos complexos plásticos saborosos, cuja harmonia de forma e cor nutram os olhos e excitam a imaginação, antes de tentar os lábios.

Exemplo: o *Carneplástico* criado pelo pintor futurista Fillia,<sup>6</sup> interpretação sintética das paisagens italianas, é composto de uma grande almôndega cilíndrica de carne de vitela assada e recheada com onze qualidades de diferentes verduras cozidas. Este cilindro disposto verticalmente ao centro do prato é coroado por uma camada de mel e sustentado na sua base por um anel de linguiça que pousa sobre três esferas de carne de frango dourada.



*Carneplástico (Fórmula do aeropintor Fillia): A – almôndega cilíndrica de carne de vitela assada e recheada com onze qualidades de verduras cozidas; B – anel de linguiça; C – mel; D – três esferas douradas de carne de frango.*

Fonte: MARINETTI, Filippo Tommaso; FILLIA. *La cucina futurista*. Milano: Sonzogno, 1932, p. 208.

## EQUADOR + POLO NORTE

Exemplo: o complexo plástico comestível Equador + Polo Norte, criado pelo pintor futurista Enrico Prampolini,<sup>7</sup> é composto por um mar equatorial de gemas de

6 Pseudônimo do pintor, poeta e crítico futurista italiano Luigi Colombo (1904 – 1936), cossignatário com Marinetti do *Manifesto da Cozinha Futurista*.

7 Enrico Prampolini (1894 – 1956), pintor, escultor e cenógrafo futurista, também titular da cátedra de cenografia da Academia de Brera de Milão.



ovos às ostras com pimenta sal limão. Ao centro emerge um cone de claras em neve solidificadas cheio de gomos de laranja como suculentas secções do sol. O ápice do cone estará repleto de pedaços de trufa negra cortados em forma de aeroplanos negros à conquista do zênite.

Estes complexos plásticos saborosos coloridos perfumados e tácteis formarão perfeitas refeições simultâneas.

- 4) A abolição do garfo e da faca para os complexos plásticos comestíveis que possam dar prazer tátil pré-labial.
- 5) O uso da arte dos perfumes para favorecer a degustação.

Toda iguaria deverá ser precedida de um perfume que será eliminado da mesa através de ventiladores.

- 6) O uso da música limitado aos intervalos entre uma iguaria e outra, para que não distraia a sensibilidade da língua e do palato e sirva para anular o sabor gozado, restabelecendo uma virgindade gustativa.
- 7) A abolição da eloquência e da política à mesa.
- 8) O uso dosado da poesia e da música como ingredientes improvisados para realçar, com a sua intensidade sensual, os sabores de certa iguaria.
- 9) A rápida apresentação entre um prato e outro, sob os narizes e olhos dos comensais, de algumas iguarias que eles comerão, para estimular a curiosidade, a surpresa e a criatividade.
- 10) A criação de porções simultâneas e mutáveis que contenham dez, vinte sabores para degustar em poucos minutos. Essas porções terão na cozinha futurista a função analógica imensificante que as imagens têm na literatura. Uma determinada porção poderá resumir uma inteira zona de vida, o desenrolar de uma paixão amorosa ou uma inteira viagem ao Extremo Oriente.
- 11) Uma dotação de instrumentos científicos na cozinha: ozonizadores que atribuam o perfume do ozônio aos líquidos e iguarias, lâmpadas para emissão de raios ultravioleta (visto que muitas substâncias alimentícias bombardeadas com raios ultravioleta adquirem propriedades ativas, tornam-se mais assimiláveis, impedem o raquitismo nas crianças, etc.), eletrolisadores para decompor sucos extratos etc., de modo a obter de um produto conhecido um novo produto com novas propriedades, moinhos coloidais para possibilitar a pulverização das farinhas, fruta seca, drogas, etc., aparelhos de destilação à pressão normal e a vácuo, autoclaves centrífugas, dialisadores. O uso desses aparelhos deverá ser científico, evitando, por exemplo, o erro de cozinhar as iguarias em panelas de pressão a vapor, o que provoca a destruição das substâncias ativas (vitaminas, etc.) por causa das altas temperaturas. Os indicadores químicos indicarão a acidez, a basicidade dos molhos e servirão para corrigir eventuais erros: falta de sal, excesso de vinagre, excesso de pimenta, excesso de doce.

## PEQUENO DICIONÁRIO DA ARTE CULINÁRIA FUTURISTA

**ALMOÇO A OSOL:** substitui PICNIC.

**AQUISE BEBE:** substitui BAR.

**CASTANHAS AÇUCARADAS:** substituto de MARRONS GLACÉS.

**CEDOPRACAMA:** polibebida aquecedora invernal.

**CONRUMOR:** termo que indica a afinidade de um determinado barulho com o sabor de determinada iguaria. Exemplo: o conbarulho do arroz ao suco de laranjas e o motor da motocicleta ou o “Risveglio della Città” do barulhista futurista Luigi Russolo.

**CONLUZ:** termo que indica a afinidade ótica de uma determinada luz com o sabor de determinada iguaria. Exemplo: a conluz do “Porcoexcitado” e um lampejo vermelho.

**CONMÚSICA:** termo que indica a afinidade acústica de determinada música com o sabor de determinada iguaria. Exemplo: a conmúsica do carneplástico e o “HOP-FROG” do maestro futurista Franco Casavola.

**CONPERFUME:** termo que indica a afinidade olfativa de um determinado perfume com o sabor de determinada iguaria. Exemplo o conperfume do creme de batatas com a rosa.

**CONSUMIDO:** substitui CONSOMMÉ.

**CONTÁTIL:** termo que indica a afinidade tátil de uma determinada matéria com o sabor de determinada iguaria. Exemplo: o contátil da torta de banana e o veludo ou a carne feminina.

**CREME:** substitui FLAN.

**CREME:** substitui PURÉ.

**DECIDIDO EMMIM:** nome genérico de polibebidas tônico-quentes que servem para tomar uma importante decisão, após uma breve, mas profunda meditação.

**DISBARULHO:** termo que indica a complementariedade de um determinado barulho com o sabor de uma determinada iguaria. Exemplo: o disbarulho do “Mar da Itália” e o estalar do azeite, das gasosas e das espumas marinhas.

**DISLUZ:** termo que indica a complementariedade de uma determinada luz com o sabor de uma determinada iguaria. Exemplo: a disluz de um sorvete de chocolate e a quentíssima luz alaranjada.

**DISMÚSICA:** termo que indica a complementariedade de uma determinada música com o sabor de uma determinada bebida. Exemplo: a dismúsica das tâmaras com anchovas e a Nona Sinfonia de Beethoven.

**DISPERFUME:** termo que indica a complementariedade de um determinado perfume com o sabor de uma determinada iguaria.

**DISTÁTIL:** termo que indica a complementariedade de uma determinada matéria com o sabor de uma determinada iguaria. Exemplo: o distátil do “equador + polo norte” e da esponja.

**ENTREOSDOIS:** substitui SANDWICH.

**FONDENTES:** substitui FONDANTS.

**FUMADOR:** substitui FUMOIR.

**GUERRANACAMA:** polibebida fecundadora.

**GUIAPALATO:** substitui MAÎTRE D’HOTEL.

**INVENTINA:** nome genérico de polibebidas refrescantes e levemente inebriantes que servem a encontrar, fulminantemente, uma nova ideia.

**LISTA ou LISTACOMIDAS:** substitui MENÚ/CARDÁPIO

**MESCLADOR:** substitui BARMAN.

**MISTURA:** substitui MÉLANGE.

**PARASELEVANTAR:** substitui SOBREMESA.

**PAZNACAMA:** polibebida sonífera.

**POLIBEBIDA:** substitui COCKTAIL.

**SALA DE CHÁ:** substitui TEA-ROOM.

**SGANASCIATORE:** gargalhador.

*Apresentação e tradução de Fabiano Dalla Bona*

*Recebido em 30.09.2015*

*Aceito em 15.01.2016*