

Giovedì 24 settembre alle 18
presentazione dei libri di **Andrea Perin**

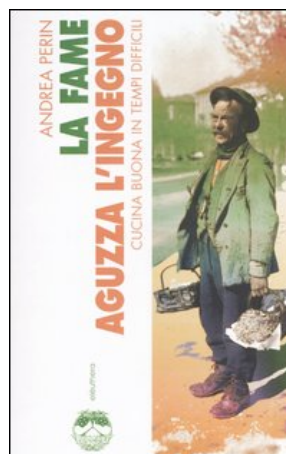
La fame aguzza l'ingegno

e

Ricette scorrette, Elèuthera



con l'autore e
Andrea Staiti
della casa
editrice
Elèuthera



I LIBRI

La fame aguzza l'ingegno, cucina buona in tempi difficili

Chi l'ha mai detto che solo la cucina ricca è buona? La minuziosa indagine di Andrea Perin raccoglie in questo volume di ricette cinquanta piatti tratti dai ricettari di difesa alimentare della Grande Guerra. Le ricette commentate sono l'occasione per raccontare la cultura e il gusto delle classi minori italiane all'inizio del Novecento, scoprendo come anche la cucina sia stata una forma di distanza dal potere. Tra pietanze e aneddoti si distende una narrazione sui sapori e sulla fantasia di una gastronomia inventata con alimenti poveri, lontana dalla stucchevole mitologia della "bella cucina dei tempi andati".

Ricette scorrette, racconti e piatti di cucina meticcia

Ci sono poche cose che definiscono un popolo più della sua cucina: il cibo non è solo sapore ma anche appartenenza, legame profondo con la propria comunità. Chi si trasferisce in un altro paese è obbligato a cambiare abito e lingua, ma cerca sempre di conservare qualcosa della cucina originaria.

In Italia, nazione che affida molta della propria identità alla tradizione culinaria, l'immigrazione è un fenomeno relativamente recente e le abitudini a tavola delle nuove popolazioni vengono spesso tenute ai margini. Tuttavia, ci sono persone curiose che, nell'intimità delle loro cucine, stanno cominciando a mischiare i sapori e a ibridare le tradizioni, cioè a creare nuovi piatti. Ne scaturiscono ricette scorrette che non si trovano sui libri di cucina, né su quelli italiani né su quelli etnici: hanno sapori impreveduti, ingredienti nuovi, gusti che contaminano felicemente la presunta correttezza della ricetta originale. Questo libro pubblica ricette ma non è un ricettario. Di solito un libro di cucina stabilisce quali sono le regole davanti ai fornelli. Qui invece ogni piatto è un atto di invenzione individuale, un sorprendente incontro di tradizioni e sapori raccontato in prima persona da quanti si sono divertiti, più per gusto che per necessità, a sperimentare nuove pietanze.

L'AUTORE

Andrea Perin, architetto museografo, vive a Milano. Per mestiere cura l'allestimento di mostre (tra le ultime, *Io sono Bororo*, Genova, 2004-2005 e *Maestri della scultura in legno nel Ducato degli Sforza*, Milano, 2005-2006) e di musei (tra gli altri, il Museo Archeologico Nazionale di Vigevano e della Lomellina). Per passione si occupa di tradizioni alimentari, soprattutto quelle lontane nel tempo, e di canto sociale, interesse che condivide con il Coro di Micene di Milano di cui è membro dal 1993.