

## : IN CUCINA

### LA FAME AGUZZA L'INGEGNO

In tempi difficili, un po' di buona cucina non guasta. E un tuffo nel passato può essere sicuramente d'aiuto. Avete mai letto i ricettari pubblicati tra il 1916 e gli anni immediatamente successivi alla fine del primo conflitto mondiale, che dettavano le "norme pratiche per una sana alimentazione del bambino e dell'adulto"? Il libro di Andrea Perin, *La fame aguzza l'ingegno* (Elèuthera, pp. 128, Euro 12,00) raccoglie cinquanta piatti tratti dai ricettari di difesa alimentare della Grande Guerra. Tutte rigorosamente proletarie.

### Monsieur Lautrec ai fornelli



È a Montmartre, sul finire dell'Ottocento, che Henri de Toulouse-Lautrec - che più tardi avrebbe consacrato la sua vita alla pittura - incontrò Maurice Joyant, al quale rimase legato per tutta la vita da un'intensa amicizia. Erano gli anni della vita turbolenta e trasgressiva della *belle époque*. La *ville lumière* si avviava a diventare il centro della creatività artistica europea. E mentre Degas trasmetteva a Lautrec i segreti della pittura, il giovane Maurice - rinunciando alla carriera artistica - si dedicava con serietà (e con gioia) alla cucina, alla grande raffinatezza.