

IL RICETTARIO

# La fame aguzza l'ingegno

● Non è affatto vero che più costano più i piatti sono buoni: per una bruschetta di buon pane abbrustolito al fuoco di legna, un ottimo olio e un signor aglio si potrebbero fare follie anche perché è ben difficile che ti sia servita in un ristorante. E c'è chi giura che ci sono buone ricette anche tra quelle dettate da momenti di stenti e profonde difficoltà come può essere un conflitto. In tal senso, l'architetto **Andrea Perin** ha steso un libretto che raccoglie cinquanta preparazioni selezionate tra i ricettari della Grande guerra. Titolo: **La fame aguzza l'ingegno**. Sottotitolo: cucina buona in tempi difficili. Editore: **Eleuthera**, [www.eleuthera.it](http://www.eleuthera.it). L'autore ci tiene a far sapere che il suo non è un inno alla «stucchevole mitologia della bella cucina dei tempi andati». Bensì «un recupero della memoria su sapori e saperi ben in sintonia con le esigenze di difesa alimentare». Sono zuppe e minestre, riso e paste, carni e pesci, verdure e dolci che **Perin** ha testato con gli amici, includendo nel libro solo quelle piaciute di più. Povere ma buone anche ora che non si vive di stenti da guerra.

