

## Le ricette scorrette di Andrea Perin, un viaggio nel "meticcianto" ai fornelli

■ 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 lingua e abitudini, ma pur nella novità cerca sempre di conservare i sapori e gli odori della propria cucina. Nascono così ricette meticcie, che mescolano ingredienti provenienti da latitudini diverse in piatti originali, che non si trovano in nessun ricettario ma nascono dall'integrazione di culture gastronomiche differenti. «Ricette scorrette» insomma, come quelle contenute nell'omonimo libro scritto un paio

d'anni fa per Edizioni Eleuthera dal milanese Andrea Perin, architetto museale di mestiere ed esperto in tradizioni alimentari per passione: sarà lui l'ospite d'onore della cena organizzata alle ore 20.30 di domani dalla Casa del Popolo di via Selva-greca, un'occasione per gustare piatti che non si trovano sui libri di cucina, né su quelli italiani né su quelli etnici. «Beh, lo ammetto, è una soddisfazione che due anni dopo l'uscita ci sia ancora curiosità per il libro» scrive Perin commentando sul suo blog (<http://ricettescorrette.noblogs.org>) l'invito dell'associazione culturale lodigiana. «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». Attraverso trentasei interviste a stranieri e italiani (dai Rom al Camerun, dal Giappone al Marocco, dalla Corea al Brasile), il libro mette in luce una realtà in cui gli immigrati rappresentano una risorsa per innovare in maniera inaspettata le consuetudini culinarie italiane. Fermo restando il predominio di

pizza e spaghetti, in Italia sono sempre più numerose le persone che, nel silenzio delle loro cucine, hanno cominciato a mescolare sapori e tradizioni per creare piatti dal sapore imprevisto, preparati con ingredienti nuovi, che contaminano felicemente la presunta correttezza della ricetta originale. Gli chef della Casa del popolo appartengono a questa categoria, e prima di cedere la parola all'autore per la presentazione di rito, faranno assaggiare ai presenti i risultati della loro personalissima gastronomia interculturale. La prenotazione è obbligatoria ([casapopolo@gmail.com](mailto:casapopolo@gmail.com) oppure 3493703017), ingresso con tessera Arci.

**Sil.Ca.**

A lato il volume di Perin, sopra un locale del Lodigiano dove si mischiano la cucina italiana e quella turca

