

STORIA&ALIMENTAZIONE

# Le vie del latte di Camporesi e le ricette della Grande Guerra

È stato un grande italianista e il nostro maggiore studioso dei rapporti tra letterature, miti popolari e alimentazione. Piero Camporesi (Forlì 1926 - Bologna 1997), a lungo docente all'Università di Bologna, ha lasciato sul tema del cibo e dell'alimentazione saggi ancora oggi considerati fondamentali - da *Il brodo indiano a Il sugo della vita fino a Il pane selvaggio e Il paese della fame* - e bene fa il suo editore storico a ripubblicare le sue opere. Oggi torna il saggio *Le vie del latte. Dalla Padania alla steppa* (Garzanti, pagg. 134, euro 13,50), uscito nel 1993, in cui Camporesi dalle steppe tartare alle pianure longobarde ricche di latte, formaggi, brodi e pappe di cereali, insegue la storia e le vicende del «liquido vitale», il latte appunto, e ricostruisce caratteristiche, storia, attrattive e gusti della cucina della Padania (mentre un imprevedibile ma godibilissi-

mo ritratto di Francesco Petrarca insabbiato nelle corti del Nord Italia e alle prese con gli eccessi della cucina viscontea fa capolino tra queste raffinate pagine «padane»). Dedicato invece alla alimentazione della Grande Guerra e alla «cucina di sussistenza» è il recente volume di Andrea Perin dal titolo *La fame aguzza l'ingegno. Cucina buona in tempi difficili* (Eleuthera, pagg. 128, euro 12): cinquanta ricette commentate che raccontano la cultura e il gusto delle classi minori italiane all'inizio del Novecento e che mettono in luce come anche la cucina sia stata una forma di distanza dal potere. Tra pietanze dimenticate e aneddoti inediti, una narrazione sui sapori e sulla fantasia di una gastronomia inventata con alimenti poveri, lontana dalla stucchevole mitologia della «bella cucina dei tempi andati».

