

La Milano del buon cibo tra storia, nomi e avventure

Guadagnarsi il pane.

Frase che si coniuga alla perfezione con la storia e la tradizione di Milano.

Guadagnarsi il pane è anche un volume di Luca Clerici, docente di Letteratura

italiana contemporanea alla Statale, che mette in fila personaggi, imprese,

luoghi, alcuni dimenticati, tutti in rapporto con il buon mangiare. Sintesi

interdisciplinare dove Clerici racconta il ruolo della civiltà della tavola

nell'evoluzione della letteratura italiana dal '700 a oggi. E dove Milano occupa

posti di rilievo, da capotavola. Dalla Accademia Italiana della Cucina, fondata nel

1953 all'hotel Diana da Orio Vergani, Dino Buzzati, Giò Ponti, Arnoldo Mondadori

alla bottega di salumi e carni affumicate che Francesco Peck apre nel 1883 in

una Milano destinata a diventare la capitale di quella che Alberto Savinio

chiama la «civiltà alimentare». Nel 1918 la proprietà passa a Eliseo Magnaghi

che inaugurerà il servizio a domicilio e la tradizione di invitare politici e

intellettuali, prologo dello Sbafing club, goliardica élite culturale che comprende

anche Gabriele D'Annunzio. A proposito di locali: nel 1926 il fermento letterario è

tallonato solo da quello per il buon cibo, così che i redattori della Fiera Letteraria, del Corriere e alcuni critici scoprono

una trattoria toscana che si chiama Bagutta. E qui inizia un'altra storia. Una delle innumerevoli del libro di Luca Clerici

(Luni editrice) che vaga per l'Italia lasciando una certezza: il milanese è ciò che mangia (Feuerbach ci perdoni).

)

