

# dalla Biblioteca nonsololibri



Aprile 2019

Curatore Mario Grillandini

#### NOTA DI SERVIZIO

Con questo Numero si chiude il ciclo dell'Anno Accademico 2018/19. La pubblicazione del Notiziario riprenderà a partire dal mese di ottobre, con uscita sul web e su carta ogni 15 del mese. Si informa inoltre che nel periodo estivo il "servizio biblioteca" sarà operativo nel mese di giugno, martedì e venerdì, dalle ore 10.30 alle ore 11.30.

La Biblioteca riaprirà la terza settimana di settembre.

#### LA TRILOGIA "YERULDELGGER"

Yeruldelgger è un commissario di polizia mongolo, nato dalla penna di Jan Manook, rude, duro, cinico ma anche irrimediabilmente romantico, che opera in un ambiente dominato dalla cultura della violenza del suo popolo e dalla natura selvaggia della steppa. Letture dalle tinte forti e suggestive.



#### "MORTE NELLA STEPPA"

Alcuni delitti, apparentemente incomprensibili, costringono il Commissario ad avvalersi di tecniche investigative moderne ma anche facendo ricorso a pratiche ancestrali i cui depositari sono i monaci guerrieri, discendenti di Gengis Khan.

Un thriller che vede coinvolti politici, potentati locali, magnati stranieri, poliziotti corrotti e delinquenti neonazisti.



#### "TEMPI SELVAGGI"

Nel secondo capitolo della trilogia, un cadavere affiora dal ghiaccio della steppa e un altro in un albergo della Capitale Ulan Bator del quale appare coinvolto lo stesso Yeruldelgger. Le indagini porteranno il Commissario fino in Francia, mentre si dipana una trama in cui sono protagonisti Servizi Segreti, loschi affaristi, militari e corruttele della politica.



### "LA MORTE NOMADE"

Il terzo romanzo della trilogia conferma l'originalità e la forza dell'ambientazione.

Il Commissario, disgustato dal mondo che lo circonda, lascia la polizia e torna nella steppa dei suoi avi. Ben presto, però, viene coinvolto in un'avventura ancora più cruenta delle precedenti che lo condurrà, dal deserto del Gobi ai grattacieli di Manhattan, dal Canada all'Australia, in un crescendo di sangue, corruzione ed intrighi, mentre la sua Mongolia sta

scomparendo.

# L'ANNO DI LEONARDO Le due battaglie



Dopo il lungo periodo milanese, nel 1503 il *Gonfaloniere Pier Soderini* affidò a **Leonardo** l'incarico di decorare la grande parete del *Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio*, in memoria della *Battaglia di Anghiari*, del 1440, tra Firenze e Milano.

Dopo molti studi e tentativi, Leonardo decise di adottare una tecnica diversa dall'affresco, già sperimentata negativamente nell'Ultima Cena. Il

risultato fu drammaticamente disastroso in quanto l'ampiezza della superfice dipinta non permise il rapido essicamento delle vernici che colarono malinconicamente sull'intonaco, mentre l'effetto cromatico tendeva rapidamente a sbiadirsi.

Leonardo lavorò all'opera per più di un anno, quindi era stata in gran parte completata e per alcuni anni rimase in vista, finché *Cosimo I de' Medici* affidò *al Vasari* la ristrutturazione della parete, facendo scomparire per sempre l'opera di Leonardo, un capolavoro che rappresentava cavalieri e cavalli animati in una zuffa serrata, contorti ed eccitati, in lotta per la conquista del Gonfalone, simbolo della Città.

Si dice che il Vasari, grande ammiratore di Leonardo, abbia nascosto ai posteri l'opera senza distruggerla. Un mistero che gli studiosi ancora non hanno risolto.



Contemporaneamente al lavoro di Leonardo, **Michelangelo** ebbe l'incarico di dipingere, sulla parete opposta, la *Battaglia di Cascina*, combattuta nel 1364 tra Firenze e Pisa. I "cartoni" erano pronti per il trasferimento sulla parete, quando dovette partire d'urgenza per Roma per realizzare la tomba di Papa Giulio II.

Il cartone venne lasciato all'Ospedale di Sant'Onofrio. Col tempo, l'opera andò deteriorandosi. Fortunatamente fu oggetto di numerosi studi e riproduzioni, tra cui quella del *Sangallo* che, tra le tante, appare più vicina all'originale.

## CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI Arrivano i Romani

Tramontata la ricca, fantasiosa e raffinata civiltà etrusca, con l'arrivo dei veterani di Cesare nella valle dell'Arno, più o meno nell'area dove oggi sorgono Ponte Vecchio e Ponte alle Grazie,

*Florentia* rimarca la cultura culinaria spartana, frugale e poco appetitosa, tipica dei Romani. Si fondava essenzialmente sul *pulmentum* (orzo cotto nel brodo), sulla *puls* (specie di polenta a base di farro o miglio), su prodotti *ovini*, su *pesci* cotti alla brace, su *verdure* e *frutta*. Il pane poteva essere scuro, integrale, bianco e biscottato.



Più tardi, quando le cose cominciarono ad andare meglio e Roma estese il suo dominio, anche loro, come già gli Etruschi, arricchirono la loro cucina con pietanze più elaborate ma anche assurde come *cervelli di pavone*, *lingue di fenicottero*, *tassi*, *ghiri* e, orrore, *vulve di scrofa vergine*.



*Marco Gavio Apicio*, gastronomo dell'Imperatore Tiberio (30 d.C.), ci ha lasciato quasi 300 ricette nel suo "*De re coquinaria*". Oggi tutto è scomparso e non c'è da rammaricarsene se si pensa che su ogni pietanza si spalmava il famigerato *gurum*, una brutale salsa a base di interiora di pesce conservata in fetida salamoia.

Quando l'Impero sprofondò nel caos a seguito delle invasioni barbariche, anche la cucina di Florentia ne pagò le conseguenze. La miseria che la Città visse nell'Alto Medioevo e la sua lenta risalita fino al 1300, quando nasce la vera cucina fiorentina, sarà oggetto, insieme ad alcune eccellenti ricette tratte dal "*Quaderno di nonna Maria Primetta*", dei prossimi capitoli.