



dalla **Biblioteca**
nonsololibri

Ottobre 2019

Curatore Mario Grillandini

N° 61---

NOTA DI SERVIZIO

Con questo numero riprende la pubblicazione del **Notiziario**, sospesa durante il periodo estivo. La **Biblioteca**, nel frattempo, è attiva dalla seconda quindicina dello scorso mese di settembre, con il consueto calendario-orario: **martedì e venerdì** dalle ore **10.00** alle ore **11.30**. Il **mercoledì** pomeriggio solo consegna, in Segreteria, dei libri in lettura.

DUE ROMANZI STORICI



“LA TERRA MALEDETTA”, di **Juan Francisco Ferrándiz**

Il periodo è il IX secolo, il “*dopo Carlo Magno*”, quando i suoi eredi, per il potere, gettano nel caos il *Sacro Romano Impero*, conteso tra fazioni di nobili, oscuri personaggi emersi dal nulla, prelati ambiziosi, dediti più alle cose del mondo che a quelle dei cieli. In questo quadro, la storia percorre la nascita di **Barcellona**, *Marca di confine*, minacciata da Sud dai Saraceni ed in balia di nobili corrotti e sfruttatori del Nord.

Un buon romanzo, costruito con abilità narrativa e accuratezza nella ricostruzione storica.



“M IL FIGLIO DEL SECOLO”, di **Antonio Scurati**

Romanzo documentario i cui fatti, personaggi, dialoghi e discorsi, sono tutti autorevolmente testimoniati.

La storia è quella della nascita del **Fascismo**, nel periodo 1919-1924, anni in cui consolida il potere. “*L'uomo della provvidenza*” aveva intuito che la “*massa critica*” di 4 milioni di reduci, in un clima di disfatta anziché di vittoria, poteva rappresentare la falange della “*Rivoluzione*”, avanguardia del cambiamento radicale del Paese.

Opera senza precedenti nella storiografia dell'epoca e senza alcun filtro politico ed ideologico.

Associato ad una prosa piacevolissima, possiamo definirlo un piccolo capolavoro del suo genere.

L'ANNO DI LEONARDO 3

Monna Lisa



Il dipinto, il più conosciuto al mondo, è stato realizzato su *tavola di pioppo*, delle dimensioni di 77x59 cm, attorno al 1503. Nel corso dei secoli, il sorriso enigmatico e sensuale di Monna Lisa, ha alimentato leggende, verità nascoste e misteri di ogni tipo.

Il primo interrogativo riguarda il soggetto. *Chi è Monna Lisa?* Sicuramente si tratta di **Lisa Gherardini**, moglie di Francesco Gherardini, vicino di casa di Leonardo durante il periodo fiorentino. Tuttavia, storicamente, sono sorti dei dubbi sulla sua reale identità. Fu proprio il Vasari ad attizzare il fuoco: egli parla della peluria delle sopracciglia magnificamente dipinte e delle fossette sulle guance. Peccato che, né l'una né l'altra sono presenti nel ritratto.

Comunque, recenti analisi ai raggi X, hanno rilevato che ci sono *tre versioni sovrapposte*, nascoste da quella definitiva. Quali di queste ha potuto vedere il Vasari?

Nella storia dell'arte sono state proposte altre identità di Monna Lisa: Caterina Sforza, la stessa madre di Leonardo Caterina Buti del Vacca, Isabella d'Aragona, duchessa di Milano, Bianca Giovanni Sforza, figlia legittimata di Lodovico il Moro, Pacifica Brandini, amante di Giuliano de' Medici. C'è perfino chi sostiene si tratti di un uomo, un fornaretto fiorentino, amante di Leonardo. Mezze verità, leggende, dicerie, supposizioni, capricci intellettuali di esperti. Chiunque essa sia, non ci stancheremo mai di ammirare quel sorriso che sfida il tempo e alimenta il mistero.

L'altra "Monna Lisa"

C'è un'altra Monna Lisa; per ammirarla bisogna risalire le *balze di Volterra*, l'antica *Velathri*, bianchissime quando illuminate dal sole ed entrare nel *Museo etrusco "Guarnacci"*. In una piccola stanza, in una teca un po' appartata, vi è una *figurina bronzea*, alta 57,5 cm, filiforme, stilizzata, modernissima, anche se risale a più di 24 secoli. Quello che colpisce è la testa,

ben proporzionata, di fanciullo, con un sorriso appena accennato, ma ironico, enigmatico, ineffabile, come quello della Gioconda. L'ignoto fonditore etrusco, fantasioso, geniale, abile nel trattare la lega, sicuramente con grande senso dell'umorismo, ha regalato al mondo un'opera misteriosa, effimera ed eterna.

Si dice che fu D'Annunzio, in uno slancio di ispirazione lirica, a chiamarla *l'Ombra della sera*, per la sua forma allungata, proprio come le proiezioni al suolo di un sole calante.

Una visita a Volterra, dove si intrecciano *Medioevo*, *Rinascimento* e la poderosa *civiltà etrusca*, vale la pena se non altro per ammirare quella statuina beffarda.

Se ne parla anche in un romanzo di **Laura Guidi** intitolato appunto *"L'ombra della sera"* dove i protagonisti fanno rivivere il mitico mondo degli etruschi.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 3

L'età feudale

Dopo il V secolo, il continuo timore delle scorrerie barbariche, le pestilenze, la mancanza di un'autorità centrale, favorirono lo sfollamento della città. La gente invase le campagne alla ricerca di protezione da parte dei signori. Queste genti vivevano in condizioni disperate, servi della gleba sulle cui tavole si vedevano solo *zuppe di ortiche, ghiande, lucertole, pasticci di topi*. Nei castelli però il cibo non mancava: arrostiti, selvaggina, pesci e verdure, serviti senza un ordine, cotti sempre allo stesso modo, ricchi di spezie ed aromi. Non c'erano né piatti né posate, un solo bicchiere bastava per tutti i commensali. Gli arrostiti erano serviti su focacce di pane azimo che, esaurita la loro funzione, venivano date ai servi. Ancora intrise di olio e di avanzi si buttavano in un pentolone assieme ad acqua, verdure ed aromi spontanei: *nasceva la ribollita*.

Ribollita

Nel già citato *Trattato dell'Artusi* non vi è traccia del termine. Probabilmente è piuttosto recente, inventato da qualche ristoratore. Si parla invece di **"zuppa di magro alla contadina"**. Da coloro che già di primo mattino dovevano andare a lavorare nei campi, veniva usata come colazione.

Oggi è considerato un piatto snob, da cena civil-rustica, si fa con i fagioli in scatola e, soprattutto, non è ribollita.

Dal quaderno di nonna Maria Primetta

Per la vera ribollita bisogna tener fede a 4 cose:

1. Nella zuppa metteteci tutte le verdure che volete ma la base è il cavolo nero toscano, invernale.
2. Il pane deve essere toscano (sciocco, senza sale) e posato (di almeno 3 giorni).
3. Usare solo fagioli cannellini (non azzardatevi a usare i borlotti, sarebbe un sacrilegio).
4. Deve essere realmente ribollita il giorno successivo alla prima cottura.

Preparazione: uno strato di pane tagliato a fette sottili, alternato a ramaloiate di zuppa, per almeno 4 strati. Servire a temperatura ambiente o tiepida.

