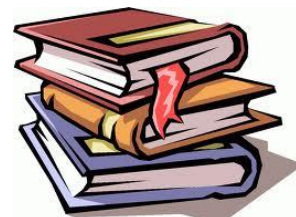




Notizie

dalla biblioteca



Dicembre 2019

Curatore Mario Grillandini

N° 62

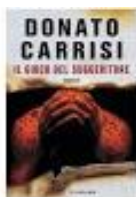
SEGNALAZIONI



“LA TIRANNIA DELLA FARFALLA”, di **Frank Schätzing**, Nord.

Romanzo visionario dove l'autore disegna mondi alternativi, ipertecnologici, tesi a salvare l'umanità dal caos e dal degrado cui è precipitata. Alcuni critici l'hanno definita una lettura che fa “*perdere l'equilibrio e genera allucinazioni*”.

Pur nell'avvincente capacità narrativa, questa volta dobbiamo ammettere che Schätzing abbia un tantino esagerato in fantasia.



“IL GIOCO DEL SUGGERITORE”, di **Donato Carrisi**, Longanesi.

Si tratta di un thriller che rimanda all'infinito la soluzione di enigmi nascosti nelle pieghe del mondo digitale.

Ben narrato e ben costruito, è il solito Carrisi, avvincente, efficace e, in un certo senso, sorprendente.



“FIUME CITTÀ DI PASSIONE”, di **Raoul Pupo**, Laterza.

D'Annunzio così battezza la città del Quarnaro e con il suo “*disubbidisco*” attraversa il confine tra le due Patrie, l'Italia stremata dalla guerra e mutilata nella vittoria e Fiume città redenta. Il Vate, primo sovranista della storia del '900 e primo contestatore dell'Europa, fa di Fiume una “*città simbolo*”, sintesi di tutte le questioni irrisolte del secolo scorso, preludio a nuovi conflitti.

L'ANNO DI LEONARDO 4

Ancora la Gioconda



Nei precedenti numeri abbiamo visitato *Monna Lisa* sotto vari aspetti storico-artistici. In questa sede vedremo, in stretta sintesi, le tecniche pittoriche adottate da Leonardo per realizzare la “Tavola” più famosa del mondo. Tre sono gli aspetti salienti:

1. **il contrapposto:** consiste nella rotazione, in direzioni opposte, delle gambe, del busto e della testa. Questa torsione infonde movimento alla figura seduta e consente al pittore di ricavare dal corpo umano la massima potenza espressiva;
2. **lo sfumato:** consiste in un passaggio soffuso e graduale delle superfici che descrivono i volti e gli incarnati e ciò che li circonda, senza l'utilizzo di contorni netti;
3. **la prospettiva aerea:** per realizzarla Leonardo non si limita ad utilizzare, come tutti i pittori del '400, le regole geometriche, ma sfrutta anche il *colore* e la *luce* che contribuiscono ad infondere nell'osservatore il senso della profondità e della lontananza.



Per chiudere il discorso su Monna Lisa la Biblioteca segnala un bel libro, in via di acquisizione:

“GLI OCCHI DELLA GIOCONDA”, di **Alberto Angela**, Rizzoli.

Un affascinante viaggio nel Rinascimento attraverso il volto più celebre del pianeta.

Il genio di Leonardo raccontato da Monna Lisa.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 4

L'età comunale



Nel Trecento nasce la vera cucina fiorentina. Risale al 1338 il manoscritto più antico della cucina italiana. Si tratta di un testo giunto a noi incompleto, “*Modo di cucinare et fare buone vivande*”, di anonimo toscano. Vi è anche un altro classico, “*Libro della cucina del XIV secolo*”, che risale alla



seconda metà del 1300, nel quale sono elencate 183 ricette (*ravioli, tortelli, lasagne, arrosti di cacciagione, spalla di castrone stufato, trippa in brodo, chiamata “caldume”*). Poi *pesci d’Arno* e *verdure*. Molto diffuso il “*biancomangiare*” a base di *creme di latte, riso, pollo lessato tritato, ecc.*

L’opera chiude con una serie di ricette dedicate agli “*infermi*” e ai “*raffreddati*”. Tutti i piatti erano abbondantemente conditi con *erbe aromatiche* e “*spetie in buona quantitate*”. Quest’ultime rappresentavano un simbolo di ricchezza e prestigio se si pensa che una sola noce moscata costava come sette buoi.

Nel ‘300 a Firenze si gustava anche la *porchetta arrosto*, sconosciuta per ancora un paio di secoli in altre regioni.

Naturalmente per i meno agiati e per i contadini la musica era ben diversa. Per loro la carne era rarissima, l’alimentazione era basata su poche povere cose, soprattutto zuppe di pane e verdure di campo. Il pane era di “*mescolo*”, fatto con farina di segale, fave e miglio. E così per secoli, fino alla prima metà del ‘900.

A quei tempi nasceva la **Panzanella**.

Panzanella.

Conosciuta nel ‘300 come “*pan lavato*”, di cui ne parla anche il Boccaccio. Il termine più moderno sembra derivi dalla congiunzione tra *Pane* e *zanella* (conchino, recipiente in genere).



Tra tutti gli ingredienti delle vecchie ricette non sono citati i pomodori, provenienti dall’America, anche se in Europa erano già conosciuti col nome di “*mele rosa*” e utilizzate come piante ornamentali perché ritenute velenose.



Il “*Vocabolario dell’uso toscano*”, di Pietro Fanfani, del 1863, definisce la **Panzanella** “*Pane inzuppato nell’acqua, condito con cipolle, basilico, cetrioli, olio, aceto in abbondanza, pepe e sale*”.

E nemmeno qui ci sono i pomodori, oggi largamente utilizzati.

Dal quaderno di nonna Maria Primetta

1. Per la panzanella usare pane casareccio posato (due, tre giorni) e ammorbidito nell’acqua fredda;
2. strizzarlo bene, sbriciolarlo e metterlo in una zuppiera;
3. aggiungere pomodoro, basilico, cipolla rossa, pezzemolo e condire con olio, aceto rosso, qualche filetto di acciughe sott’olio, sale e pepe;
4. servire fredda da ghiacciaia.

GIUDIZI, PREGIUDIZI ED IL SENSO DELLA VITA

“Se oggi l’uomo non mangia più l’uomo è perché la cucina ha fatto dei progressi”.

Daniel Pennac