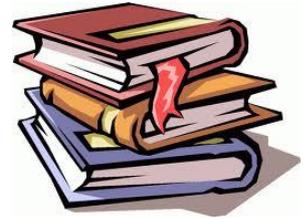




# Notizie



dalla biblioteca

Dicembre 2019

Curatore Mario Grillandini

N°63

## UN PAIO DI LIBRI



“PROLETKULT”, dei *Wu Ming*, Einaudi

Siamo nel pieno delle celebrazioni per il 10° anniversario della Rivoluzione d'ottobre. Stalin sta consolidando il suo potere mentre si inaspriscono le tensioni tra Governo ed opposizioni. Il protagonista, *Bogdanov*, è figura centrale nel dibattito sul carattere proletario della nuova cultura statale e sul ruolo della libertà dell'individuo nella produzione artistica. È un'opera sulla speranza di costruire un mondo nuovo e sulla disillusione di chi sognava una società perfetta. Romanzo che non scivola via ma lascia una traccia profonda nel lettore.



“LA RESA DEI CONTI”, di *John Grisham*, Mondadori

In questo romanzo, che in parte è anche documento storico, troviamo un Grisham diverso dal solito. La guerra nelle Filippine, i campi di internamento giapponesi fanno da cornice alla vicenda del reduce Pete Bauning, assassino del pastore Dexter Bell.

Opera avvincente, interessante e ben costruita.

Lettura piacevole.

## L'ANNO DI LEONARDO 5

### L'uomo Vitruviano

Durante un viaggio da Milano a Pavia, *Leonardo* conobbe Francesco di Giorgio Martini che gli parlò del Trattato “*De Architectura*” di *Vitruvio*, grande architetto romano vissuto nel I secolo a.C. Leonardo si definiva “*homo senza lettere*”, vale adire “*senza cultura*”, in quanto non conosceva il latino.



La traduzione in volgare di Martini dell'opera di Vitruvio dovette risultargli particolarmente stimolante, come risulta dal cosiddetto *Manoscritto B*, conservato a Parigi, dedicato da Leonardo all'urbanistica e all'architettura sacra e militare.



*L'Uomo Vitruviano* è ispirato ad un passo del “Trattato” di Vitruvio e riguarda le proporzioni del corpo umano. È un piccolo disegno (34x24 cm) realizzato con penna e inchiostro su carta, conservato a Venezia nella *Galleria dell'Accademia*. Sopra e sotto la figura di un uomo nudo, inscritto in un cerchio ed un quadrato vi sono alcune note di Leonardo che si riferiscono ad alcune misurazioni e commenti.

Di quest'opera straordinaria si è detto di tutto. Studiosi di tutto il mondo hanno dedicato migliaia di pagine per spiegare il significato ed il fascino che emana. Dal punto di vista simbolico dicono che rappresenta l'unione tra scienza ed arte, la riproduzione della creazione, il quadrato la terra, il cerchio l'Universo. L'uomo è la sintesi, un microcosmo perfetto in armonia con l'infinito che lo circonda e di cui fa parte.

Personalmente, in quel volto scavato di uomo di mezza età, con quello sguardo deciso che guarda lontano, ci scorgo il *coraggio del futuro*.



*Tutti sanno che fu Carlo Azelio Ciampi a scegliere l'Uomo di Vitruvio per il conio delle nostre monete da un euro. Meno noto è che la Nasa abbia adottato proprio quel disegno come simbolo dei programmi spaziali, impresso anche sulle tute degli astronauti.*

Per saperne di più: "L'UOMO VITRUVIANO DI LEONARDO", di **Annalisa Perissa Torrini, Giunti**

## CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 4

### L'era dei Medici



Dopo il tumulto dei *Ciampi* del 1378, si affermò a Firenze un governo oligarchico affidato a potenti famiglie di mercanti e banchieri, tra cui primeggiarono i **Medici** (1434). Il capostipite *Cosimo* si fece costruire in via Larga (oggi via Cavour) uno splendido Palazzo (oggi Palazzo Medici Riccardi) ove furono organizzati sontuosi conviti che ebbero risonanza in tutta Europa. Le apparecchiature erano accuratissime e le portate seguivano un ordine preciso. Si servivano i soliti arrostiti e bolliti seguiti da dolci tipici come i *berlingozzi*, i *marzapani*, le *cupate* e i *crespelli* (*cenci in Toscana, crostoli a Trieste*).



Il servizio era detto "*alla fiorentina*", con tavolo a U occupato da un solo lato. I piatti erano per lo più di peltro e, soprattutto si usava la *forchetta*, prima a due, poi a tre rebbi, sconosciuta nel resto d'Italia e d'Europa.



Comunque a Firenze si mangiava ovunque egregiamente. Secondo quanto scrive il pittore Jacopo Carrucci nei suoi diari (1554) sembra di scorrere la lista di una trattoria dei giorni nostri: *minestra di piselli e castrone (agnello), testina di capretto, bollito misto, "sparagi et uova", cacio e baccelli (fave), uova e carciofi, carne arrosto, "pipioni" (piccioni) lessi, ognoncino (rognone) d'agnello lessa, arista*.

A proposito di **arista**, il solito *Pellegrino Artusi* ci racconta che durante il Concilio Ecumenico delle Chiese Romana e Greca, *Cosimo* convinse Papa Eugenio IV a spostare i lavori da Ferrara a Firenze, cosicché il 27 gennaio del 1439 iniziarono i festeggiamenti per l'evento. Durante un conviviale, il Patriarca di Costantinopoli, gustando la famosa lombata di maiale esclamò "*ma questa è arista*", che in greco significa migliore. E da allora per i fiorentini fu *arista*, anche se non tutti sono d'accordo con l'Artusi sull'origine del nome.



### Dal quaderno di nonna Maria Primetta

#### Arista

1. Rivolgetevi ad un bravo norcino per far disossare la lombata di maiale;
2. il controfiletto deve rimanere intero, staccato dall'osso mentre il filetto deve essere attaccato;
3. preparate un trito di aglio, rosmarino, sale e pepe e mettetene la metà tra osso e controfiletto, mentre col restante trito massaggiate la lombata;
4. legate insieme carne e osso, mettete in una teglia irrorandola con un bicchiere d'olio, poi in forno per circa un'ora e mezzo e giratela ogni tanto;
5. una volta cotta, slegatela, affettatela e servitela col sughetto di cottura.

