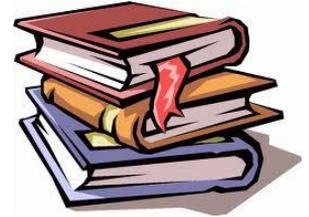




Notizie

dalla biblioteca



Gennaio 2020

Curatore Mario Grillandini

N° 64



NUOVI ARRIVI IN BIBLIOTECA



“IL RUMORE SORDO DELLA BATTAGLIA”
“ANTICA MADRE”
“LA MISURA DEL TEMPO”
“LA CASA DELLE VOCI”
“QUASI PER CASO”
“STIRPE DI NAVIGATORI”
“LA VITA BUGIARDA DEGLI ADULTI”
“IL CIARLATANO”
“LUNGO PETALO DI MARE”
“IL PITTORE DI ANIME”
“1793”
“L’AVVOCATO DEGLI INNOCENTI”
“IL RE DEI RE”
“GLI OCCHI DELLA GIOCONDA”
“LA SOCIETÀ SIGNORILE DI MASSA”

Antonio Scurati
Massimo Valerio Manfredi
Gianrico Carofiglio
Donato Carrisi
Giancarlo De Cataldo
Mario Buticchi
Elena Ferrante
Isac Singer
Isabel Allende
Ildefonso Falcones
Niklas Natt Och Dag
John Grisham
Wilbur Smith
Alberto Angela
Luca Ricolfi



L'ANNO DI RAFFAELLO

Dopo quello di *Leonardo*, con il 2020 entriamo nell'anno di **Raffaello**. Infatti, il grande pittore e architetto muore a *Roma il 6 aprile di 500 anni fa*, a soli 37 anni, lasciando in eredità un patrimonio artistico che ha fatto scuola per molti secoli.



Urbino, luogo simbolo, in Italia ed in Europa, degli ideali rinascimentali, nonché sua città natale, fu la culla della formazione culturale del giovane Raffaello. Nella bottega del padre, anch'egli pittore, apprende i rudimenti tecnici del disegno e dei colori, raggiungendo, a soli 11 anni, una maturità artistica sorprendente,



tantochè il Perugino, che poi non era molto di manica larga, lo prese presso la sua “*corte*” affinché completasse l'apprendistato.

Dal 1499 al 1504 si trasferisce a *Città di Castello*, dove lascia opere importanti, tra le quali spiccano “*La crocefissione Gavari*” e “*Lo sposalizio della Vergine*”. I successivi quattro

anni li trascorre tra Siena e Firenze, dove viene a contatto con la vera grande cultura rinascimentale e dove eseguì alcune delle sue opere maggiori. Nel 1508 è chiamato a Roma da Papa Giulio II, evento che cambierà radicalmente la sua vita.



Le opere di Raffaello, secondo la terminologia usata dal Vasari, “*alla sua maniera*”, dettero vita ad una fiorente corrente artistica che prende il nome di “**Manierismo**”.

Nei prossimi numeri di questo Notiziario torneremo su **Raffaello**.

L'ANGOLO DEL LATINISTA

Rinfreschiamoci la memoria: quando nelle scuole italiane hanno deciso di mettere in soffitta il *Latino*, 130 intellettuali firmarono un appello per il ritorno nelle aule di questa lingua, intesa come palestra dell'intelletto, strumento poderoso di analisi e sintesi, con una straordinaria capacità di condensare il massimo del pensiero con il minimo di parole. Niente da fare, un sondaggio rilevava che solo il 13% degli alunni l'avrebbe scelta. Anche la matematica,



qualora fosse opzionale, non raccoglierebbe maggiori consensi. Se dipendesse dagli studenti chiamati ad esprimersi sulla facoltatività delle materie, di obbligatorio rimarrebbero solo le vacanze. Però il Latino è sempre tra noi, lo parliamo senza rendercene conto: il Papa impartisce la benedizione “*Urbi et orbi*”, all'ONU gli Stati Uniti impongono il “*Veto*”, facciamo il pieno di “*super*”, in Tribunale siede il Giudice “*a latere*”, l'Assicurazione è “*Bonus Malus*”, presentiamo il nostro “*Curriculum*” e così via.

Quando una parola latina entra nel nostro lessico, ascoltiamola, è un antenato che ritorna.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 5

Cosimo I de' Medici



Poiché la *Nemesi storica* è sempre in agguato, nel 1537, *Alessandro de' Medici*, violento, lussurioso e dissoluto, che aveva introdotto a Palazzo la cucina leziosa e sofisticata delle altre Corti italiane, viene assassinato. Subentra **Cosimo**, figlio di *Giovanni dalle Bande Nere*, che darà impulso all'economia, planterà ulivi e vigne, gettando le basi dell'attuale zona del *Chianti*. Nel 1569 Cosimo viene incoronato da Papa Pio V “*Granduca di Toscana*”, diventando il più potente sovrano d'Italia. La cucina si fa più sobria, più in linea con la tradizione, ma sempre eccellente.



I Medici, inesorabilmente, sfumano nella storia, il *Savonarola* viene impiccato e bruciato in Piazza della Signoria, senza troppi rimpianti. Incominciano ad arrivare, dopo la scoperta dell'America, fagioli, patate, pomodori, granturco, cioccolata, polli d'India e la cucina si adegua. Nei locali si gusta la nuova bevanda, il *cioccolatte*, mentre si scavano ghiacciaie, con la possibilità di preparare i primi *sorbetti* della storia.

Dal Quaderno di nonna Maria Primetta “Carabaccia” di cipolle rinascimentale

1. Pulite e tagliate 1,2 Kg. di cipolle rosse a fettine sottili e mettetele in un tegame con 8 cucchiai d'olio facendole stufare a fuoco lento per mezz'ora, aggiungendo un bicchiere d'acqua e un po' di sale;
2. pestate finemente 200 gr. di mandorle, aggiungetele alle cipolle e allungate con 1.2 lt. di brodo vegetale. Cucinate per un'altra mezz'ora;
3. servite in 4 scodelle con una spruzzata di zucchero a velo, un cucchiaino di cannella e pane bruscato.

NOTA: “*Carabaccia*”, etimologia confusa, deriverebbe dal greco **Karabos**, che vuol dire “barca a forma di guscio”, da cui al concetto di zuppiera e, quindi, di zuppa, come è, appunto, la Carabaccia.

