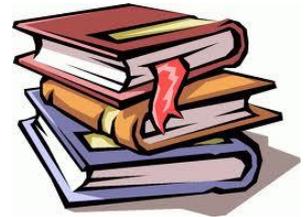




Notizie

dalla biblioteca



Marzo 2020

Curatore Mario Grillandini

N°66

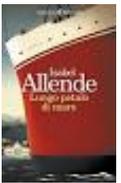
DUE LIBRI NOVITÀ



“1793”, di **N. Klaus Natt och Dag**

Opera prima dell'autore di questo sorprendente thriller storico-sociale.

Il ritrovamento di un corpo, orrendamente mutilato, avvia un'indagine che toglie il velo ad una Stoccolma fine '700, “oltraggiata” dalla miseria, dal degrado e dai privilegi dei potenti.



“LUNGO PETALO DI MARE”, di **Isabel Allende**

Il “titolo” del libro è il *Cile*, così come lo definisce poeticamente Pablo Neruda.

La storia dei due personaggi chiave del romanzo, in fuga per la sopravvivenza, abbraccia un periodo di cinquant'anni, dalla Guerra Civile spagnola, attraversa la Seconda Guerra Mondiale, il golpe di Pinochet, fino al ritorno della democrazia.

IL LIBRO PIÙ ANTICO DEL MONDO



Nel corso degli scavi, diretti dal Prof. Marco Willams dell'Università di Lavonio (Belgio), nella necropoli copta di *Dayr al-Barshä*, in Egitto, utilizzata come cimitero durante il *Regno Medio* (2055-1650 a.C.), è stato rinvenuto il “**Libro delle due vie**”, il testo illustrato risalente a più di 4000 anni. È una sorta

di viatico nel mondo dei defunti - pieno di insidie - verso l'immortalità.

L'ANNO DI RAFFAELLO 3

La Madonn Sistina

Pala d'altare ad olio su tela (265x196 cm.), probabilmente per essere usata anche come stendardo processionale, commissionata da Papa Giulio II a Raffaello nel 1513/14 e destinata al convento di San Sisto a Piacenza.

La Vergine occupa la zona centrale della composizione, mentre poggia i piedi su un morbido tappeto di nuvole. San Sisto e Santa Barbara sono rispettivamente alla sinistra e alla destra della Madonna.

Gli angioletti ai piedi dell'opera sono i più riprodotti di tutta la storia dell'arte occidentale. Simpatici, un pò burloni, danno un senso di leggerezza alla *solennità e religiosità della tela*.





Ammaliato dalla bellezza dell'opera, nel 1794, il re di Polonia, Augusto III, la comprò per una cifra da capogiro (120.000 Franchi), per esporla nella *Gemäldegalerie di Dresda*.

Per molti anni la tela - nel frattempo divenuta un'icona del Romanticismo tedesco - è rimasta in Germania. Durante la Seconda Guerra Mondiale, Dresda viene rasa al suolo dai bombardamenti alleati. L'opera è messa in salvo, fino a quando l'Armata Rossa la trova e la trasferisce a Mosca. Nel 1955 viene restituita alla Germania (Dresda), dove tuttora si trova.



Per approfondire: *“La Madonna Sistina di Raffaello. Storia e destino di un Quadro”*, di E. Gazzola, Quodiblet, 2013

L'ANGOLO DEL LATINISTA

“RAPTUS”. **Rapimento** (in senso metaforico).

Violento ed incontrollato impulso interiore, che spinge una persona a compiere azioni fuori dalla propria volontà, a danno di altri o di se stessa. Abbiamo, quindi, il *raptus omicida*, il *raptus suicida* e, per gli scrittori della domenica, il *raptus poetico*, che non comporta spargimento di sangue, ma solo un inutile spreco d'inchiostro.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 7

Maria de' Medici, un'altra fiorentina, regina a Parigi

Morto *Cosimo I*, nel 1574, il titolo è ereditato dal figlio *Francesco I*, passato a miglior vita nel 1583, avvelenato assieme alla moglie nella Villa di Poggio a Caiano, futura dimora dei Savoia durante il periodo di Firenze “Capitale provvisoria” d'Italia. Granduca diventò *Ferdinando I* e con lui i lussi e le raffinatezze di inizio secolo.

Un banchetto memorabile fu quello in occasione delle nozze di *Maria de' Medici* (figlia di Francesco I e Giovanna d'Austria) con il re di Francia Enrico IV. La cerimonia avvenne per procura ed il banchetto nuziale si tenne il 5 ottobre del 1600 nel *Salone dei Cinquecento a Palazzo Vecchio*.



La lista delle vivande iniziò con **24 piatti freddi**, tra i quali insalate miste, pasticci di vitella e cinghiale, lingua di bue, e così via. Seguirono **28 piatti caldi** (quaglie, fagiani, capponi, pollanche, porchetta, storni ecc.), e poi dolci, gelati, formaggi e pesche al vino.

Buon appetito!

Dal Quaderno di nonna Maria Primetta

Pappa al pomodoro (per 4 persone)



- 1) In un tegame fate rosolare, con 6 cucchiaini d'olio di frantoio, 4 spicchi d'aglio tagliati a metà;
- 2) appena l'aglio prende colore, unite 450 gr. di pomodori pelati tagliuzzati e abbondante basilico tritato, salate, pepate e cuocete per 10 minuti;
- 3) versate 1 lt. di brodo vegetale, unite 250 gr. di pane casareccio posato e tagliato a dadini. Fate cuocere per altri 5 minuti, rimestando spesso, poi spegnete il fuoco;
- 4) ogni tanto rigirate il tutto finchè il pane si sfa completamente;
- 5) riscaldatela appena e servite in ciotole di coccio, con un filo d'olio e una spruzzata di pepe (*peste colga a chi aggiunge il parmigiano*).