



dalla **Biblioteca**
nonsololibri



Ottobre 2020

Curatore Mario Grillandini

N° 68----

COMUNICAZIONI

Con questo numero riprende la pubblicazione del *Notiziario* per l'Anno Accademico 2020/21.

PAZIENZA! Vi chiediamo ancora un po' di pazienza per i disagi che troverete in Biblioteca. Stiamo lavorando per offrire un servizio migliore.

25 NOVEMBRE

Il 25 Novembre si celebra "**La giornata mondiale contro la violenza sulle donne**". La Biblioteca vuole contribuire segnalando 8 libri che trattano l'argomento.



"L'ULTIMA RAGAZZA", di **Nadia Murad**

Storia di una giovane *Yazida* (minoranza non musulmana) nell'inferno iraqeno.



"DONNE CHE AMANO TROPPO", di **Dacia Maraini**

Molte donne riescono a rovinare la propria vita legandosi all'uomo sbagliato.



"QUESTO NON È AMORE"

20 storie di donne che hanno subito violenze dentro le pareti domestiche.



"FIORE DEL DESERTO", di **Waris Dirie**

L'incubo e lo strazio dell'infibulazione e la fuga da un matrimonio combinato.



"VIVERE CON BARBABLÙ"

Il contributo della psicanalisi in merito al fenomeno della violenza contro le donne,



"AMOROSI ASSASSINI"

Tredici autrici raccontano storie di violenze, maltrattamenti, stupri.



"VIOLENZA DOMESTICA", di **Caroline Scagliose**

Dietro gli abusi vi sono motivazioni antropologiche, sociali e culturali.



"PER AMMAZZARTI MEGLIO", di **Ilaria Bonucci**

Di come lo Stato sia assente o complice della violenza sulle donne.

Lo stupro



“Troppo disinvolta...”; “Nel suo paese lo stupro non è reato, quindi...”; “I jeans è difficile toglierli se non si collabora...”; “Troppo succinta e provocante...”, e così via.

Forse occorrerebbe insistere sulla viltà dello stupratore, simmetrica alla connivenza inconfessata di certi giudici che erogano pene miti. Perché tanto riguardo? L'indulgenza è criminale quanto lo sfregio inferto per sempre alla persona. Alcuni uomini, nella fragilità della loro psiche, non sanno resistere alla tentazione di certi abbigliamenti femminili per passare, con naturalezza, alla violenza sessuale. È il diritto, non scritto, alla forza vigliacca. (Nella foto: India. Stuprata e bruciata viva mentre si recava in Tribunale).

L'ANNO DI RAFFAELLO 5

Le donne di Raffaello. Un “Casanova del Rinascimento”

In quanto a donne Raffaello non si è fatto mancare nulla. Il Vasari, storico dell'arte *ante litteram*, ci racconta che “...era una persona molto amorosa et affezionata alle donne e di continuo ai servizi loro”. In effetto sembra fosse un *tombeur de femme* assatanato, tanto che si maligna che morì giovane di stenti per il troppo “amoreggiare”.

Molte furono le conquiste del pittore, soprattutto nel periodo romano, quando era al servizio di Papa Giulio II. Però due, in particolare, hanno lasciato il segno. La prima è *Divina Imperia*, al secolo *Lucrezia*, la cortigiana più richiesta di Roma, figlia illegittima di un Maestro di Cerimonie Pontificio. Raffinata, colta, bellissima, Raffaello la raffigurò in *Psiche* e *Galatea* sulle pareti di *Villa Ghigi*.



Il secondo e più duraturo amore fu *Margherita Luti*, figlia di un fornai. Raffaello fu folgorato dalla sua bellezza mentre faceva il bagno nuda sulle rive del Tevere. Vera o no che sia la storia, *Margherita* compare nelle sue opere più note: nell'enigmatica *Fornarina*, dal seno nudo, nella *Velata* di Palazzo Pitti, impeccabile con una perla tra i capelli, ne *La Madonna della seggiola*, *La Madonna Sistina* e nel suo ultimo capolavoro, *La Trasfigurazione*.



CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 9



I tempi corrono, le Guerre d'Indipendenza scacciano “*Canapone*”. Firenze è ammessa al Regno d'Italia e, nel 1865, viene nominata *Capitale Provvisoria*. Le spese di adeguamento furono enormi, mentre il centro cittadino veniva sconvolto: le antiche mura abbattute insieme a chiese ed edifici medioevali.

Nel 1891 esce il libro “*La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*” di *Pellegrino Artusi*, un romagnolo vissuto sempre a Firenze. È il contraltare all'invadente francesismo culinario introdotto dai Savoia, dove il burro lo si metteva ovunque, a scapito dell'ottimo olio toscano.



Dal quaderno di nonna Maria Primetta

Zuppa di cavolo nero (6 persone)



1. in una pentola rosolate, con 3 cucchiaini d'olio, il battuto di odori (1 cipolla, 1 carota, sedano); aggiungete 2 pomodori maturi e una patata tagliata a tocchi grossi;
2. lasciate insaporire, quindi aggiungete le foglie di 2 cavoli neri tagliati a listelle, 80 gr. di cannellini, precedentemente ammollati e 2 lt. d'acqua fredda;
3. salate e cuocete a pentola coperta per circa 2 ore;
4. servite su uno strato di pane casareccio posato (raffermo) tagliato a fette non troppo spesse, con un filo di olio a crudo e pepe macinato.