



dalla **Biblioteca** nonsololibri

Novembre 2020

Curatore Mario Grillandini

N° 69-

SEGNALAZIONI

Prossimamente in Biblioteca:



“FU SERA E FU MATTINA”, di **Ken Follet**

Quarto romanzo della “*Saga di Kingsbridge*”. Viaggio epico che comincia all’alba del Medioevo e si concluderà con l’inizio del primo libro della serie, “*I pilastri della terra*”.



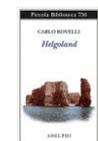
“ M L’UOMO DELLA PROVVIDENZA”, di **Antonio Scurati**

Seguito di “*M Il figlio del secolo*”, caso letterario originale che esplora il “*Ventennio*” della storia nazionale.



“FIORE DI ROCCIA”, di **Ilaria Tuti**

Racconta l’epopea delle “*portatrici carniche*”, vere eroine del Primo Conflitto Mondiale. Una pagina di storia della Guerra in montagna.



“HELGOLAND”, di **Carlo Rovelli**

L’autore ci conduce nell’universo magico della *meccanica quantistica*. Si tratta di un mondo nuovo che ci costringe a rivedere radicalmente i nostri modelli di pensiero.



Dante 700

Come noto, nel 2021 si celebrerà il *settecentesimo anniversario* della morte del Poeta. Segnaliamo un’anteprima che ha luogo nella Palazzina Gregoriana del Quirinale. Si tratta di una sorprendente mostra fotografica interattiva di Massimo Sestini che racconta la presenza di Dante ai giorni nostri, eseguita utilizzando sofisticate tecnologie innovative.



L’ANNO DI RAFFAELLO 6

La Fornarina



Dipinto a olio su tavola (87 x 63 cm.), databile 1520, oggi conservato, dopo essere passato da diverse mani, nella Galleria Nazionale d’Arte Antica di Palazzo Barberini a Roma. Raffaello la conservò nel proprio studio fino alla morte. La modella è Margherita Luti, figlia di un fornaio di Trastevere, amata dal pittore e musa ispiratrice di molte sue opere. Il ritratto rappresenta una giovane donna seminuda, con un velo trasparente che lascia il seno scoperto mentre copre il resto del corpo. Sul capo porta un turbante, un gioiello tra i capelli, sul braccio sinistro campeggia un bracciale con la firma dell’artista. Sullo sfondo un cespuglio di mirto, pianta cara a



Venere. Quello che colpisce di più nel dipinto sono gli occhi che seguono l'osservatore con sguardo ammiccante e ammaliante.

In ultima analisi, la "Fornarina" rappresenta l'ideale di bellezza femminile, equilibrio formale ed eleganza stilistica.



Per approfondimenti: "RAFFAELLO E LA FORNARINA", di **Manuela Salvi e Carolina D'Angelo**

L'ANGOLO DEL LATINISTA

"TÀBULA RÀSA", *Tavola raschiata*



I Romani scrivevano su una tavoletta cerata su cui segnavano le parole con uno stilo a due vertici, uno appuntito per incidere, l'altro a spatola per cancellare e "rasare" la cera. Quando Papa Giulio II decide di trasferirsi dall'appartamento in Vaticano che fu dei Borgia, al piano superiore, affida gli affreschi a pittori del calibro del Sodoma, Bramantino, Luca da Cortona. Però, quando vede i lavori del giovane Raffaello, segue quell'impulso che nei geni è divinatorio e negli idioti è catastrofico, fa "tàbula ràsa" e lascia il campo a Raffaello.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 10

La cucina fiorentina oggi

Nel secondo dopoguerra arrivano le mode salutistico-dietetiche che condizionano le cucine tradizionali italiane. È il trionfo delle porzioni minime e leggere della "Nouvelle cuisine". Liberatici, anche questa volta senza rimpianti, dall'invasione francese, negli ultimi anni si è tornati alla tradizione con piatti riproposti, anche con felice fantasia, in linea con i gusti dei tempi.

La bistecca



Simbolo della gastronomia fiorentina merita qualche attenzione in più. Intanto alcuni suggerimenti: a Firenze non azzardatevi a chiedere al ristorante "mi porti una bella fiorentina", rischiate di sentirvi rispondere "la vuole bionda o mora?". In Toscana è bistecca e basta. Inoltre mai specificare ben cotta o al sangue, piuttosto cambiate piatto.

Il suo nome non è autoctono. Si dice che la parola, di origine anglosassone, derivi da *beef steak* (fetta di manzo), nata nel 1500 durante la festa di San Lorenzo, che si teneva nell'omonima piazza. In quell'occasione si arrostita un bue da offrire al popolo e la nutrita comunità inglese presente a Firenze vi partecipava gridando "beef steak" per chiedere una fetta di quella carne. Da allora per i fiorentini fu *bistecca*.

La carne: vitellone di circa 18/20 mesi di razza chianina o scottona (femmina di giovane vitellone che non sia mai stata gravida), frollata per 15/20 giorni:

Il taglio: lombata con filetto, controfiletto e l'osso in mezzo a "T", di 4/5 cm. di spessore.

La cottura: dovrà risultare rosata al centro e ben arrostita in superficie.

Dal quaderno di nonna Maria Primetta

Come si fa la bistecca



1. Accendete la carbonella (leccio, quercia, tralci di vite). La brace deve essere viva ma senza fiamma.
2. Mettete la gratella a circa 10 cm. Quando è ardente poggiateci la carne, non lavata e a temperatura ambiente.
3. Cuocetela per 6 min. senza sale, giratela con le mani, salatela e cuocetela per altri 6 min. Giratela e salate anche l'altra parte.
4. Servitela su un tagliere di legno o su un piatto caldo, macinateci pepe nero, senza olio e senza limone (orrore!). Tagliatela con coltello affilato (non dentellato).