



dalla **Biblioteca**
nonsololibri



Dicembre 2020

Curatore *Mario Grillandini*

N°70

NUOVI ARRIVI IN BIBLIOTECA

“CAMBIARE L’ACQUA AI FIORI” di **Valeria Perrin**

Storia di un piccolo cimitero di provincia e del segreto che cela.

“L’ARCHITETTRICE!” Di **Michela Mazzucco**

Ambientato nel ‘600, racconta la vita di Pautilla Bricci, primo architetto donna della storia.

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

Il secondo capitolo della storia del “Ventennio” nazionale..

“FIORE DI ROCCIA” di **Ilaria Tuti**

I racconti eroici delle “portatrici carniche” nel primo conflitto mondiale

“IO SONO L’ABISSO” di **Donato Carrisi**

Un thriller che scava nel buio che è dentro di noi.

“ACCABADORA” di **Michela Murgia**

Maria ha veramente ucciso la sua seconda madre?

“SUÏTE FRANCESE” di **Irène Nèmirowski**

Amore e guerra nella Francia occupata dai nazisti.

“OLIVE KITTERRIDGE” di **Elisabeth Strout**

Dolorosi rapporti umani e famigliari in una piccola comunità del Maine.

“GLI ANNI” di **Annie Ernaux**

La storia ripercorre la vita dell’autrice dagli anni ’40 ai giorni nostri.

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

Le vicende storiche dell’Inghilterra dal 997 al 1006.

“IL TEMPO DELLA CLEMENZA” di **John Grisham**

Un avvocato che tenta di salvare il suo cliente dalla camera a gas, accusato di un orrendo crimine.

“HEGOLAND” di **Carlo Rovelli**

Storia avventurosa della più radicale rivoluzione scientifica di ogni tempo.

“A RIVEDER LE STELLE”, di **Aldo Cazzullo**

Dante non ci ha dato soltanto una lingua ma anche l’idea dell’Italia e della nostra identità.

“LA TERAPIA DELL’OBLIO” di **Paolo Miel**

Abbiamo bisogno di una iniezione di dimenticanza per evitare i danni di un eccesso di memoria.



L'ANNO DI RAFFAELLO 7

Con questo numero del Notiziario si conclude il tributo che la Biblioteca ha voluto dedicare al grande pittore rinascimentale, nell'anno che segna il cinquecentesimo anniversario della sua morte, avvenuta a Roma il 16 aprile 1520. Lo vogliamo ricordare esplorando una delle sue opere più significative.



“La velata”

Il dipinto, olio su tavola (86x64 cm.), datato 1516, rappresenta una giovane donna ritratta a mezzo figura, di tre quarti verso sinistra.

Da casa del mercante Matteo Botti, nel 1619 raggiunse la collezione dei Medici. Nel 1922 trova la sua collocazione a Palazzo Pitti, nella Galleria Palatina, dove si trova tuttora.

La modella potrebbe essere ancora Margherita Luti, la “Fornarina”, data l’innegabile somiglianza tra le due giovani ritratte.



L’immagine dell’opera, nel suo complesso, risulta molto suggestiva. La testa ricoperta dal velo, all’epoca prerogativa di donne sposate con figli, che mette in risalto il volto, bellissimo, dalle linee purissime, con la massa scura dei capelli che le fanno da cornice, catturano l’osservatore lasciandolo senza fiato. Colpisce la ricchezza dell’abito con la manica rigonfia e profonde pieghe di straordinaria fattura.



Con questo ritratto Raffaello supera le esperienze fiorentine, ancora influenzate dall’opera di Leonardo. Il dipinto costituisce la sintesi della perfezione formale assoluta raggiunta dal pittore durante la sua esperienza nel periodo romano.



Suggeriamo: “RAFFAELLO” di *Paolo Franzese*, Mondadori, 2008.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI 11

In questa rubrica continuiamo a proporre i piatti della tradizione toscana ed in particolare, questa volta, l’antipasto per eccellenza: “**i crostini**”, nelle loro diverse versioni, tipiche di ogni zona della regione. Ottimi “crostini al pesto di lardo”, “di beccaccia”, “di cavolo nero e lardo”, “di fagiano”, “classici con fegatini”, “di milza”, “dolceforti”. In questa sede vi propongo quelli *maremmani* che si preparano a Natale e Pasqua.

Dal quaderno di nonna Maria Primetta

Crostini

Ingredienti: 500 gr. di magro di manzo, macinato due volte; 300 gr. di fegatini di pollo; 2 cipolle medie; 2 vasetti di capperi in salamoia; 8/10 filetti d’acciuga sott’olio; un cucchiaio di passato di pomodoro; noce moscata; ½ bicchiere di vino bianco; frusta di pane posato di due giorni (baguette); brodo di carne (manzo e ¼ di cappone).

Preparazione:

- 1) soffriggere bene in olio d’oliva le cipolle ben tritate; aggiungete il macinato fino a che è ben cotto; poi aggiungete i fegatini, preventivamente scottati in padella a parte per sminuzzarli meglio;
- 2) amalgamate il tutto, versate il vino e fatelo evaporare; poi il passato di pomodoro, una grattata di noce moscata; salate; aggiungete i capperi e i filetti d’acciuga ben sminuzzati. Cuocete per 15 min.
- 3) tagliate il pane a fette di 1cm.; passate le fette rapidamente nel brodo caldo, poi spalmate uno strato di sugo.

Servite i crostini caldi o a temperatura ambiente.

