



dalla **Biblioteca**
nonsololibri

Febbraio 2022

Curatore Mario Grillandini

N° 79---

ABBIAMO LETTO PER VOI



“SONO COSE CHE PASSANO”, di **Pietrangelo Buttafuoco**.

Gli ingredienti ci sono tutti: *Il periodo*, l'immediato dopoguerra; *l'ambiente*, un paese, *Leonforte*, in provincia di Enna, nella Sicilia interna più profonda; *lui*, un barone farlocco; *lei*, una principessa di sangue; *la trama*, amore, corna e morte.

Un gustoso affresco di saga paesana, sempre sul filo dell'ironia, scritto da un siciliano *doc*, con stile particolarissimo e con finale a sorpresa.



“IL NUOVO REGNO”, di **Wuilbur Smith**

Anche dai libri più modesti c'è sempre qualcosa da imparare, come nell'ultima opera di Smith, non proprio all'altezza della sua fama. Trama e personaggi sono piuttosto improbabili, anche se il quadro storico d'insieme ci racconta di un Egitto ormai sulla china della decadenza, dilaniato da conflitti interni e con gli *Hyksos* alle porte, popolazioni guerriere, provenienti dai territori a nord-est del Sinai. Una storia poco nota, quella degli *Hyksos*, che l'autore affronta forse con troppa leggerezza, pur nella sua drammaticità.



“LA CASA SENZA RICORDI”, di **Donato Carrisi**

In questo nuovo romanzo Carrisi ci conduce nell'ambito poco esplorato, ambiguo e misterioso dell'ipnosi, in tutte le sue manifestazioni. Per gli ignari lettori, a digiuno di conoscenze psicologiche e psichiatriche ipnotiche, il racconto potrebbe apparire fantascientifico e metafisico.

La trama è, come sempre accade con Carrisi, incalzante e ricca di colpi di scena. Il finale, a sorpresa, rimane aperto.

LEGGERE



La lettura, oltre ad essere arricchimento personale, è anche salute mentale e stimolo attivo all'immaginazione. Lo dicono psichiatri e psicologi. Quello che invece diceva Enzo Biagi è che “*metà degli italiani scrive mentre l'altra metà non legge*”. La ripulsa ai libri, un tempo vissuta come umiliazione sociale, oggi si trasforma in un vanto. Un amico professore mi racconta: “*in aula chiedo chi non ha letto un libro negli ultimi due anni. Fanno a gara ad alzare la mano*”.

Ho sentito neolaureati giulivi, in una trasmissione televisiva, dichiarare con fierezza di non aver mai letto un classico, di qualsiasi epoca. Una ragione in più per togliere alla laurea qualsiasi valore legale.



EVOLUZIONE E SELEZIONE

Gorilla e scimpanzè



Tra le due specie entra in ballo la loro biologia sociale, da cui la “*competizione spermatica*”, cioè quando i diversi individui competono per fecondare un ovulo.

Nelle femmine di *scimpanzè* il periodo fertile (*estro*) si verifica ogni quattro anni e dura un mese. Durante questo periodo possono accoppiarsi anche con dieci maschi nello stesso giorno. Il maschio che produce più spermatozoi ha maggiore possibilità di trasmettere i suoi geni all’ovulo della femmina. Nei *gorilla*, invece, il gruppo ha un solo maschio dominante, quindi senza competitori, il solo che può fecondare tutte le femmine a sua disposizione.



Questo diverso comportamento sociale tra le due specie differenzia anche la loro biologia e anatomia sessuale: il *gorilla*, senza rivali, grande e grosso, ha bisogno di un numero limitato di spermatozoi, da cui testicoli piuttosto piccoli; lo *scimpanzè*, di taglia ridotta, sempre in competizione con gli altri maschi, ha testicoli molto sviluppati per la necessità di produrre una quantità maggiore di spermatozoi.

L'ANGOLO DEL LATINISTA

“PROROGÀTIO”. **Rinvio.**



Facciamo un esempio: i partiti, sempre più in stato confusionale, non riescono a trovare un nome che li metta d’accordo per l’elezione del nuovo Capo dello Stato? Allora la soluzione all’italiana è la *prorogàtio* per il Presidente in carica.

In un Paese dove nulla è più duraturo del provvisorio, più stabile del precario, vale oro il paradosso di Oscar Wilde: “*Non rinviare a domani quello che puoi fare dopodomani*”.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI

Dal Quaderno di nonna Maria Primetta.

Braciolo di maiale con le olive

Per 4 persone.



1. In una padella mettete 4 cucchiaini d’olio, 3 spicchi d’aglio e un pizzico di semi di finocchio, quindi fate rosolare 4 bracioli a fuoco lento;
2. appena le bracioli hanno preso colore, aggiungete 400 gr. di pomodori pelati e 100 gr. di olive nere;
3. salate, pepate e cuocete a fuoco basso per un quarto d’ora.

Braciolo, bracioline, braciolette

Il termine *braciolo* deriva da “*brace*”, usato per la prima volta in Toscana attorno al 1500. Sta ad indicare una fetta di carne da cuocere alla brace sulla graticola. Nel linguaggio fiorentino corrente per *braciola* si intende sia la bistecchina di maiale, sia la fettina di manzo. La *braciolina* è sempre una semplice fetta di carne senz’osso, mentre la *bracioletta* è una bistecchina d’agnello.