



dalla **Biblioteca**
nonsololibri

Marzo 2022

Curatore *Mario Grillandini*

N° 80-----

ABBIAMO LETTO PER VOI



“IL TALENTO DEL CAPPELLANO”, di **Cristina Cassar Scalia**

Non si può dire che, in questo romanzo, l'autrice non si sia ispirata al personaggio del “Commissario Montalbano” di Camilleri. Vi troverete un “Montalbano in gonnella”, vicequestore di grado, il poliziotto sveglio e quello imbranato con doti inesprese e sorprendenti, la vicina di casa che prepara piatti gustosissimi, il magistrato pavido e quello d'assalto, la trattoria dove la poliziotta buongustaia viene accolta con simpatia e rispetto. La trama, intrigante all'inizio, mano a mano che si dipana, si rivela abbastanza scontata. Lettura gradevole anche se eccede nel “sicilianismo”, con lunghe frasi dialettali.



“LA GITA IN BARCHETTA”, di **Andrea Vitali**

La vicenda si snoda tra la primavera e l'autunno del 1963, a Bellano, su “quel ramo del lago di Como”, dove piccoli personaggi, veri nella loro umanità, attori di storie minime, narrate da Vitali con leggerezza e una vena di ironia.

La storia si incentra su due famiglie: una di immigrati siciliani che vedono realizzarsi il loro riscatto sociale con la laurea del figlio, “quasi avvocato”; l'altra, una vedova con tre figlie di cui, una malmaritata, un'altra triste e menomata, una terza tragicamente bellissima. Improvvisamente, inaspettata, irrimediabile e definitiva, la tragedia.



“LA CANZONE DI ACHILLE”, di **Madeline Miller**

La vita omosessuale dell'ultimo eroe della storia. Voce narrante il suo amico Patroclo. Nessun commento da parte della Biblioteca.

EVOLUZIONE E SELEZIONE
Mondugumor e Arapeshe



Margaret Meed, la grande antropologa americana, deceduta nel 1973, ha messo a confronto due tribù della stessa etnia della Nuova Guinea, studiandone il differente modo di alleviare i figli. I *Mondugumor* vivono sulle montagne mentre gli *Arapesh* hanno i villaggi sparsi lungo un fiume.

Il nucleo familiare dei Mondugumor è costituito da un maschio con 8-10 mogli, “acquistate” in cambio di una sorella o di una figlia. Nei bambini viene stimolata l'aggressività (i caratteri miti vengono trascurati e emarginati), ottenuta facendoli crescere in un clima ostile sia nell'ambito della stessa famiglia sia verso individui di altre tribù. Le madri allattano i figli in piedi, senza dimostrazioni di nessun tipo di affetto. Appena possibile

vengono deposti in ceste scomode e dolorose. I bambini sono soggetti anche ad umiliazioni e punizioni fisiche cruento. Da adulti saranno violenti e aggressivi, funzionali a quel tipo di società.



Di contro il piccolo Arapesh è allevato ed educato con amore e rispetto. Viene allattato fino all'età di tre anni ed i genitori cercano di non avere altri figli fino allo svezzamento. Il risultato sarà un adulto mite, comprensivo, socievole, incline al dialogo e a dirimere i conflitti in modo pacifico.



“SESSO E TEMPERAMENTO” di **Margaret Meed**, Ed. italiana ISBN, 2003
Libro fondamentale dell'Antropologia culturale.

L'ANGOLO DEL LATINISTA



“PÀRCE SEPÛLTO”. **Perdona al sepolto.**

Nel poema virgiliano, Enea, per coprire di fronde l'altare di Giove, svella da terra un arbusto e dai rami esce un lamento. È la voce del troiano Polidoro, tramutato in siepe:
“*Perché Enea ti accanisci contro un infelice. Pàrce sepùlto, abbi pietà di un morto*”

Nell'ossario di Custoza, teatro di due battaglie risorgimentali, si legge:

*Nemici in vita
Morte li adeguò
Pietà li raccolse*

Mio nonno materno, Adolfo Alighieri, da Cecina, da vivo sempre in vena poetica, ha fatto scolpire sul marmo della sua ultima dimora il monito:

*Non ti curar di me ma guarda e passa
Non dir di me chè di me non sai
Pensa per te e poi di me dirai.*

In prosa, lasciatemi in pace e fate i fatti vostri.



Quando Cesare vide la testa mozzata di Pompeo, suo nemico mortale da vivo, pianse. Sentimenti d'umanità che spuntano sempre dopo, quando i destinatari non sono più in grado di apprezzarli.

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI

Dal Quaderno di nonna Maria Primetta

Fagioli al forno alla fiorentina

1. Mettete 400 gr. di cannellini secchi (ammollati per una notte) in un recipiente da forno con coperchio, aggiungete 150 gr. di cotenna fresca scottata, raschiata e tagliatela a listelle, un porro a fettine, 2 spicchi d'aglio, 300 gr. di pomodori pelati, 6 cucchiaini d'olio e qualche foglia di salvia;
2. salate, pepate e aggiungete 1 lt. d'acqua, mescolate e coprite con il coperto;
3. mettete in forno a 120° e non scoperchiate fino a cottura (2 ore per i secchi, ¾ d'ora se usate fagioli freschi da sgranare).



NOTA: La cottura tradizionale è in forno ma si possono cuocere anche in un tegame di coccio con coperchio. Il calore diffuso giova molto a questo delizioso piatto della tradizione toscana.