



dalla **Biblioteca**
nonsololibri



Maggio 2021

Curatore Mario Grillandini

N° 75----

COMUNICAZIONE

Con questo numero del *Notiziario* si conclude il ciclo dell'Anno Accademico 2020/21, La pubblicazione riprenderà il prossimo mese di ottobre.

Per chi è interessato, la Biblioteca sarà a disposizione del pubblico – previa prenotazione presso la Segreteria, scrivendo a prenotazioni@uni3trieste.it – anche nei mesi di giugno e luglio al mattino.



Nord – Est



Siamo nel *X Canto dell'Inferno*; a Dante si spalanca uno spettacolo grandioso: una campagna piena di sepolcri che il poeta paragona ai cimiteri di Arles, in Provenza e a quello di Pola, “*ch'Italia chiude e suoi termini bagna*”. Verso citato da generazioni d'italiani senza patria, irredentisti prima ed esuli poi.

In quel luogo incontra, tra gli eretici, *Farinata degli Uberti*, nobile condottiero ghibellino che partecipò alla battaglia di Montaperti (1260), combattuta tra Siena e Firenze. Una sconfitta per i fiorentini che brucia ancora oggi.

Farinata è una delle figure più poderose e plastiche di tutto l'Inferno.



L'argomento, per chi è interessato, è trattato nel volume di Aldo Cazzullo “**A riveder le stelle**”, Cap. otto, “*Firenze la patria morale*”.



Gaeta

Il regno di Francesco II si era dissolto molto prima che il sovrano si rifugiasse a *Gaeta*.



Cavour aveva fissato le elezioni per il nuovo Parlamento nazionale il 27 gennaio 1861. Prima però, gli ex sovrani del *Regno delle due Sicilie* dovevano sloggiare. Questo è l'ordine che viene dato al Generale Cialdini il quale l'8 gennaio dà un saggio di come intende attuarlo. Sulla cittadina di Gaeta 87 batterie scaricano in un giorno 8254 colpi. Al tramonto morti e feriti da entrambe le parti. Il 13

febbraio, dopo una difesa accanita quanto inutile, Francesco II si arrende e con la giovane moglie e due suoi fratelli prende la via dell'esilio.



“GLI ULTIMI GIORNI DI GAETA” , di **Di Fiore Gigi**

Una guerra tra italiani rimossa dalla memoria comune.



Austerlitz



“...vi basterà dire c'ero anch'io ad Austerlitz per udire in risposta: è uno di quei valorosi”. Così Napoleone ai suoi soldati dopo la “Battaglia dei tre imperatori” (francese, austriaco, russo).

Ad **Austerlitz**, cittadina oggi nella Repubblica Ceca, il 2 dicembre del 1805, Napoleone compie il suo capolavoro tattico. Dopo l'occupazione di Vienna gli serviva una vittoria decisiva. Con i suoi 73.000 uomini contro gli 85.000 della coalizione avversaria, con un geniale stratagemma induce il nemico a sguarnire il settore centrale dello schieramento dove i francesi concentrarono lo sforzo principale. Vittoria schiacciante!



“AUSTERLITZ; LA PIÙ GRANDE VITTORIA DI NAPOLEONE”, di **Valzania Sergio**

Lo scontro raccontato attraverso le gesta dei protagonisti.

L'ANGOLO DEL LATINISTA

“FÀBER EST SÙAE QUISQUE FORTÙNE”. **Ciascuno è artefice della propria fortuna.**



Così la pensavano gli antichi, attribuendo ad ognuno il peso di costruirsi il proprio destino. Sull'argomento i pareri divergono. Pessimista nero Leopardi che conclude il “Canto notturno di un pastore errante dell'Asia”:

*Forse in qual forma, in quale
stato che sia, dentro covile o cuna,
è funesto a chi nasce il dì natale.*

Pessimista fino all'insulto Voltaire che nel suo “Dizionario filosofico” chiama “*imbecilli*” coloro che affermano che “*L'uomo saggio fa da se il proprio destino*”, Certo, avere alleato il destino secondo il Belli aiuta:

*La spintarella che ce dà er destino
ce trasforma er deserto in giardino.*

CIBO: STORIA, CULTURA, TRADIZIONI

Dal Quaderno di nonna Maria Primetta Cavolo strascicato alla maremmana

Per 4 persone.

1. Lessate un cavolfiore di 800 gr. circa in acqua bollente salata, con dentro un bicchiere d'aceto, per circa un quarto d'ora;
2. lasciatelo intiepidire, dividetelo in cimette e tagliate il torsolo a pezzettini;
3. in una padella fate rosolare in 6 cucchiaini d'olio 3 spicchi d'aglio, poi aggiungete 2 salcicce spellate e fatte a pezzi;
4. unite il cavolo, salate, pepate e fatelo insaporire per qualche minuto. Aggiungete 300 gr. di pomodori pelati e cuocete per altri 20 minuti senza coperchio;
5. poco prima di spengere aggiungete 150 gr. di olive nere.



