

Donne

La storia non è fatta solo dagli uomini, le donne in ogni secolo hanno lasciato il loro segno, in ogni campo della conoscenza. Le donne sono state 'grandi' anche in campi prevalentemente di appannaggio maschile. Le scienziate, ad esempio, sono state molto più numerose di quello che si pensa. Con tre libri divulgativi, per tre diverse fasce di età, dalle raccolte della sala Tweenager invitiamo i lettori a conoscere alcune storie di donne scritte da donne.

'Storia delle donne: per uno sguardo nuovo e inclusivo sul mondo di oggi'

(Salani, 2022) di Carolina Capria e Mariella Martucci con le illustrazioni di Maria Toro traccia in tredici capitoli la storia dell'altra metà della mela dal periodo paleolitico

(2 milioni di anni fa, 10000 a. C.) fino ai giorni nostri (21. secolo).

3 milioni di anni fa, i primi uomini erano in grado di costruire utensili di pietra con cui cacciare. 2 milioni di anni fa, gli uomini camminavano ormai in posizione completamente eretta e avevano scoperto il fuoco. 1 milione di anni fa, gli uomini si organizzavano in piccoli gruppi e realizzavano indumenti da... Sì, ok, ma le donne? Dov'erano intanto le donne? (nella quarta di copertina).

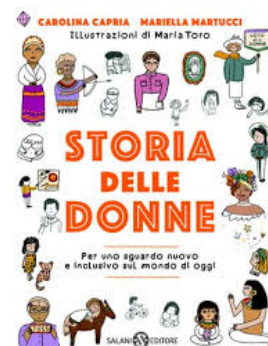
Il libro pone l'accento su un tema scottante. Quando a scuola i ragazzi iniziano a studiare la scienza e la storia dell'umanità conoscono i nomi di guerrieri, importanti scienziati e inventori, imperatori, navigatori... ma le donne e le bambine dove erano? Leggendo, scopriamo per esempio che già nel periodo paleolitico le donne idearono le sacche per trasportare ogni cosa e persino i piccoli, il prototipo degli odierni marsupi porta bebè. Nell'antico Egitto erano scriba, sacerdotesse e nelle civiltà mesopotamiche potevano perfino intraprendere una professione medica (ma solo, sottolineiamo solo, se appartenevi a una famiglia dell'élite!). Anche nell'antica Grecia la situazione nei confronti delle donne era pressoché immutata. *Tra uomini e donne esisteva una grande disparità di diritti.* La storia era la stessa anche durante il Medioevo o l'età moderna, le donne hanno sempre faticato per diventare chi volevano: un poco di indipendenza era concessa solo a coloro che erano nate in famiglie molto ricche e importanti.

Il libro mette in evidenza il ruolo che, nonostante tutto, le donne hanno avuto durante il corso dei secoli e come alcune hanno segnato la storia: da Cleopatra a Trotula de Ruggiero, da Lavinia Fontana a Mary Wollstonecraft, da Rosa Parks a Marie Curie. Età di lettura: dai 7 anni

Il libro lo trovi collocato **R 305.42 CAP. I**

E poi ci sono quelle che contro tutto e tutti sono riuscite a emergere tra mille difficoltà.

In **'Storie e vite di super donne che hanno fatto la scienza'** (Salani, 2017) di Gabriella Greison leggiamo le biografie di venti donne provenienti da ogni latitudine del mondo che hanno lasciato un segno nel mondo scientifico. L'autrice consiglia di leggere *una storia ogni sera (mai il sabato o la domenica, altrimenti devo creare un'altra regola), il libro lo leggete in un mese. Donne che sin da bambine avevano un sogno e da grandi sono riuscite dopo molte difficoltà a realizzarlo. È bello pensare di essere circondata da loro, così coraggiose, così forti [...] dalle quali riceviamo la staffetta migliore...*



Un gruppo di super illustratori e artisti internazionali, tutti uomini, dedica un 'omaggio floreale' alle super scienziate. Paolo Bacilieri, Peppo Bianchessi, Jean Blanchaert, Iacopo Bruno, Davide Cali, Ivan Canu, Andrea Cavallini, Aldo Damioli, Gianni De Conno, Manuele Fior, Beppe Giacobbe, Neil Gower, Federico Maggioni, Pierre Mornet, Fabian Negrin, Lorenzo Pietrantoni, Davide Pizzigoni, Vladimir Radunsky, Guido Scarabottolo, Stephan Walter. Età di lettura: dai 9 anni. Lo trovi collocato **R 500.82 GRE. I**



'Tre amiche e una rivoluzione: la storia di Maria Dalle Donne' (Editoriale scienza, 2023), con i testi di Grazia Gotti e le illustrazioni di Ilaria Urbinati, è la storia di una donna che ha segnato la strada a tutte le altre nel campo dell'ostetricia e ginecologia.

Nel 1799 Maria Dalle Donne è la prima laureata in medicina dell'università di Bologna, la più antica del mondo occidentale. Studiosa brillante e illuminata, lavorerà come ostetrica e fonderà una scuola per levatrici. Lucia, colta e raffinata, è una chef ricercatissima, mentre Teresa, vulcanica e intraprendente, è una pasticciera e un'imprenditrice di successo. Le vite di queste tre amiche, così moderne e indipendenti, si intrecciano sullo sfondo della Bologna di inizio '800, che si prepara all'arrivo del grande Napoleone Bonaparte...

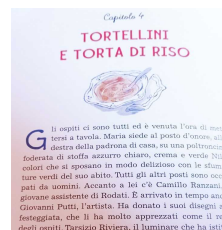


L'amicizia delle donne protagoniste attraversa gli eventi dell'epoca a suon di libri, scienza e cucina. In chiusura del libro, l'autrice - cofondatrice della storica libreria bolognese 'Giannino Stoppani' - spiega cosa ha ispirato il libro e com'è venuta a conoscenza di Maria Dalle Donne. Maria morì giovane e fu seppellita nel cimitero monumentale di Bologna dove riposa anche un'altra protagonista della storia, Clotilde Tambroni.

Ho potuto salutare queste due donne del passato. Non è stato così per Lucia, Teresa, Caterina, Ida, Corinna e Lavinia. Perché loro sono di carta, frutto della mia immaginazione, ma non sono meno vere... Lettura molto appassionante e golosa. Infatti si parla anche di buoni piatti della tradizione bolognese: tortellini, torta di riso, eccetera eccetera. Età di lettura: a partire dai 11 anni.

Lo trovi collocato **R 500.92 GOT. I**

Nei tre libri leggiamo ritratti complessi di donne, prima bambine e poi adulte, vissute in tempi lontani o recenti ma tutte moderne, caparbie e indipendenti, con una 'marcia in più' in cui possiamo riconoscerci.



Noi, 'Cucinanti in erba', abbiamo voluto sperimentare la preparazione della **torta di riso** presente nell'ultimo libro, con una leggera modifica alla ricetta classica bolognese. Questo dolce è chiamato anche 'torta degli addobbi' in quanto veniva tradizionalmente preparata durante la festa degli addobbi, istituita nel 1470 per il decennale di una parrocchia in cui era uso esporre alle finestre, in segno di festa, dei drappi colorati (qualche nota di cultura popolare non fa mai male!).

Ma torniamo alla ricetta. Ecco gli ingredienti: 400 ml di latte; 100 gr di riso; 90 gr di zucchero semolato; 40 gr di mandorle da polverizzare o farina di mandorle; un uovo; buccia grattugiata di mezzo limone; vaniglia (i semi di una bacca) o vanillina; mezza tazza di uvetta (messa prima in ammollo in acqua calda); un po' di zafferano e un pizzico di lievito per dolci



(ingredienti in aggiunta alla ricetta classica) e zucchero a velo per decorare. Prima di tutto, in una pentola, facciamo scaldare dal

Sous Chef il latte con le bacche di vaniglia, metà dello zucchero indicato e un pezzo di buccia edibile di limone. Quando arriva ad ebollizione, aggiungiamo il riso, giriamo, abbassiamo la fiamma e facciamo sobbollire dolcemente per circa un'ora, girando di tanto in tanto: il tempo necessario che il riso assorba tutto il latte e si trasformi in una crema delicata. Lasciamola da parte a raffreddare, girando un poco. Quando la crema di riso e latte è fredda, montiamo le uova con il resto dello zucchero con una frusta e la buccia grattugiata di limone. Aggiungiamo la crema di riso molto delicatamente, la farina di mandorle, una puntina



di zafferano in polvere (renderà giallo chiaro il dolce), mezzo cucchiaino di lievito in polvere per dolci e l'uvetta scolata e strizzata con la carta da cucina. Amalgamiamo sempre dal basso verso l'alto. Versiamo in una teglia imburrata e infarinata con una miscela di polveri costituita da un cucchiaino di

farina e un cucchiaino di zucchero. Cuociamo in forno ben caldo a 180° per circa 50 minuti nella parte media del forno, fino a doratura. La torta di riso deve risultare umida alla prova stecchino, ma non



liquida. Infine lasciamo raffreddare almeno quattro, cinque ore prima di guarnire con zucchero a velo e tagliare la fetta. Così si compatta. Solo dopo

che è passato questo tempo possiamo gustare la squisita 'Torta di riso', di un delicato colore giallo, il colore della mimosa, simbolo della donna.

Viva le donne!

MRC

