



L'evoluzione storica del signato Toscano
L'evoluzione storica del signato Toscano, dal periodo medievale all'epoca moderna, è un tema che ha interessato molti studiosi. In questo articolo, si analizza l'evoluzione del signato Toscano, dal periodo medievale all'epoca moderna, e si discute l'importanza di questo fenomeno storico-culturale.

Tempo liberato

VINCIO
di Maurizio Magliari

Come un pane molle e caldo, con un profumo di lievito e di burro, si presenta il libro di Vincenzo, di Maurizio Magliari. È un libro che si legge con piacere, con un ritmo che si adatta a chi è in movimento.

MIRABILIA

Harry Potter tra le righe del mito

Una grande mostra alla Finnish Library celebra i 20 anni del mago. Ed è molto più colta e sottile di quanto appare

di Stefano Vella

Dal 1997, quando è cominciata la pubblicazione delle sette saghe di Harry Potter, il mondo ha conosciuto un fenomeno culturale di portata epocale. Il successo di questo ciclo di romanzi è stato travolgente, e ha aperto la strada a un nuovo modo di leggere e di vivere la letteratura per ragazzi.



L'AMBITO DI UN MITO
Il mito è un fenomeno culturale che ha attraversato le epoche e le civiltà. È un modo di raccontare la realtà, di dare un senso a ciò che ci circonda. Harry Potter è un mito contemporaneo, che ha saputo parlare al cuore di una generazione.

Altero come un istrice



PERNO / **CONTRASTO**
di Riccardo Di Biase

Penso che un istrice sia un animale molto particolare. È un animale che si difende con le spine, e che è molto difficile da avvicinare.

5 NOME INIZIA
di Davide Paolini

Pepeposo a Milano

Lo scopro quando mi trovo a Milano, in un via vai di negozi e di negozi. È un negozio che si trova in un via vai di negozi e di negozi. È un negozio che si trova in un via vai di negozi e di negozi.

5 ANNO DI INIZIA
di Claudio Geronzi

Scugnizzi di libri

di...

A ME MI PIACE

di Davide Paolini

Pepeposo a Milano

Le vetrine, da sempre, sono un incentivo per spingere a entrare in una location. Così è al *ToscaNina*, locale aperto a Milano (via Melzo, tel. 02/74281354), dove la vista estesa provoca una sensazione di calore e tentatrice. Un posto che sprizza ovunque di toscanità, originale nel format, curato in ogni dettaglio, con particolari from Toscana: dall'arredamento alle sedie, perfino i grimalti sono di pura stoffa arancione del Casentino. Ristorante, bottega, enoteca, caffetteria, panetteria, utilizzano tutti ingredienti toscani, con grande attenzione soprattutto ai giacimenti, sparsi un po' ovunque in quel territorio.

Tutto è in vendita, tutto è acquistabile, perfino i complementi di arredo: sedie, calici, tovaglie, piatti ecc. E si può mangiare dal pranzo alla cena e addirittura continuare fino a tardi con un *cocktail* di distillati, a cominciare da un eccellente gin tonic con acqua tonica e gin prodotti sempre da quei «Male detti Toscani» (Curzio Malaparte) nel territorio. La cucina è chiara quale lingua parlata e soprattutto a chi come il sottoscritto «è andato a sciacciare panni in Arno» sia molto comprensibile e anche in grado di dare un giudizio.

Con grande nostalgia così ho ritrovato alcuni piatti di cui sono molto goloso a cominciare dai fegatini di rigaglie di pollo e un sorprendente crostino fatto di un pane dolce con uvette e finocchiona. Le zuppe la fan da padrone, e, come potrebbe essere diverso, così un assaggio di pappa al pomodoro e di ribollita è d'uopo ma appena ho letto nel *menu* tortelli mugellani (ripieno di patate) con ragù di carne non ho avuto dubbio nella scelta, ho pure gustato da altro piatto, un tortello con ripieno di pappa al pomodoro (messaggio al *patron* Simone: non cominciamo con piatti neotoscani!).

Confesso di non aver ordinato la bistecca, vista anche la scelta invitante, ma ho un debole per seppie in inzimonio e fagioli zolfini (mancano ahimè i fagioli all'uccelletto, sorvoliamo per quelli al fiasco!). Mi fa piacere che il baccalà sia alla livornese e che faccia la sua ricomparsa il pepeoso (piatto di punta negli anni '70 alla *Torre di Pisa*, una delle trattorie toscane che nel Dopoguerra hanno segnato la cucina di Milano). *Sine qua non*