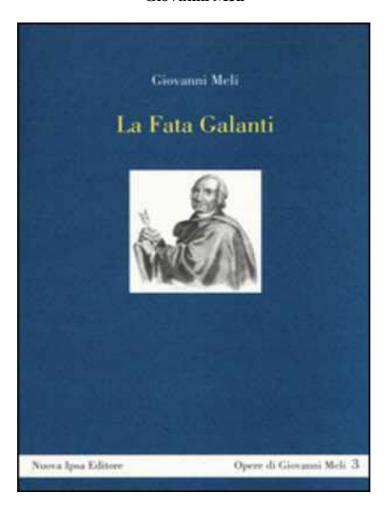
La Fata Galanti PDF Giovanni Meli



Questo è solo un estratto dal libro di La Fata Galanti. Il libro completo può essere scaricato dal link sottostante.



Autore: Giovanni Meli ISBN-10: 9788876766268 Lingua: Italiano

Dimensione del file: 1931 KB

DESCRIZIONE

"La Fata Galanti 'è l'opera con la quale il giovane Meli si presenta alla cultura palermitana del secondo Settecento, Il diminutivo che lo accompagna da secoli, "poemetto", rende ragione soltanto del formato in cui fu pubblicato. Si tratta di 4256 versi la cui prima caratteristica è quella di essere siciliani nella lingua e nel metro. Meli aveva già composto nella lingua letteraria di allora alcune canzonette che, a quanto si scrisse, si erano fatte apprezzare, ma la 'Fata Galanti', segna rispetto a queste una decisa svolta e più ancora una scelta di direzione, in più sensi, che sarà mantenuta per tutta l'attività successiva. Si disse, e l'affermazione è stata ripetuta nel tempo, che la svolta della Fata fosse stata determinata dalla precisa volontà di non entrare in competizione con il suo mecenate, il principe di Campofranco, anch'egli poeta, estemporaneo soprattutto, e verseggiatore nella lingua letteraria italiana dell'epoca. Al contrario, sappiamo che fu il Campofranco a imitare il Meli, pubblicando alcuni anni dopo di lui un poemetto che, come la Buccolica, riprendeva il tema delle quattro stagioni, allora assai di moda in tutta Europa, e insieme traducendo dal siciliano Lu labbru del suo giovane protetto." (dall'introduzione di Salvo Zarcone)

COSA DICE GOOGLE DI QUESTO LIBRO?

Il nerello cappuccio è il vitigno che dà vita a questo vino. Tradizionalmente in uvaggio al nerello mascalese per arricchirlo di colore, in questa verisone ...

Guarda cosa ha scoperto Le Fate Galanti (Lefategalanti) su Pinterest, la raccolta di idee più grande del mondo.

Questo vino nasce tra le dolci colline della Sicilia occidentale, nelle terre che sin dall'arrivo dei fenici hanno cullato viti e vino nel loro seno.

LA FATA GALANTI

Leggi di più ...