

Emilio Russo

LETTERATURA ITALIANA – Laurea Magistrale (Semestre II)

NELL'OFFICINA DELLA "GERUSALEMME LIBERATA" DEL TASSO

Contenuti

Il corso è dedicato alla revisione della *Gerusalemme liberata* di Torquato Tasso. Riprendendo le notizie offerte dalle *Lettere poetiche*, le lezioni discuteranno le modifiche apportate al poema nel corso del biennio 1575-1576, sia in rapporto alla regolarità epica ricercata dal Tasso, sia in rapporto al condizionamento rappresentato dal Sant'Uffizio. Condotta con impostazione filologica, il corso esaminerà anche alcuni dei manoscritti più importanti per la tradizione del poema.

A.

Conoscenza integrale di:

- **Torquato Tasso, *Gerusalemme liberata*** (ed. consigliata: ed. Tomasi, Milano, Bur-Rizzoli, 2009)
- **Torquato Tasso, *Lettere poetiche*** (ed. consigliate: ed. Molinari, Parma, Guanda-Fondazione Pietro Bembo, 1995; testo disponibile sul sito www.bibliotecaitaliana.it).
-

B.

Conoscenza della seguente bibliografia critica:

- **Luigi Poma, *Studi sul testo della 'Gerusalemme liberata'***, Bologna, Clueb, 2005, pp. 1-32, 145-178;
- **Guido Baldassarri, *Il sonno di Zeus. Sperimentazione narrativa del genere rinascimentale e tradizione omerica***, Roma, Bulzoni, 1984;
- **Claudio Gigante, *Tasso***, Roma, Salerno Editrice, 2007, capp. I, II, V, VI;
- Dispense di testi e riproduzioni di manoscritti che verranno forniti a lezione (**solo per gli studenti frequentanti**).

C.

Agli studenti non frequentanti verrà richiesta **l'integrazione di una delle seguenti opzioni**:

1. **Torquato Tasso, *Il Gierusalemme***, a cura di Guido Baldassarri, Roma, Edizioni di Storia e Letteratura, i.c.s.;
2. **Torquato Tasso, *Rinaldo***, a cura di Matteo Navone, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 2012;
3. **Torquato Tasso, *Apologia in difesa della 'Gerusalemme liberata'***, in *Torquato Tasso, Prose*, a cura di Ettore Mazzali, Milano-Napoli, Ricciardi, 1959, pp. 410-485;
4. **Matteo Residori, *L'idea del poema. Studio sulla 'Gerusalemme conquistata' di Torquato Tasso***, Pisa, Scuola Normale Superiore, 2004.