



CITTÀ DI
ARZIGNANO



CENTRO
PER IL LIBRO
E LA LETTURA



Vicolo Marconi, 6



MemoLibri n°965

Dal 28 agosto al 3 settembre 2023

Buona lettura e buon divertimento a tutti!

Il libro della settimana



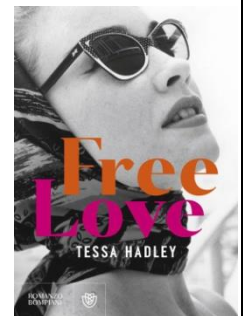
1967. Mentre a Londra si accende il fuoco della contestazione giovanile c'è chi vive ancora, almeno in apparenza, nel vecchio mondo stabile e borghese dei quartieri residenziali: ecco la famiglia Fischer. Phyllis, bella casalinga impeccabile, Roger, in carriera al Foreign Office, e i figli Colette, adolescente che legge troppo, e Hugh, bambino perfetto. In una sera d'estate il figlio ventenne di una vecchia amica va a trovarli contro voglia, invitato a cena; bacia Phyllis in giardino, al buio, facendo divampare qualcosa in lei. Phyllis, tormentata dall'accaduto, fa una scelta di rottura: abbandona la famiglia in nome di un nuovo amore apparentemente libero, e va a vivere con Nicky in una vecchia casa bohémienne. Le conseguenze sulla vita di tutte le persone coinvolte sono imperscrutabili. Come di consueto, Tessa Hadley indaga l'animo umano con sottigliezza e va in profondità, mostrandoci luci e ombre di ogni personaggio e insieme una scena sociale che si trasforma con le persone e da loro viene trasformata.



**TESSA
HADLEY**

Free love

Bompiani



VITTORIO VIVIANI, La danza sul vuoto, Neri Pozza



Il fidanzamento interrotto tra una ballerina e uno studente universitario, le vicende quotidiane di una povera famiglia di artisti, l'interno di una casa napoletana «sopra Toledo» in una giornata d'ottobre del 1951: ecco il nucleo di questa prima opera narrativa di Vittorio Viviani che, nel suo svolgersi imprevedibile e vertiginoso, raggiunge l'ampiezza di una narrazione epica. Dalla Napoli prefascista alla Napoli «americana», dal tempo del delitto Matteotti allo sciopero dell'Università del '49, in queste pagine emerge l'immobile fisionomia di una città disincantata e segreta, resa nella molteplicità dei suoi aspetti, nella vasta galleria dei suoi personaggi, nel paesaggio urbano e in quello interiore in cui si svela una inarrestabile devastazione sociale e morale, resa ancora più drammatica, nel dopoguerra, dalla presenza dei militari alleati.

FANTASCIENZA



DARIO TONANI, Il trentunesimo giorno, Mondadori



Il globo è avvolto in una cortina compatta di nuvole, in balia di eventi climatici estremi e devastanti che decimano la popolazione terrestre. Il trentunesimo giorno il cielo si apre e dalle ultime nubi si affacciano stormi di sagome fluttuanti. Sono cadaveri. Milioni di corpi privi di vita che galleggiano in balia del vento e delle correnti d'alta quota. Da dove arrivano, come sono finiti lassù? Perché non cadono? In un mondo al collasso, la sopravvivenza è un sottile equilibrio tra meschini espedienti quotidiani, mentre terrore e superstizione dilagano e la scienza ufficiale non riesce a dare un perché a un fenomeno inspiegabile. Una cosa però è chiara: bisogna tirare giù tutti quei cadaveri, dai cui abiti sbrindellati piovono ricordi e tesori personali di ogni genere. In questo scenario da incubo si muovono Evelyne, ex trapezista-bambina di un piccolo circo itinerante, e Alvaro, un uomo provato dalla vita alla ricerca di una seconda possibilità. È tempo di nuovi eroi. E che umili spazzini del cielo – gli Zavorranti – uniscano le loro forze per il bene comune.

STORICO



JEAN DIWO, Il genio della Bastiglia. Le dame del Faubourg vol. 3, 21lettere



In questo terzo volume della trilogia de "Le dame del Faubourg", tornano in scena Marie ed Ethis, "Il vincitore della Bastiglia". Il genio alato della Bastiglia veglierà nel cielo dei talentuosi ebanisti del Faubourg Saint-Antoine. Le "lame fini" non perderanno la loro abilità, ma la perpetueranno attraverso le risate, le lacrime e gli amori, attraverso il tempo e la storia, dalle rivoluzioni del 1830 e 1848 fino al periodo tra le due guerre mondiali, sposando prima il lirismo della Belle Époque poi lo stile ornamentale dell'Art déco.



EMANUELA FURLAN, *Il bocciolo di tarassaco*, EF



Una mano sconosciuta, un libro abbandonato, una lettera nascosta, un invito misterioso. Per Amelia non può essere che uno dei suoi romanzi, quelli in cui ha sigillato i sentimenti autentici che si rifiuta di affrontare nella vita reale. E se invece questa volta stesse accadendo proprio a lei? E se fosse arrivato il momento di riscrivere la propria storia? Accetterà quell'invito per scoprire come sarebbe andata?

Le altre novità che troverete in biblioteca:

MANGA

N. KANAZAWA, **Osama game. Il gioco del re vol. 1, 2, 3, 4, 5**, Planet manga

GUIDE TURISTICHE

B. WILLIAMS, **Londra**, Feltrinelli

A. FRANCONI, **Finlandia**, Feltrinelli

S. BARTH, **Islanda**, EDT

INFORMATICA

M. MAGAGNIN, **Raspberry Pi. Il mio primo Linux Embedded**, Vispa Edizioni

RELIGIONE

R. PANIKKAR, **Tra Dio e il cosmo. Una visione non dualistica della realtà**, Laterza

CLASSICO

L. N. TOLSTOJ, **Regole di vita**, Aragno

La ricetta della settimana

Torta gelato bounty

Ingredienti (stampo da 25x11): 200 ml di panna per dolci, 360 ml di latte condensato, 2 cucchiaini di rum, 100 gr di farina di cocco, 200 gr di cioccolato fondente, 100 gr di cioccolato al latte

Preparazione: 30 minuti

Cottura: 5 minuti + 5 ore di riposo in freezer



*Ricetta e immagine tratte da:
www.misya.info*

Montate la **panna** ben fredda di frigo, poi aggiungete il **latte condensato** a filo e amalgamate bene. Unite anche il **rum** e la **farina di cocco** e mescolate per far amalgamare bene il tutto. Foderate uno **stampo da plumcake** con carta forno (lasciatela un po' lunga oltre i bordi: sarà più facile tirare fuori il gelato), versate il composto, livellate bene e fate riposare in freezer per almeno **4 ore**. Sciogliete i due tipi di **cioccolato** (a bagnomaria o in microonde) e fatelo intiepidire un po', quindi spennellate la superficie superiore del dolce, livellando bene. A contatto con la superficie fredda, il cioccolato di solidificherà in breve tempo. Mettete in freezer per pochi minuti, per farlo solidificare bene. Riprendete lo stampo, tirate fuori il dolce e rovesciatolo su un piano rivestito di carta forno. Ricoprite tutta la superficie con il cioccolato rimasto (scaldatelo nuovamente se necessario). Mettete in freezer ancora per almeno **1 ora**, quindi servite la torta gelato bounty. Buona merenda!