

MemoLibri n°969

Dal 2 all'8 ottobre 2023

Buona lettura e buon divertimento a tutti!

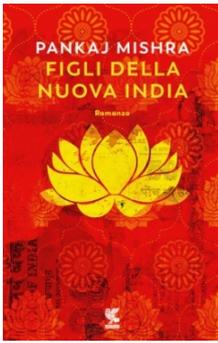
Il libro della settimana



Situato sul fianco di una montagna, e separato dal resto della vallata da un ponte che gli abitanti non attraversano mai, Appettricchio è il posto dove tornare per far pace con noi stessi e **capire chi siamo**. È qui che è nata Rosa, la madre di Mapi e Lupo, che ad Appettricchio hanno trascorso tutte le vacanze della loro infanzia. In paese vivono **personaggi stravaganti**: la maggior parte di loro si chiama Rocco, in onore del santo patrono, nessuno ha un cognome e ognuno parla un dialetto che sembra una lingua straniera. Andando in auto verso Appettricchio, i protagonisti ricordano con nostalgia le avventure semplici e i **rapporti genuini** vissuti in quel posto che è sempre rimasto nei loro cuori, fino a svelare, con un inaspettato colpo di scena, il motivo che li ha tenuti lontani per un periodo così lungo della loro esistenza. Un romanzo unico e originalissimo, capace di creare un **sentimento nostalgico** di forte immedesimazione con la descrizione del paese sospeso nel tempo, che assume una valenza quasi universale.



PANKAJ MISHRA, Figli della nuova India, Guanda

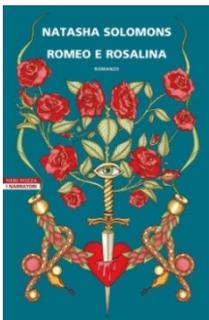


L'Indian Institute of Technology è un sogno per tutti i giovani indiani che desiderano sfondare nel mondo della finanza. Soprattutto per chi, come Arun, è nato in una casta inferiore e ha conosciuto un'infanzia di privazioni e durezza. Per questo, quando viene ammesso nella **prestigiosa università** di Delhi, Arun sa di avere tra le mani il lasciapassare per un futuro diverso. Ma le cose per lui non vanno come aveva sognato: sempre tormentato dal timore di essere smascherato come **intruso**, non sa condividere la feroce ambizione degli altri studenti, quello sfrenato desiderio di fama e ricchezza che li porterà a valicare le barriere sociali. Così, mentre gli amici, terminati gli studi, conducono una vita tra lusso e feste, Arun si ritira con la madre in un piccolo villaggio sull'Himalaya dove si dedica al lavoro di traduzione. Il suo **idillio solitario** si interrompe però con l'arrivo di Alia, una giovane donna che sta raccogliendo materiale per scrivere un libro sui suoi vecchi compagni dell'IIT. Se vuole occupare un posto vicino ad Alia, Arun si troverà costretto a scegliere: non solo da che parte stare, ma **che persona vuole essere**.

ROSA



NATASHA SOLOMONS, Romeo e Rosalina, Neri Pozza



La prima volta che **Romeo** la vede, se ne innamora all'istante. Intorno a loro la festa si muove, in un turbinio di vesti variopinte, musica e vino, ma Romeo Montecchi ha occhi solo per lei. Le **loro famiglie sono in guerra**, una faida antica le cui origini a Verona nessuno ricorda più. Qualsiasi sentimento fra loro non può che essere scandalo, oltraggio, motivo di scontro. Scontro che appare inevitabile, visto che lei accoglie le attenzioni di Romeo come un bocciolo di rosa accoglie la primavera. Così, quando lui si arrampica fino al suo balcone per cospargerlo di fiori, lei gli giura **amore eterno**. Lei, che si chiama Rosalina Capuleti, deve conoscere l'amore, combattere la sorte decisa da altri. Ma quando lui le chiede di mentire, rubare, tradire, nel cuore della passione si insinua il dubbio: **e se Romeo Montecchi non fosse chi dice di essere?** Intanto Romeo ha già posato lo sguardo su un'altra Capuleti. Per Rosalina, delusa e piena di domande, è il momento della **vendetta**, anche per le donne che l'hanno preceduta. Forse non è troppo tardi per salvare Giulietta...

PATRICK MODIANO, La strada per Chevreuse, Einaudi



Un tardo pomeriggio d'estate degli **anni Sessanta**, Jean Bosmans si ritrova per caso nella valle di Chevreuse, in **Francia**. Qui Jean ha la sensazione di riconoscere strade, paesi, edifici. E una **casa**, che sembra appartenere alla geografia della sua anima... Oltre le frontiere lineari del tempo, tra ricordi risvegliati e sogni a occhi aperti, Jean si addentra nel labirinto della **memoria** per interrogare i fantasmi di una vita e svelare il **mistero** di quella casa: le sue mura custodiscono solo le ombre dell'infanzia, oppure nascondono la verità su un **crimine** commesso in un giorno lontano?

Le altre novità che troverete in biblioteca:

ALTRA NARRATIVA

- C. CUSSLER, **I predoni**, Longanesi
N. HARATISCHWILI, **La luce che manca**, Marsilio
R. HENG, **Il pescatore di isole**, Piemme
G. NATIVO, **Polveri sottili**, Mondadori
F. PACIFICO, **Il capo**, Mondadori
R. POWERS, **Operazione anime erranti**, La nave di Teseo
O. TOKARCZUK, **I libri di Jakub**, Bompiani
E. TREVI, **La casa del mago**, Ponte alle Grazie

ROMANZI ROSA

- L. BERNE, **L'ereditiera prende marito. Penhallow vol. 3**, Sperling & Kupfer
S. SPRINZ, **Quando tu vorrai. Dunbridge Academy vol. 3**, Tre60

THRILLER

- A. MARSONS, **La memoria dei morti**, Newton Compton

ROMANZI STORICI

- A. JACOBS, **Appuntamento all'Atelier Rosen**, Giunti

FUMETTI

- M. MATSUMOTO, **I fanatici del gekiga**, Coconino Press

VIAGGI

- V. LATRONICO, **La chiave di Berlino**, Einaudi

ESCURSIONISMO

- B. ZENNARO, **Esplorazioni in natura con bambini piccoli. Manuale pratico di escursionismo con bambini da 0 a 4 anni**, Versante Sud

CUCINA

- I. BUSATO, **Veg no stress. La dispensa vegana**, Mondadori
J. MOTTOLA, **Tortinsù. I miei dolci senza lattosio**, Gribaudo

SELF-HELP

- A. BIANCHI, **Smetti di sopravvivere, ricomincia a vivere!**, Red

PALEONTOLOGIA

- T. HALLIDAY, **I mondi di ieri. Alle origini della Terra**, La nave di Teseo

BIOGRAFIA

- M. MARTINO, **Bruce Lee. L'avventura del piccolo drago**, 66thand2nd

La ricetta della settimana

BISCOTTI ALL'UVA

Ingredienti: 1 grappolo d'uva, 240 gr di farina 00, 120 gr di zucchero, 80 gr di burro ammorbidito, 1 uovo, 1 cucchiaino di lievito per dolci

Consiglio: Per aggiungere un tocco di sapore, unite al vostro impasto delle mandorle o dei pinoli

Conservazione: Mettete i vostri biscotti in un contenitore chiuso ermeticamente, in questo modo potrete conservarli per 5/7 giorni

Pulite gli **acini d'uva**, tagliateli prima a metà per eliminare i semini interni e poi in pezzi più piccoli, ma fate attenzione a non buttare il succo.

In una ciotola, unite la **farina** setacciata insieme al **lievito** e lo **zucchero** e mescolate grossolanamente. Unite il **burro ammorbidito**, un cucchiaino di **succo di uva** e l'**uovo**.



*Ricetta e immagine tratte da:
www.cookist.it*

Lavorate con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo e poco appiccicoso. Unite all'ultimo gli acini e distribuiteli in modo omogeneo. Formate un filoncino con il vostro impasto, ricavatene delle **palline** del diametro di 2/3 centimetri e schiacciatele con i palmi delle mani così da formare i vostri biscotti.

Foderate una **teglia** con un foglio di **carta forno** e sistemate i vostri biscotti ben distanziati tra di loro. Cuocete in **forno ventilato** per **15 minuti** a **180 gradi**. I vostri biscotti sono pronti per essere serviti!