



CITTÀ DI
ARZIGNANO



CENTRO
PER IL LIBRO
E LA LETTURA



MEMOLIBRI

NEWSLETTER SETTIMANALE

N°983



William Morris - The house of the wolfings

*Questo romanzo, per stessa ammissione di **J. R. R. Tolkien**, è stato fonte di ispirazione per la stesura de "Il Signore degli Anelli".*

William Morris, uno dei più influenti intellettuali dell'Ottocento inglese, rivisita la lotta tra Goti e Romani mescolando **realtà storica** ed **elementi fantastici** tipici del romanzo islandese medievale.

Thiodolf, condottiero barbaro della casata dei Wolfings, si oppone in uno scontro epico ai **Romani** che minacciano la sua gente. Le vicende narrate servono all'autore come spunto di riflessione sulle **tematiche politiche utopistiche** a lui tanto care. L'opera è finalmente presentata al pubblico italiano in una traduzione che riecheggia lo stile del **racconto orale**, accompagnata da evocative **illustrazioni**.

CARMEN

Prosper Mérimée
Rizzoli, 184 p.

Siviglia, **Spagna**. Arrestata in seguito a una lite, Carmen, **zingara** dal temperamento focoso, seduce il brigadiere don José e gli promette il suo amore se lui la aiuterà a **fuggire...** La storia resa nota dall'opera di Bizet in un **volume illustrato** di grande impatto, che sublima l'**amore tragico** e la gelosia. Il mito della **donna fatale**, libera e seducente, attraverso le splendide illustrazioni di Benjamin Lacombe.



LA VOCE UMANA

Giorgio Agamben
Quodlibet, 104 p.

I grammatici antichi cominciavano dalla **voce** la trattazione del **linguaggio**. L'**antropogenesi**, il diventare essere umano, coincide con un'operazione sulla voce, trasformando il verso dell'animale in uno strumento di **conoscenza**. Attraverso un'indagine archeologica, il libro ricostruisce le modalità di questa «articolazione» della voce, interrogando la funzione che in essa ha svolto l'invenzione della **scrittura**. La riflessione sulla voce è allora inseparabile da una riflessione sulla **natura umana**, e costituisce un problema essenzialmente politico, perché in esso ne va ogni volta della decisione di ciò che è umano e di ciò che non lo è.

Quodlibet
Giorgio Agamben
La voce umana

FORMULA DI UN DISASTRO INVISIBILE

Federico Bevilacqua
Penisola, 231 p.

Una mappa per orientarsi nello sviluppo di uno tra i più gravi casi di **contaminazione dell'acqua** nella storia d'Europa. Una ricerca editoriale nata dalla volontà di Federico Bevilacqua, biologo e cittadino dell'area colpita dal male invisibile, che per diversi anni ha documentato l'evolversi della lotta civile riassunta nella bandiera del **Movimento No Pfas**. Una storia che è divenuta simbolo in Italia di militanza, di **difesa della salute** e del diritto all'**acqua come bene pubblico**.



ALTRE NOVITÀ

NARRATIVA

L. LORENZON, **L'altra porta. Antologia di racconti interattivi**, Raven

D. ADAMS, **Guida galattica per gli autostoppisti. Trilogia più che completa in cinque parti**, Mondadori

ESOTERISMO

L. DE LUCA, **Genesa Crystal. La vita può espandersi in qualsiasi direzione**, Youcanprint

ARTE

L. GALIOTTO, **Pagine colorate del mio diario**, Mediafactory

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

GALETTE DES ROIS: RICETTA DEL DOLCE FRANCESE PER L'EPIFANIA

INGREDIENTI

Per la crema frangipane:

- 125 gr farina di mandorle
- 100 gr burro morbido
- 100 gr zucchero a velo
- 2 uova medie
- un cucchiaino estratto di vaniglia

Per la sfoglia:

- 2 rotoli pasta sfoglia rotonda
- 2 rotoli
- 1 tuorlo



PROCEDIMENTO

Per la crema frangipane:

In una terrina mettete il **burro morbido** a pezzetti e lo **zucchero a velo**. Lavorateli con le **fruste elettriche** fino a ottenere una crema. Aggiungete quindi le **uova**. Frullate ancora per incorporarle. Montate fino a ottenere un composto liscio e spumoso. Incorporate poi la **farina di mandorle**. Aggiungete la "sorpresa" e mescolate per amalgamare il tutto.

Nel frattempo, preparate le basi:

Sagomate i due dischi di **pasta sfoglia** con un cerchio da **22-24 cm** di diametro. Ritagliate la forma ottenuta. Spennellate la circonferenza del disco di base con il **tuorlo sbattuto**. Distribuite al centro la **crema frangipane**. Fate in modo che lo spazio spennellato resti libero e vuoto. Adagiate l'altro disco di sfoglia sul ripieno. Sigillate le estremità esercitando una leggera pressione con le dita lungo la circonferenza. Spennellate la superficie con il tuorlo sbattuto con il dorso di un coltello e, se preferite, potete decorare la galette des rois formando una sorta di piccole curve, facendo attenzione a non tagliarla. Bucherellate la superficie con uno stecchino e mettete in **frigorifero** per **mezz'ora**. Trascorso questo tempo, fate cuocere in **forno statico** a **200 °C** per circa **25 minuti**. Quando sarà gonfia e dorata, sfornatela e lasciatela raffreddare, quindi portate in tavola e servite!