



CITTÀ DI  
ARZIGNANO



CENTRO  
PER IL LIBRO  
E LA LETTURA



# MEMOLIBRI

NEWSLETTER SETTIMANALE

N°984



Patrick Dewitt – L'uomo che amava i libri

***Eccentrico e dolceamaro***, questo romanzo celebra lo ***straordinario*** nella vita ordinaria e descrive la brace che cova anche sotto ***l'esistenza più mite***.

L'esistenza di Bob Comet, bibliotecario in pensione, scorre tranquilla. Da tempo ha rinunciato all'idea di creare **connessioni intime**, e il suo unico modo di stare nel mondo è tramite la **lettura**. L'altro piacere di Bob sono le **camminate**.

Le sue passeggiate non prevedono contatti umani. Fino al giorno in cui, entrando in un supermercato, si imbatte in una **donna** dall'aria assente. Al collo ha legato un foglietto con la scritta: "mi chiamo Chip, e vivo al **centro anziani** Gambellreed". Nel ricondurre la signora alla residenza, Bob nota un volantino: è un appello a fare **volontariato** presso quel centro. Un'occasione di sottrarsi alla **solitudine**, ma anche, forse, l'opportunità di affrontare la nostalgia per un **amore perduto**.

## LA MECCANICA DEGLI SPIRITI

A. J. West

Neri Pozza, 368p.

Belfast, 1914. A interrompere la tranquilla vita di William Crawford, giunge la **tragedia**: la **morte** dell'unico figlio maschio spinge lui e la moglie nelle spire del circolo di Kathleen Goligher, **medium** dagli straordinari poteri. Da uomo di **scienza** qual è, William non può mettere da parte lo **scetticismo** che accompagna la sua esistenza, eppure non può neanche negare ciò che vede e sente: voci dall'oltretomba raccontano **segreti** mai svelati, riportando a galla traumi di un passato forse non così ben sepolto. Ben presto la sua missione diventa **provare la scientificità del soprannaturale**. Quello che William non sa, però, è che sta per entrare in un gioco dove ingannati e ingannatori si scambiano continuamente di ruolo, fino a giungere a quella che potrebbe essere la **fine**...

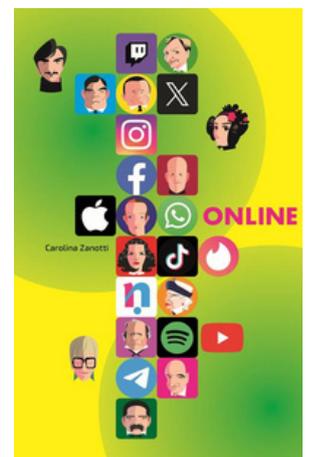


## ONLINE. STORIE DEI CREATORI DEL MONDO DIGITALE

Carolina Zanotti

Nuinui, 360 p.

Chi si nasconde dietro la creazione delle **piattaforme social** con le quali interagiamo ogni giorno? Quali personaggi caratterizzano la **storia** della creazione dei computer e dei cellulari che utilizziamo oggi? Dalle prime **comunicazioni** alla rivoluzione dei social network, questo libro presenta le menti più stravaganti che stanno dietro le **invenzioni** che hanno dato il via alla rivoluzione dell'**online**. Un modo originale e curioso di andare alla scoperta della **tecnologia** e della **rete** attraverso le vite di più di 50 geni.



# ALTRE NOVITÀ

## *FILOSOFIA*

F. LUISETTI, **Essere pietra. Ecologia di un mondo minerale**, Wetlands

## *POLITICA*

T. BOERI, **PNRR. La grande abbuffata**, Feltrinelli

## *ARTIGIANATO*

B. RESTELLI, **Giocare con i fili. Esplorare, sperimentare, creare seguendo Bruno Munari**, Angeli

# LA RICETTA DELLA SETTIMANA

## TORTA DI ROSE

### INGREDIENTI

Per la pasta:

- 330 g *farina 0*
- 120 g *latte*
- 100 g *burro*
- 60 g *zucchero*
- 16 g *lievito di birra fresco*
- 5 g *sale*
- 1 *uovo*
- 1 *tuorlo*
- *acqua di fiori d'arancio*

Per la farcitura:

- 200 g *marmellata di arancia*
- 120 g *granella di pistacchi*
- 100 g *arancia candita*
- 20 g *granella di zucchero*
- 1 *uovo*



### PROCEDIMENTO

Per la PASTA:

Sciogliete il **lievito** nel **latte**. Mescolate la **farina** con il latte e il lievito, 2 cucchiaini di **acqua di fiori d'arancio**, lo **zucchero**, l'**uovo** e il **tuorlo**, il **burro** morbido e infine il **sale**. Lavorate gli ingredienti per 10 minuti, quindi coprite la pasta e lasciatela lievitare in frigorifero per 12 ore.

Per la FARCITURA:

Stendete la pasta in un rettangolo (circa 40x30 cm); spalmatelo con la **marmellata** e cospargetelo con circa 60 g di **canditi** e 100 g di **granella di pistacchi**. Arrotolate l'impasto sul lato lungo e riponetelo in **freezer** per **40 minuti**. Regolatele alle estremità, poi tagliatelo in 12 rondelle di circa 3 cm di spessore. Disponetele in una teglia rettangolare distanziate tra loro di circa 1,5 cm. Lasciate lievitare per 2 ore, finché alla fine le rondelle si toccheranno tra loro. Spennellatele con l'uovo sbattuto e cospargetele con la **granella di zucchero**. Infornate a **180 °C** per **40-45 minuti**. Completate con i canditi e la granella di pistacchi rimasti. Buon appetito!