

# MEMOLIBRI

NOVITÀ DALL' 1 AL 7 FEBBRAIO

N° 1036



Una **strardinaria**  
**storia d'amore..**  
che in realtà  
sono **due.**

Il **marito** di **Mabel**  
**Beaumont, Arthur,**  
**amava** le **liste.**  
Lasciarle in giro per  
casa era un piccolo  
rituale quotidiano, ma  
ora Arthur è **morto** e, a  
ottantasei anni, **Mabel**  
deve fare i conti con  
un'inattesa **solitudine.**  
Ma anche con un'**ultima**  
**lista: cercare D. D.**

Mabel ne è certa - è **Dot,**  
**sparita** da un giorno all'altro  
**sessant'anni prima..** Decide di  
fare un **tentativo.** E non sarà  
solo la sua **vita a cambiare,** ma  
**anche** quella delle **amiche** che  
incontra lungo la **strada.** Donne  
diversissime, per età, percorso di  
vita e sogni, eppure ognuna di  
loro diventa una voce della lista  
che **Mabel** ha iniziato a **stilare**  
per sé stessa: quella delle **cose**  
da **fare** (e delle persone da  
aiutare) **prima** di **andarsene.**  
Riuscirà a completarla in tempo,  
a esaudire l'ultimo desiderio di  
Arthur e a dire a Dot quello che  
non ha avuto il coraggio di dirle  
tanti anni prima?

## LA FAME DEL CIGNO

Luca Mercadante  
Sellerio, 409 p.

**Domenico Cigno** è un **cinquantenne** super obeso, **redattore sportivo** dell'edizione del sud di un importante quotidiano. Cigno ha già lasciato il meglio della vita dietro di sé. **Abita** in una **cascante villetta** con giardino sul **litorale domitio**. Un territorio di immigrazione clandestina, bande camorristiche poco organizzate e sistemica violenza. A pochi giorni dal Natale, in uno dei **canali** viene **ritrovato** il **corpo** di una **ragazza**. **Cigno** è per caso il **primo** ad **arrivare** sul posto e tenta il riscatto attaccandosi a questa storia con tutte le sue forze.

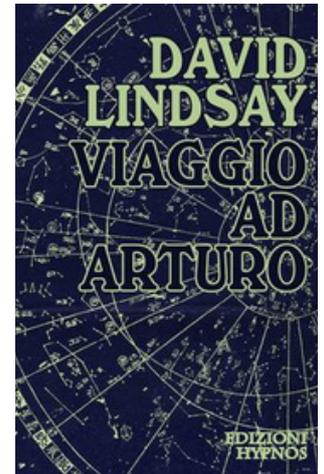


## FANTASCIENZA

### VIAGGIO AD ARTURO

David Lindsay  
Hypnos, 205 p.

La vicenda del protagonista, **Maskull**, che dopo un **viaggio interstellare** approda sul **pianeta Tormance**, si rivela come una delle più bizzarre e immaginifiche quest, un **itinerarium** non solo fisico, ma soprattutto **spirituale**, un **caleidoscopio** di **esperienze**, tra cui la prima **testimonianza** in letteratura del **terzo sesso**, con **personaggi non-binari** e l'impiego di **pronomi dedicati**.



## THRILLER

### LE BUGIE SEPOLTE NEL MIO GIARDINO

Kim Yōng-jin  
Giunti, 305 p.

A **Seoul**, dove vivi fa la differenza. **Ju-ran** è una donna bellissima e ha una **famiglia "perfetta"**. L'unica cosa che le dà sui nervi è la **puzza** che proviene dal **giardino**. Le **azioni** insignificanti di quello che ha sempre considerato il **compagno ideale** cominciano ad apparirle improvvisamente **sospette**. Specialmente dopo che una **giovane donna** lo **accusa** dell'**omicidio** di suo **marito**. E se Jae-ho fosse un assassino? **Sang-eun** adesso si ritrova **vedova**, **senza un lavoro** e **incinta**. In questo mondo sembra che ognuno sia infelice a modo suo: chi ha troppo e chi non ha nulla.



# ALTRE NOVITÀ

## ALTRA NARRATIVA

R. PERRY, **Dog**, Mondadori

S. STOKES-CHAPMAN, **La chiave delle ombre**, Neri Pozza

N. TERRANOVA, **Quello che so di te**, Guanda

## LETTERATURA

G. MIDDEI, **Sopravvivere al lunedì mattina con Lolita. I classici che ti mettono in salvo**, Feltrinelli

## DIRITTO

**Codice civile e di procedura civile e leggi complementari**,  
Key

## FISICA

L. SALASNICH - F. LORENZI, **Modern Physics**, Springer

## SEZIONE LOCALE

SPAC, **SPAC 50 +1 years**, Verona stampa

# LA RICETTA DELLA SETTIMANA

## RAVIOLI DOLCI FRITTI

### INGREDIENTI:

- 250 gr di farina 00
- 1 uovo
- 100 gr di zucchero
- 30 gr di burro
- 2 cucchiaini di vino bianco
- 3 cucchiaini di latte
- scorza di 1 limone grattugiata
- olio di arachide qb
- zucchero a velo qb
- ricotta, marmellata o Nutella per farcire qb



### PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto dei ravioli dolci disponendo su di un piano la **farina** setacciata a fontana, la **buccia di limone** grattugiata, il **burro fuso**, lo **zucchero**, l'**uovo**, il **vino** e il **latte** e impastare. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola trasparente e far riposare.

Tirare poi la pasta con il matterello fino ad uno spessore di circa 3/4 mm. Ricavare dalla pasta dei cerchi di impasto della dimensione voluta. Prendete un dischetto di pasta, farcirlo con **Nutella, marmellata o ricotta** e chiuderlo a mezzaluna sovrapponendo i lembi a metà. Pigiare i lati in modo da farli aderire bene e non far aprire il raviolo durante la frittura e decorare con l'aiuto dei rebbi di una forchetta.

Immergere i ravioli nell'**olio d'arachide** a 180°. Lasciar cuocere i ravioli fino a quando non avranno assunto un colore dorato da entrambe i lati. Scolateli e adagiateli su un piatto con carta assorbente. Spolverarli con abbondante **zucchero a velo**.