



Città di Arzignano



MemoLibri n°494

Dal 20 al 26 gennaio 2014

Buona lettura e buon divertimento a tutti!

LIESL JOBSON, Cento strappi, Marcos y Marcos



Sanno di una terra vibrante e bellissima, di periferie spoglie sotto un cielo terso, di distanze infinite. Fanno parlare gente abituata all'asprezza, che si aggiusta le ferite sorridendo. Raccontano il desiderio, la paura, la mancanza. "Cento strappi" sono cento scatti in Sudafrica: coppie con gli stivali in macchina per scendere nel fango di fattorie disperse, una donna che arranca nel traffico di Johannesburg animata da fami differenti, prove generali d'orchestra dove il primo violino è solo e sventurato, liste della spesa che raccontano la storia di un matrimonio più a fondo di quanto potrebbe fare un romanzo intero. Con la sua scrittura Liesl Jobson coglie gesti e parole che in un attimo svelano stupidità e tenerezza, crudeltà e amore. Abile direttore d'orchestra, muove i suoi personaggi con tempi perfetti di entrata e di uscita, domina i solisti, padroneggia contrappunti e armonie.

ROSA

MILLY JOHNSON, Un indimenticabile autunno d'amore, Sperling



Le foglie cadono, l'autunno sta arrivando e Juliet Miller ha ancora il cuore dolorante per il suo burrascoso divorzio dopo aver trovato Roger, suo marito, a letto con Hattie, la migliore amica dai tempi del liceo. Tutto ciò che desidera è cambiare vita, per cui compra un appartamento e si mette a cercare un coinquilino con cui dividere le spese. Dopo decine di improbabili candidati, si presenta Floz, una coetanea che profuma di fragola e che per lavoro scrive poesie e frasi per i biglietti d'auguri. Reduce anche lei da una relazione finita male, ha lo stesso desiderio di Juliet di voltare pagina. Tra loro c'è subito sintonia e dopo poche settimane la loro convivenza funziona così bene da poter diventare per entrambe l'occasione giusta per voltare le spalle al passato. Floz, desiderosa di ricevere quell'affetto di cui la vita è stata avara, si lega da subito alla famiglia Miller. Juliet considera Floz un'amica sempre più preziosa, i suoi genitori la trattano come una figlia e persino il loro vecchio gatto fa le fusa quando la vede.

Anche Guy, il gemello di Juliet, chef rinomato, non riesce a resistere al suo fascino e si innamora perdutamente di lei. Le circostanze gli impediscono però di manifestarle i propri sentimenti e, quando si sente pronto a farlo, scopre che Floz è ancora presa da una misteriosa vecchia fiamma... Juliet, dal canto suo, sembra non accorgersi della passione segreta che nutre per lei Steve, il migliore amico di Guy, e corre dietro al suo capo, un avvocato immerso nel suo lavoro...

Le altre novità che da sabato 18 gennaio troverete in Biblioteca:

PSICOLOGIA

L. PUGLISI – E.G. MONTORSI, **Con te ho chiuso! Guida psico-pratica alla separazione**, Urra

CUCINA

L. MONTERSINO, **Accademia Montersino. Corso completo di cucina e di pasticceria, tecniche e ricette**, LT Editore

E. MOZZI – G. NEGRI, **Le ricette del dottor Mozzi. Mangiare con gusto senza glutine, secondo i gruppi sanguigni**, Cooperativa Mogliazze

M. McKEON, **Choco. Una passione fondente**, Luxury Books

T. KIROS, **Appretto e limoncello**, Luxury Books

T. KIROS, **Ricordi in cucina**, Luxury Books

T. KIROS, **Falling claudberries**, Luxury Books

SPORT

G. CLERICI, **500 anni di tennis**, Mondadori

POESIA E LETTERATURA

S. FRACASSO, **Apparentemente pensieri**, La Serenissima

C. MIRIANO, **Sposati e sii sottomessa. Pratica estrema per donne senza paura**, Sonzogno

TURISMO E VIAGGI

Belgrado e itinerari in Serbia, Edt

Torino, Edt

SEZIONE LOCALE

C. LUCATO – F. MEZZARO, **Montorso amore mio**, Franz Miliari

AUDIOLIBRI

E. DE LUCA, **Il giorno prima della felicità**, Feltrinelli

La ricetta della settimana

CROSTATA DI FROLLA AL CACAO CON GANACHE AL CIOCCOLATO



Ingredienti: per la frolla: 200g farina 00, 120g burro morbido, 85g zucchero a velo, 25g farina di mandorle, 15g cacao amaro, 1 uovo. Per la ganache: 300g cioccolato fondente, 300ml panna fresca, 100g burro.

Frolla: setacciare in una ciotola la farina, zucchero a velo e il cacao, poi unire il burro e impastare fino a ottenere un composto omogeneo e sabbioso. Aggiungere la farina di mandorle e l'uovo e lavorare non troppo a lungo l'impasto. Trasferire la frolla in frigo per almeno un'ora. Nel frattempo preparare la ganache: in un pentolino scaldare la panna fino a bollore; mescolare la panna calda e il cioccolato a pezzetti fino a ottenere una crema, poi aggiungere il burro e mescolare ancora. Togliere la frolla dal frigo e stenderla su uno stampo imburrato e infarinato; bucherellarla e cuocerla in bianco nel forno già caldo a 180° per circa 20 minuti, ponendo sopra un foglio di carta da forno con dei fagioli secchi. Sforarla e lasciarla raffreddare, quindi versarvi sopra la ganache e porre il tutto in frigo.

Le ricette e le immagini sono tratte da: www.labna.it

Per conoscere la programmazione del Charlie Chaplin Cinemas di Arzignano collegati a <http://charliechaplincinemas.blogspot.com/>

Biblioteca Civica "Giulio Bedeschi"

Vicolo Marconi, 6 – Arzignano

Tel. 0444 673833, Fax. 0444 450377

E-mail: biblioteca@comune.arzignano.vi.it

ig@comune.arzignano.vi.it

Per consultare il catalogo della Biblioteca: <http://opac.zetesisnet.it/zetesis/>

Se non vuoi più ricevere le nostre news clicca qui sotto e invia il messaggio scrivendo nell'oggetto e nel testo: unsubscribe a ig@comune.arzignano.vi.it