



CITTÀ DI
ARZIGNANO



Vicolo Marconi, 6



MemoLibri n°841

Dall' 8 al 14 marzo 2021

Buona lettura e buon divertimento a tutti!

NOIR



JOHN D. MACDONALD
FACILE PREDA



Jerry Jamison non ne vuole più sapere: è stufo di un matrimonio trascurato, di un lavoro noioso e della vacua vita frenetica di periferia. Un tempo Jerry aveva una bellissima sposa e un buon stipendio presso la fortunata attività commerciale del suocero. Tutto ciò prima che sua moglie diventasse un'alcolista, prima che l'azienda iniziasse ad andare in pezzi, e prima di quel pigro pomeriggio in cui Vince Biskay, un vecchio compagno dell'esercito, suonasse il campanello di casa facendogli un'allettante proposta. Vince promette di portare denaro ed emozione nella vita di Jerry. Ma è un piano che lascerà dietro di sé solo una scia di morte e distruzione.



PENELOPE WARD, Al tuo ritorno, Always Publishing



A vent'anni, la giovane Raven trova un lavoro per l'estate presso una delle famiglie più ricche di Palm Beach, i Masterson. Così, frequentando la loro lussuosa villa, conosce il figlio maggiore dei suoi datori di lavoro: Gavin è intelligente, affascinante e con una spiccata vena ribelle. Sin dal primo incontro con Raven, per lui scocca una scintilla. Persino correndo il rischio di essere diseredato da una madre oberante, Gavin si innamora perdutamente di Raven, della sua vivacità e della sua autenticità. Per un'estate indimenticabile, i due giovani sfidano il mondo intorno a loro pur di vivere il sogno del primo amore, un amore impossibile. Dieci anni dopo, Raven è ancora a Palm Beach. Da infermiera professionista, viene di nuovo assunta nella villa dei Masterson. Tutto sembra tornato esattamente come dieci anni prima, eccetto per Gavin, che adesso è un imprenditore di successo e vive lontano dalla sua famiglia, sull'altra sponda dell'oceano. Ma un giorno anche Gavin

Masterson piomba alla villa di Palm Beach. E Raven non è preparata al ritorno del suo primo amore, né al rancore che lui nutre per lei dopo il modo rovinoso in cui ha messo fine alla loro storia. Ormai le circostanze sono diverse, Gavin e Raven conducono due vite molto distanti e sembra sia giunto il momento per entrambi di fare i conti con un capitolo doloroso del passato e chiuderlo.

VICTORIA MAS, Il ballo delle pazze, E/O



Fine Ottocento. Nel famoso ospedale psichiatrico della Salpêtrière, diretto dall'illustre dottor Charcot (uno dei maestri di Freud), prende piede uno strano esperimento: un ballo in maschera dove la Parigi-bene può "incontrare" e vedere le pazienti del manicomio al suono dei valzer e delle polka. Parigi, 1885. A fine Ottocento l'ospedale della Salpêtrière è né più né meno che un manicomio femminile. Certo, le internate non sono più tenute in catene come nel Seicento, vengono chiamate "isteriche" e curate con l'ipnosi dall'illustre dottor Charcot, ma sono comunque strettamente sorvegliate, tagliate fuori da ogni contatto con l'esterno e sottoposte a esperimenti azzardati e impietosi. Alla Salpêtrière si entra e non si esce. In realtà buona parte delle cosiddette alienate sono donne scomode, rifiutate, che le loro famiglie abbandonano in ospedale per sbarazzarsene. Alla Salpêtrière si incontrano: Louise, adolescente figlia del popolo, finita lì in seguito a terribili vicissitudini che hanno sconvolto la sua giovane vita; Eugénie, signorina di buona famiglia allontanata dai

suoi perché troppo bizzarra e anticonformista; Geneviève, la capoinfermiera rigida e severa, convinta della superiorità della scienza su tutto. E poi c'è Thérèse, la decana delle internate, molto più saggia che pazza, una specie di madre per le più giovani. Benché molto diverse, tutte hanno chiara una cosa: la loro sorte è stata decisa dagli uomini, dallo strapotere che gli uomini hanno sulle donne. A sconvolgere e trasformare la loro vita sarà il "ballo delle pazze", ossia il ballo mascherato che si tiene ogni anno alla Salpêtrière e a cui viene invitata la crème di Parigi. In quell'occasione, mascherarsi farà cadere le maschere...

NICOLA MAY, **Appuntamento al piccolo negozio dei desideri**, Newton Compton



Appena sposata e con il suo negozio in piena attività, Rosa Smith sembra avere tutto ciò che si può desiderare. Ma il vero amore viene costantemente messo alla prova dagli imprevisti del destino e la gelosia potrebbe avere conseguenze disastrose! Josh, infatti, deve andare di continuo a Londra per lavoro, e questa separazione forzata sembra tirare fuori il peggio di Rosa. Ma si sa: bisogna toccare il fondo prima di poter risalire, e così, grazie all'aiuto di chi le vuole bene, Rosa ce la metterà tutta per affrontare a testa alta le sue paure. Con gli amici sempre al suo fianco, un misterioso incendio e la frenetica ricerca del padre del bambino di Titch, Rosa sta per intraprendere un imprevedibile viaggio alla scoperta di sé.

Le altre novità che da venerdì 5 marzo troverete in biblioteca:

PSICOLOGIA

A.FORTUNATI, **Piccoli ma per nulla sciocchi**, Junior

SCIENZE SOCIALI

Antropologia delle imprese, Carocci

E. GRANDI, **Anziani in azione: 100 attività manuali per allenare le abilità cognitive e motorie**, Erickson

ASTRONOMIA

D. PORRETTA, **L'altra Terra. L'utopia di Marte dall'età vittoriana alla New Space Economy**, Luiss

BOTANICA

V. COUTARD, **Alberi: manuale per conoscerli e amarli**, Giunti

CUCINA

K. CASPRINI – R. GUIDOTTI, **Mamma cucino da solo!**, Red!

A. SAVORELLI, **Cucinare le alghe**, Terra Nuova

FINANZA

Finanza aziendale, McGraw Hill

ARTE

J. DERRIDA, **La verità in pittura**, Orthotes
ARCHITETTURA
Atlas of Brutalist Architecture, Phaidon

ILLUSTRAZIONE

A. SANNA, **Un tempo, una stella**, Fondazione San Zeno
D. BYRNE – M. KALMAN, **American Utopia**, La nave di Teseo

TURISMO E VIAGGI

D. BELLUCCI, **111 luoghi di Bologna che devi proprio scoprire**, Emons

La ricetta della settimana

TORTA MASCARPONE E MELE

Ingredienti: 4 uova, 200g zucchero di canna, 250g mascarpone, la scorza di mezzo limone, 180g farina 00, 20g fecola di patate, una bustina di lievito per dolci, 4 mele renette, cannella in polvere, zucchero a velo



Montare le uova con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere poi il mascarpone e la scorza di limone amalgamando bene il tutto. Unire la farina e la fecola setacciate col lievito e un pizzico cannella e mescolare. Aggiungere due mele sbucciate, de-torsolate e tagliate a cubetti. Versare il composto in una tortiera e sulla superficie disporre le rimanenti mele tagliate a fettine. Cuocere a 180° per un'ora, un'ora e 10, sfornare, far raffreddare e spolverare con lo zucchero a velo.

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

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

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