

MEMOLIBRI

NOVITÀ DAL 4 AL 10 OTTOBRE

N° 1067



*Mesa coglie le ridicole e grottesche **storture** dell'**apparato amministrativo**, consegnandoci un romanzo **irriverente** tra le cui pagine serpeggia un dilemma: **adattarsi o ribellarsi?***

Sara ha un **impiego temporaneo** in un **ufficio pubblico** e studia per un concorso che dovrebbe assicurarle stabilità e sicurezza.

Dal primo istante, però, si trova immersa in un **ambiente** vagamente **minaccioso**, fatto di regole **contraddittorie** e direttive **insensate**. Cerca di adattarsi, ma la macchina burocratica inizia lentamente a **soffocarla**. Il disagio cresce in silenzio, tra momenti di **sconforto** e piccoli atti di **resistenza**: la scrittura, il disegno, la poesia, l'osservazione minuziosa diventano gli unici strumenti per non smarrirsi, finché un suo **gesto inaspettato** metterà in **crisi** l'intero **sistema**.

CHE BELLO VEDERTI, TILDA

Jane Tara
Feltrinelli, 352 p.

Tilda Finch dovrebbe sentirsi una donna **realizzata**. È una madre uscita da un divorzio complicato e ha un'attività di successo. Allora perché **non** si sente **felice**? La mattina in cui scopre di **non** riuscire più a **vedersi** un dito, pensa che lo stress le stia giocando un brutto scherzo. Invece il medico le annuncia che soffre di "**invisibilità**", un disturbo che colpisce milioni di donne, per lo più dopo i quaranta. Grazie ad un gruppo di donne che, come lei, si **rifiutano** di **rassegnarsi** al proprio **destino**, capirà che non può aspettarsi che gli altri la vedano se lei per prima non impara a vedersi e ad **accettarsi**.



GIALLO

MISS WINTER IN BIBLIOTECA CON UN COLTELLO

Martin Edwards
Newton Compton, 353 p.

Sei persone sono state invitate a partecipare a un **gioco** speciale in occasione del Natale. La **sfida** sembra semplice: risolvere il **finto omicidio** di una scrittrice di gialli in un villaggio remoto nei Pennini del Nord per aggiudicarsi un **premio**. E con il villaggio che sta per essere isolato da una **tempesta** di neve, è importante rimanere vigili: gli enigmi da risolvere e il clima rigido, infatti, potrebbero mettere a dura prova la **lucidità** dei concorrenti...



FANTASCIENZA

UM

Helen Phillips
Nottetempo, 312 p.

May ha accettato di sottoporsi a una **procedura** sperimentale per **alterare** le sue fattezze; dopo aver perso il lavoro, quei **soldi** torneranno utili. A eseguire l'operazione è un *um*, uno degli innumerevoli **robot** intelligenti che, in una società sconvolta dal **cambiamento climatico** e sempre più **informatizzata**, stanno **soppiantando gli umani**. May acquista per tutta la famiglia una **vacanza** di tre giorni al Giardino botanico, dove auspica per tutti un po' di **disconnessione**. La sua insistenza affinché tutti si separino dai loro dispositivi digitali avrà però **conseguenze impreviste**.



ALTRE NOVITÀ

ALTRA NARRATIVA

G. DAL MAS, **L'ultima guaritrice**, TRE60
V. GIORGI, **Miss Austen**, Love Edizioni
A. LAUBER, **Pixel**, SEM
M. VELADIANO, **Dio della polvere**, Guanda

FUMETTI

G. SCARDUELLI, **Corpo a corpo**, Terre di mezzo
A. VINCENTI, **Per tutte le altre destinazioni**, Tunué

AUDIOLIBRI

D. CARRISI, **L'educazione delle farfalle**, Salani

GUIDE TURISTICHE

R. SMREKAR, **Italia dal finestrino. 52 viaggi sorprendenti di stazione in stazione**, Touring
Tokyo e Kyoto. Osaka, Hiroshima, Touring
Giordania, Touring
Egitto, Touring

STORIA

F. JORI, **Andremo in Merica. Veneto e Friuli, un secolo e mezzo di emigrazione di massa**, Biblioteca dell'immagine

ECONOMIA

A. ARESU, **La Cina ha vinto**, Feltrinelli

AUTOBIOGRAFIE

G. CORSETTO, **Storie di un ragazzo di provincia**, Piemme

SCIENZE SOCIALI

V. SMIL. **Come sfamare il mondo. Storia e futuro del cibo**, Einaudi

LETTERATURA

M. H. AUSTIN, **Terra di pioggia rara**, Terracqua

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

MUFFIN VEGANI ALLA ZUCCA

INGREDIENTI:

- 300 gr farina 0
- 280 gr polpa zucca
- 220 gr latte vegetale
- 120 gr zucchero di canna
- 100 gr cioccolato fondente al 70%
- 1 bustina lievito per dolci
- 1 cucchiaino cannella
- 1 pizzico noce moscata
- 1 pizzico vaniglia
- 1/2 cucchiaino sale



PROCEDIMENTO:

Cuocete la **zucca** nel modo che preferite: in forno, al vapore o bollita. L'importante è non aggiungere nessun altro ingrediente. Quando è cotta, frullatela fino a ottenere una purea.

Preriscaldate il forno a 180 °C, in modalità statica.

In una ciotola capiente, versate la **farina**, il **lievito**, la **cannella**, il **sale** e la **noce moscata**. Distribuite tutto uniformemente con una frusta e tenete da parte.

In un'altra ciotola versate i liquidi: la **purea di zucca**, il **latte** che preferite, lo **zucchero di canna** e una puntina di **vaniglia**. Mescolate bene per amalgamare anche questi ingredienti poi versateli, piano piano, nella ciotola iniziale, mescolando molto bene per evitare che si formino grumi.

Tagliate il **cioccolato** in piccoli cubetti. Versateli all'interno del composto, tenendone un po' da parte per la decorazione finale.

Mescolate un'ultima volta e versate l'impasto nello stampo per muffin: un cucchiaio abbondante in ogni foro dello stampo. Infornate per 30 minuti.