

MEMOLIBRI

NOVITÀ DAL 25 AL 31 OTTOBRE

N° 1071



*Un viaggio al femminile
nell'**adolescenza**
raccontato con
umorismo e profondità
dall'inconfondibile penna
di Grimaldi*

Diane ha sempre avuto **sogni semplici**. Un marito, due figli e un lavoro che le piace è più di quanto avesse osato sperare. Il giorno in cui Seb la **lascia**, però, il suo mondo vacilla. Concentrata sul proprio **dolore**, non vede la **tragedia** che si sta svolgendo **altrove**.

Accanto a lei, nella camera di fronte alla sua, le risate della **figlia** si **estinguono**. Lou ha sedici anni e paura di crescere, e la sua prima pena d'amore le **strappa** qualcosa di più che semplici lacrime. Quando Diane lo capisce, è pronta a tutto per aiutarla, anche a tornare verso un **passato** da cui era fuggita. Insieme, madre e figlia camminano su un filo teso. Sotto di loro, il torrente della **vita** ribolle e porta via con sé le ore fragili.

COSE CHE TI DICO MENTRE DORMI

Enrica Tesio
Bompiani, 208 p.

Di tutte le **ore** della giornata ce n'è una segreta, **notturna**, abitata solo dai **sogni**: tutti dormono ma una **donna** veglia e posa su ciascuno i suoi **pensieri**. È l'ora delle **malinconie** e della tenerezza, è l'ora della **verità** sussurrata nel buio quando fa meno male o quando sappiamo che l'abbraccio del **sonno** presto ci concederà una tregua.



THRILLER

DEVIL'S KITCHEN

Candice Fox
Marcos y Marcos, 432 p.

I **vigili del fuoco** dell'Engine 99 sono i migliori di New York: si tuffano in operazioni impossibili, salvano vite umane, evitano distruzioni catastrofiche. Peccato che spesso gli **incendi** li **provochino** loro, e se ne approfittano per **saccheggiare** milioni di dollari e montagne di gioielli. Andy Nearland, investigatrice, sale a bordo dell'Engine 99 **sotto copertura**, per inchiodare i "fantastici quattro". E sono proprio la sua **tenacia** e le modalità imprevedibili con cui mette **sotto pressione** tutti, inclusi noi, che fanno di lei un personaggio magnetico.

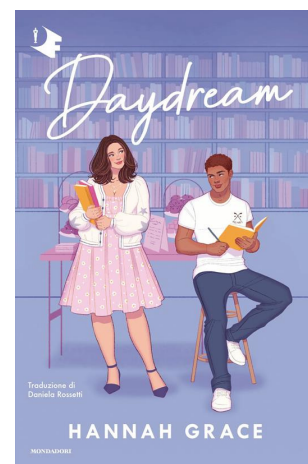


ROSA

DAYDREAM

Hannah Grace
Mondadori, 456 p.

Il penultimo anno a **Maple Hills** si prospetta particolarmente duro per Henry Turner: è finito nel **corso** dell'**insegnante** che **detesta**, che subito gli ha dato un pessimo voto. Ma ora che è capitano della squadra di hockey non può permettersi di **fallire**. Un aiuto sembra arrivarci da Halle Jacobs, timida **studentessa modello** e aspirante scrittrice. Henry ha bisogno di una mano per preparare l'**esame**, lei di fare nuove esperienze per scrivere il suo **romanzo**: la base per un **accordo perfetto**. L'importante è seguire rigorosamente le **regole** che si sono imposti, soprattutto la numero 4: "**Non innamorarsi**".



ALTRE NOVITÀ

ALTRA NARRATIVA

F. ARAMBURU, **Ultima notte da poveri**, Guanda
A. HAZELWOOD, **Mate**, Sperling & Kupfer
B. KIM, **Il mare infetto**, ADD
K LI, **Se vuoi nascere o no**, Mondadori
M. MOCHIZUKI, **Ascolta i tuoi veri desideri**, Mondadori
S. NAGI, **Il caffè dei gatti messaggeri**, Nord
A. PAVIGNANO, **Come sale sulla pelle**, Piemme
O. PÖTZSCH, **La regola del becchino**, SEM
E. PUCHNER, **Stato di sogno**, Fazi
F. YAMAMOTO, **I dilemmi delle donne che lavorano**, Neri
Pozza

FUMETTI

AA. VV., **Biodiverse. Geografie femministe di nature post-selvagge**, Becco Giallo

GUIDE TURISTICHE

Tokyo, l'altra guida, Jonglez

EDUCAZIONE

C. SERNAGIOTTO, **Ciak, si cresce! Il metodo per aiutare i piccoli a diventare grandi attraverso i film**, Ultra

LA RICETTA DELLA SETTIMANA



RAGNETTI DI HALLOWEEN

INGREDIENTI (per 10 ragnetti):

- 100 gr biscotti secchi
- 150 gr crema di nocciole
- 50 gr codette di cioccolato
- 20 caramelle confettate bianche
- q. b. cioccolato fondente sciolto
- q. b. grissini al cioccolato



PROCEDIMENTO:

Mettiamo i **biscotti** nel mixer e frulliamoli fino a ridurli in polvere. Aggiungiamo la **crema di nocciole** e frulliamo ancora fino ad avere un composto omogeneo.

Preleviamo circa un cucchiaino raso di composto, formiamo una pallina e rotoliamola nelle **codette di cioccolato** da tutti i lati. Poi spostiamo il tartufino in un tagliere coperto con la carta forno. Procediamo così fino a terminare il nostro impasto. Mettiamo il tagliere con i dolcetti in frigorifero per circa 40 minuti per farli rassodare un po'.

Nel frattempo prepariamo gli occhi dei nostri ragnetti: prendiamo le **caramelle rotonde confettate** e al centro facciamo un cerchietto con il **cioccolato fondente fuso**, usando uno stecco in legno. Procediamo così per tutte le caramelle. Per 10 ragnetti servono 20 occhietti ma ne possiamo fare qualcuno in più, da usare come decorazione nel vassoio o da conservare per altre ricette di Halloween!

Riprendiamo i nostri tartufini e infilziamoli con i **grissini al cioccolato** spezzettati per creare le zampette. Infine, aggiungiamo gli occhietti facendo una leggera pressione.

Buon appetito... da brivido!