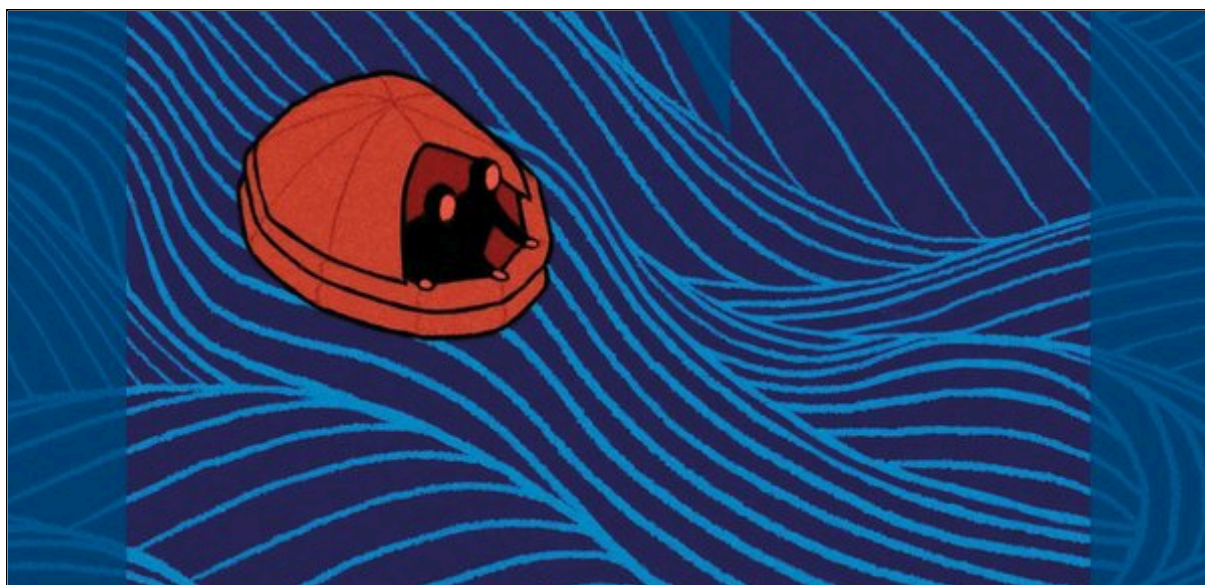


MEMOLIBRI

NOVITÀ DAL 29 AGOSTO AL 4 SETTEMBRE **N°1110**



Un matrimonio in mare aperto - Sophie Elmhirst

*Basata su **documenti**,
diari e testimonianze,
un'incredibile storia **vera**.*

Nel mezzo del **Pacifico**, una **coppia** insolita naviga su una barca comprata con i risparmi di una vita. Maurice è un **solitario**, impacciato e ossessivo; Maralyn è **carismatica** e ambiziosa. Li unisce la paura di sprecare i propri giorni e la **voglia** di **fuggire** dal mondo ordinario. Ma nel giugno del 1972, una **balena** emerge dalle acque e squarcia lo scafo, **affondando** la barca.

Ciò che **resta** è una piccola **zattera** di gomma, qualche provvista, e loro due, **soli** nell'**oceano** selvaggio. Li vediamo **escogitare** trappole per pesci, **raccogliere** acqua piovana, imparare ad **ascoltare** il mare che li ha quasi uccisi e che ora è l'unica **risorsa** che può tenerli in vita: **nemico** e salvatore, crudele e generoso, **indifferente** e pieno di doni. Ma più i giorni passano, più la lotta per **sopravvivere** diventa anche qualcos'altro: un **confronto** radicale con il desiderio, la **solitudine** e la dipendenza reciproca.

IL LINGUAGGIO SEGRETO DELLE CAREZZE

Thrity Umrigar
Pienogiorno, 399 p.

Di Shirin, sua madre, Remy non ricorda molti gesti di **affetto**; solo la presenza di suo **padre**, gli pare abbia reso la sua infanzia **sopportabile**. In fondo è questa la ragione per cui ha lasciato l'India per l'America. Anni dopo, di ritorno a Bombay per **adottare** un bambino, Remy ritrova Shirin in **ospedale**: ha smesso di parlare da tempo e sembra aver rinunciato a vivere. Oppresso dal senso di **colpa** per non aver capito la **situazione**, si dedica ad accudirla. Finché un giorno, nel suo appartamento, si imbatte in una vecchia **foto** destinata a scoperchiare **sconvolgenti** segreti e a mettere in **discussione** tutto quello che credeva di sapere.



THEO DA GOLDEN E LA FORMA DELLA FELICITÀ

Allen Levi
Salani, 441 p.

In una mattina di primavera, un uomo molto molto anziano arriva a **Golden**, una piccola cittadina del sud degli **Stati Uniti**. Quando entra in una **caffetteria** del centro, scopre una **galleria** di novantadue ritratti a matita appesi alle pareti. Sono i volti degli **abitanti** di Golden, disegnati da un artista **locale**. Matura un'idea semplice quanto radicale: acquistarli tutti e, uno a uno, **restituirli** ai loro 'legittimi proprietari'. Da quel momento, questa diventa la sua **missione**. E così ogni consegna si **trasforma** in un **incontro** capace di imprimere un segno profondo.



THRILLER

UN VOLTO NELL'OMBRA

Robert Bryndza
Newton Compton, 350 p.

L'ispettore capo Erika Foster scopre il **corpo** di una donna in un **appartamento** completamente vuoto, ripulito da ogni traccia di DNA. L'intera superficie del soffitto è ricoperta di residui di **cocaina**. I cani antidroga seguono l'odore fino a un locker all'esterno dell'edificio. **Risalire** al suo proprietario conduce Erika faccia a faccia con Jerome Goodman, lo **spacciatore** che dieci anni prima aveva **ucciso** suo marito Mark. Erika lo arresta sul posto, ma il suo passaporto e il suo avvocato sostengono che si chiami Kieron Bagshaw e la sua fedina penale è **immacolata**...



ALTRE NOVITÀ

ALTRA NARRATIVA

J. SORMAN, **La diga**, Prehistorica

LETTERATURA

A.C. DOYLE, **Mycroft Holmes. I 4 racconti (e un apocrifo inedito)**, Homo scrivens

GUIDE TURISTICHE

Londra, Marco polo

Venezia, EDT

Malta e Gozo, EDT

Stoccolma, EDT

Atene, EDT

Serbia, DuMont

Montenegro, EDT

FILOSOFIA DEL DIRITTO

A. PORCIELLO, **Il caso degli speleologi di Lon L. Fuller e alcuni nuovi punti di vista. Un approccio alla filosofia del diritto attraverso dieci pareri di fantasia**, Rubbettino

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

MATCHA TIRAMISÙ

INGREDIENTI:

(per 4 monoporzioni)

- 4 uova
- 70 g zucchero
- 500 g mascarpone
- 150 g savoiardi
- 200 g acqua
- 10 g tè matcha
- 15 g zucchero



PROCEDIMENTO:

Separiamo i **tuorli** dagli **albumi**. Aggiungiamo lo **zucchero** ai tuorli e montiamo con le fruste elettriche fino a ottenere un composto chiaro, gonfio e spumoso. Uniamo il **mascarpone** e continuiamo a lavorare con le fruste. Montiamo gli albumi a neve ferma. Incorporiamo gli albumi alla crema al mascarpone poco alla volta. Dividiamo la crema ottenuta in due parti uguali. In una delle due aggiungiamo un cucchiaino di **tè matcha** setacciato. Mescoliamo delicatamente fino a ottenere una crema liscia, vellutata e dal caratteristico colore verde.

Prepariamo la bagna: in una ciotola setacciamo il tè matcha, aggiungiamo lo zucchero e versiamo l'**acqua calda** a circa 70 °C. Mescoliamo bene con una frusta fino a quando lo zucchero sarà completamente sciolto.

Assembliamo: prendiamo le ciotoline e disponiamo sul fondo uno strato di crema al mascarpone chiara. Inzuppriamo velocemente i **savoiardi** nella bagna al matcha e creiamo un primo strato sopra la crema. Aggiungiamo uno strato di crema al tè matcha e formiamo un secondo strato di savoiardi imbevuti nella bagna. Completiamo con la crema chiara rimanente e procediamo in questo modo per tutte le monoporzioni. Prima di servire, decoriamo con una spolverata di tè matcha sulla superficie.