

MEMOLIBRI

NOVITÀ DAL 30 MAGGIO AL 5 GIUGNO **N° 1098**



L'amuleto - Michael McDowell

Una **maledizione** implacabile. Un'America **oscura**. La prima opera di un maestro dell'**horror**.

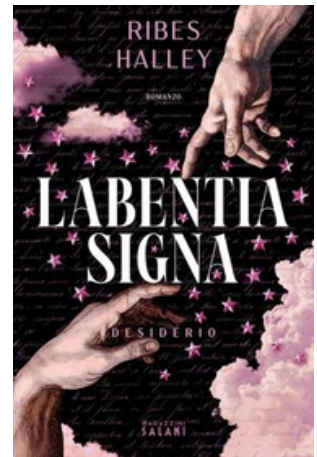
Pine Cone, Alabama, **1965**. Dean Howell sta per essere inviato in **Vietnam**, quando un orribile incidente lo riduce a un **vegetale**. Da quel momento, la vita di sua moglie Sarah diventa un **inferno**: oltre al marito, dovrà occuparsi anche della suocera, Jo, una donna pretenziosa e **crudele** da cui sgorga inesauribile

un fiume di **odio** per la sorte capitata al figlio. Un giorno, Jo regala un **amuleto** a colui che ritiene il vero **responsabile**, e strani eventi si mettono in moto: una danza macabra di **maledizioni** e disgrazie, orrori e omicidi. Man mano che il **panico** dilaga, Sarah dovrà affrontare una realtà **impossibile**. E mettere le mani sull'amuleto: prima che le morti diventino una **strage**, che la **vendetta** rada al suolo l'intera città.

LABENTIA SIGNA. DESIDERIO

Ribes Halley
Salani, 395 p.

Il desiderio di Toy Springen è **scrivere**, raccontare la verità. Quando si trasferisce alla Winter Hill University, vede nella redazione del **giornale** studentesco la sua occasione. Presto, però, si ritrova al centro di una storia più grande di lei: l'**omicidio** brutale di un professore, subito seguito da un secondo delitto **rituale**. Un assassino che si fa chiamare '**Michelangelo**' trasforma i cadaveri in **opere d'arte** e non accenna a volersi fermare. Indagando Toy incrocia la strada di Regan Warker. Legata a lui dalla serie di fatti di sangue e da **sentimenti** ogni giorno più intensi, Toy scoprirà che tra le rispettive famiglie corre un filo **oscuro**. E che le prossime **vittime** potrebbero essere loro.



PERSONE COME NOI

Jason Mott
NNE, 296 p.

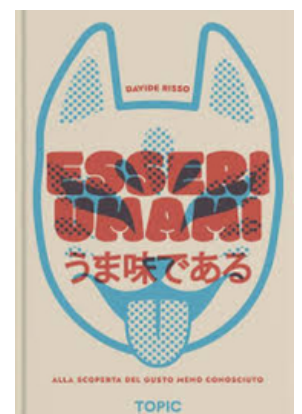
Uno scrittore **afroamericano** è all'apice del **successo**. Un mecenate francese gli promette un'esistenza da sogno, al riparo da **razzismo** e violenza, se lui rinuncia per sempre a tornare a casa. Intanto, in America, lo scrittore Nerofumo visita scuole colpite da **sparatorie** e racconta la morte della figlia, che si è uccisa con un colpo di arma da fuoco. Eppure anche lui tiene **nascosta** sotto la giacca una **pistola** carica. Le traiettorie dei due **scrittori** avanzano parallele, fino a confondersi.



ESSERI UMAMI. ALLA SCOPERTA DEL GUSTO MENO CONOSCIUTO

Davide Riso
Topic, 189 p.

Spesso associato alla cucina asiatica, l'**umami** è il quinto gusto che rende tutto più **delizioso**. Come riconoscerlo anche negli ingredienti e nei prodotti della nostra **tradizione** culinaria? Quali sono le sue radici **storiche** nelle scienze del gusto e della nutrizione? E in che modo si è diffuso anche in **Occidente**? Dal dashi giapponese fino ai dadi da brodo, Esseri umami è un **saggio** che attraversa scienza, linguistica, cultura e gastronomia per raccontare l'umami in **tutte** le sue dimensioni.



ALTRE NOVITÀ

GUIDE TURISTICHE

Praga e la Repubblica Ceca, EDT

Friuli Venezia Giulia, EDT

Lisbona. Itinerari a piedi, National Geographic

Corea, Feltrinelli

Nepal, EDT

Messico, EDT

SCIENZE SOCIALI

C. BONINI, **Contro la paura. Manifesto per una sicurezza democratica**, Feltrinelli

S. MASSARELLI, **La coda di Straub. Da cura miracolosa a minaccia globale, l'oppio e l'era del Fentanyl**, Piano B

SALUTE

S. DE LIZ, **La scienza del corpo femminile**, Gribaudo

V. SCIORIO, **Il corpo in pausa**, Red!

M. MARIC, **Atlante illustrato del respiro**, Gribaudo

DIRITTO

E. FIORE, **Fiere, sagre, feste paesane**, Maggioli

N. RONZITTI, **Diritto internazionale**, Giappichelli

A. NUZZO, **Le crypto-attività**, Luiss University Press

FILOSOFIA

D. ABRAM, **L'incanto del sensibile**, Nottetempo

M. MARDER, **Filosofia per passeggeri**, Touring

LETTERATURA

E. SALGARI, **Negli abissi dell'oceano**, Homo Scrivens

STORIA

J. HAYWOOD, **Atlante del Medioevo in 90 mappe**, Einaudi

LA RICETTA DELLA SETTIMANA

TORTA AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI

INGREDIENTI:

- 250 g biscotti al cioccolato
- 120 g burro fuso
- 230 ml panna fresca
- 150 ml latte
- 130 g cioccolato bianco
- 250 g lamponi
- 2 cucchiaini di zucchero a velo
- 8 g gelatina in fogli
- vanillina
- lamponi per decorare



PROCEDIMENTO:

Polverizzate nel mixer i **biscotti** e mescolateli con il **burro** fuso a temperatura ambiente. Distribuite il composto in uno stampo da crostata con fondo amovibile da 22 cm di diametro e ponetelo in frigorifero per almeno 30 minuti.

Mettete in ammollo i **fogli di gelatina** in acqua fredda per 10 minuti. Nel frattempo versate il **latte** e la **panna** (meno 2 cucchiaini che terrete da parte) in una casseruola, unite la **vanillina** e portate al limite dell'ebollizione. Versate poi il tutto in una ciotola nella quale avrete raccolto il **cioccolato bianco** tritato. Mescolate bene per far sciogliere completamente il cioccolato. Quando avrete ottenuto un composto omogeneo unitevi i **lamponi** e lo **zucchero**. Frullate il tutto con un frullatore a immersione. Scaldare i 2 cucchiaini di **panna** tenuta da parte e scioglietevi la **gelatina** estratta dall'acqua e strizzata. Unitela poi al composto di cioccolato e lamponi e amalgamate.

Trasferite il tutto all'interno del guscio di biscotti e livellate. Ponete in frigorifero ad assestare per almeno 3 ore.

Poco prima di servire sformate la torta e decorate con i **lamponi**.