



Biblioteca Comunale di Motta Visconti Assessorato alla Cultura

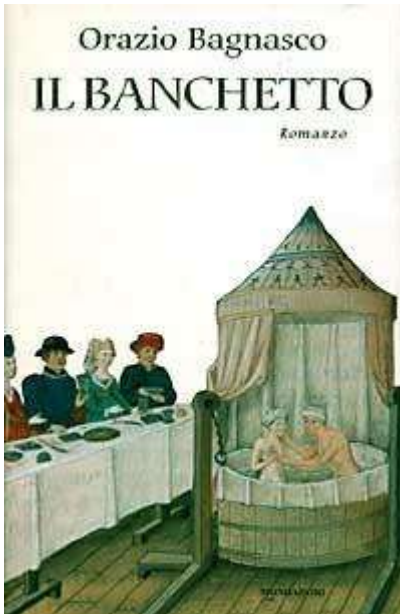
**Il GdL "Sotto la copertina"
presenta il libro di maggio:**

La vita segreta delle api Sue Monk Kidd



South Carolina, 1964. Lily Owens, quattordici anni, cresce con il padre violento e l'amatissima governante nera, generosa ed estroversa. Quando, cercando di sapere qualcosa sulla madre, morta durante l'infanzia della protagonista, Lily fugge di casa, ad accompagnarla sarà proprio la governante che, insieme ad altre due straordinarie donne, inizierà la ragazza ai segreti dell'apicoltura. E in quel mondo di api e di miele, scandito dai ritmi della natura, Lily troverà finalmente una nuova e più serena realtà, rischiarata dall'affetto e dalla tolleranza.

Abbiamo anche parlato di...



Il banchetto Orazio Bagnasco

Il matrimonio tra il "duchino" Gian Galeazzo Sforza, legittimo erede al trono di Milano, e la principessa Isabella d'Aragona, figlia del re di Napoli, è un complicato affare diplomatico, reso ancora più spinoso dai misteriosi delitti che, nel viaggio del corteo nuziale da Napoli a Tortona, luogo dei festeggiamenti, seminano strage nella compagnia degli amici più stretti del giovane duca. Seguendo gli sviluppi della vicenda dal gelo di Tortona, tra un manicaretto e l'altro, messer Jacopo Trotti, ambasciatore del Duca d'Este, e maestro Stefano, Gran

Cuciniere incaricato dell'organizzazione del banchetto regale, riescono a venire a capo dell'intrigo e a smascherare il colpevole in un drammatico intrigo.



Satyricon Petronio

Scritto nel linguaggio diretto e colloquiale tipico del volgo, il Satyricon, misto di prosa e di poesia, è molto più di un'audace e brillante parodia del romanzo greco d'amore e d'avventura: attraverso le vicende di Encolpio e Ascilto, coppia "irregolare", si viene infatti illuminando lo straordinario affresco di una Roma imperiale brulicante di arricchiti, matrone lussuose, poetastri e parassiti. Giocando con apparente noncuranza con le infinite

possibilità narrative di imprevisti e bizzarri richiami e affinità sottili e sorprendenti, Petronio si avvale di un gusto compiaciuto e divertito dello scrivere che gli consente una particolare felicità espressiva, oscillante ironicamente tra il virtuosismo stilistico e la concretezza descrittiva. Il Satyricon è il capolavoro parodistico e satirico della latinità: l'opera con cui "l'arbitro del gusto" ci ha lasciato un quadro insuperato della

sensualità pagana e una chiave di lettura sottile e arguta dei sintomi di decadenza dell'impero romano.



L'isola della noce moscata. Come avventurieri, pirati, mercanti di spezie cambiarono la storia del mondo

Giles Milton

Tra il Quattrocento e il Seicento, età delle grandi scoperte geografiche, le spezie erano più preziose dell'oro, e fra le spezie la più ricercata era la noce moscata, un piccolo frutto avvizzito considerato un miracoloso rimedio contro la peste e altre malattie. C'era però una difficoltà: la noce moscata proveniva da molto lontano, da un puntino sulle carte geografiche, negli esotici mari orientali: l'isola di Run. Esploratori, pirati, coltivatori e mercanti cercarono di raggiungere e conquistare questa piccola isola del tesoro, che si diceva popolata da cannibali e cacciatori di teste, e colpita da tempeste e venti così forti che perfino le navi più solide correvano gravi rischi. Il racconto delle tante avventure eroiche, bizzarre, spesso brutali e terribili di questi intrepidi e avidi avventurieri in un saggio che avvince come un romanzo e insegna qualcosa che non si legge sui libri di storia.

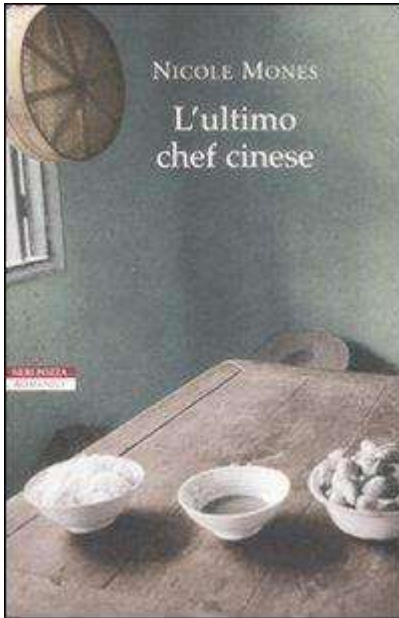


Tacchino Farcito

Alda Bruno

L'unica cosa che unisce i Malaspina è il tacchino farcito del pranzo di Natale. Simbolo persistente e mito consolidato dei valori comuni, il tacchino è stato anche muto testimone, e a volte vittima, di un prodigio sociologico: le singole avidità interne, esacerbate l'una contro l'altra, hanno potenziato, anziché disperdere, la potenza dell'avidità totale del clan. In tanta fortuna più o meno secolare, difficoltà persistente è stata quella di produrre un primogenito maschio. E a questa mancanza si è provveduto con lo stratagemma di conservare il nome dando in sposa le figlie ai cugini, assicurando alla famiglia una costituzione di tipo matriarcale. Ma quando finalmente, nell'ultima generazione, arriva il maschio, insulso, tronfio e corpulento "machiavelli" di una cospirazione del conquis, le tante congenite avidità

matriarcali esplodono. Un libro che in altre epoche sarebbe stato un libello libertino. Per il modo spregiudicatamente libero e scettico di sbriciolare nell'umorismo di un romanzo breve i pilastri della tradizione. Qui, sotto tiro è la famiglia. E in particolare certe grandi famiglie meridionali che girano come macchine per moltiplicare la roba, alimentate a ipocrisia e conformismo.

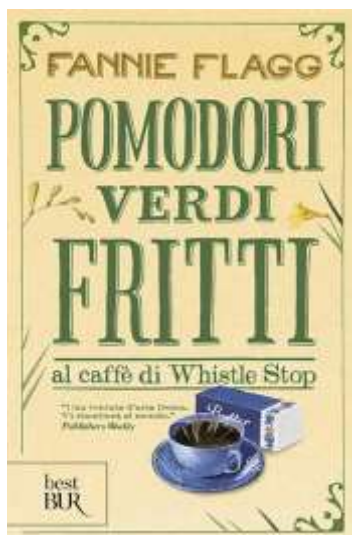


L'ultimo chef cinese

Nicole Mones

Maggie è appena arrivata a Pechino, davanti alla casa del giovane chef che ha deciso di intervistare per la rivista di gastronomia con la quale collabora. La casa ha il tipico aspetto degli edifici cinesi in stile antico: una costruzione bassa, con un portone rosso di legno massiccio, che dà su un lago lungo e stretto. Un paesaggio completamente diverso dal porto di Marina, in California, dove Maggie è andata a vivere su una barca, e dove è riuscita a ritrovare un suo equilibrio, dopo il tragico incidente che è costato la vita a Matt, suo marito. Un equilibrio, tuttavia, decisamente turbato dalla telefonata di qualche giorno fa di Carey, ex collaboratore di Matt nel suo studio legale a

Pechino, che le comunica che nelle aule del tribunale della capitale cinese giace un'istanza legale in cui una donna sostiene che Matt è il padre della sua bambina. Maggie ha impiegato del tempo per riaversi dalla sorpresa, poi ha deciso di prendere il primo volo per Pechino per appurare la verità. Una volta in terra cinese, per non macerarsi nell'attesa del test di paternità, ha pensato che non c'era niente di meglio che offrire ai lettori un servizio su Sam Liang, giovane chef emergente, per metà americano e per l'altra metà cinese. Quando Maggie bussa al portone di casa Liang, si trova al cospetto di un giovane uomo affascinante, dagli zigomi pronunciati e dai capelli neri e lisci. Ma quello che le toglie il fiato è il regno di quell'antica casa: una cucina organizzata in modo stupefacente.

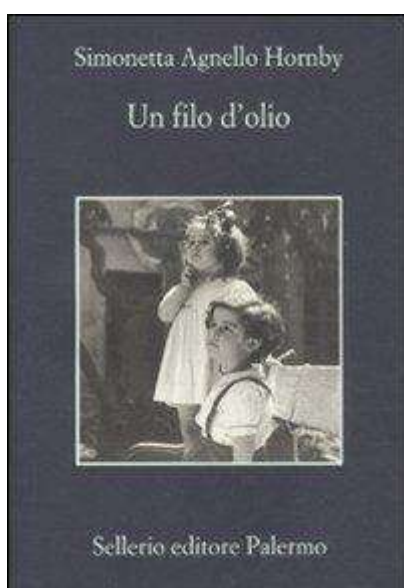


Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle stop

Fannie Flagg

Vero e proprio caso editoriale, Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop è un piccolo capolavoro che molti lettori hanno scoperto e amato anche grazie all'omonimo fortunato film dei primi anni Novanta. Coniugando un humour irresistibile alla rievocazione struggente di un mondo che non c'è più, Fannie Flagg racconta la storia del caffè aperto in un'isolata località dell'Alabama dalla singolare coppia formata da Ruth, dolce e

riservata, e Idgie, temeraria e intraprendente. Un locale, il loro, che è punto di incontro per i tipi umani più diversi e improbabili: stravaganti sognatori, poetici banditi, vittime della Grande Depressione. La movimentata vicenda che coinvolge Ruth e Idgie, implicate loro malgrado in un omicidio, e la tenacia che dimostrano nello sconfiggere le avversità, donano a chiunque segua le loro avventure la fiducia e la forza necessarie per affrontare le difficoltà dell'esistenza.



Un filo d'olio

Simonetta Agnello Hornby

“Da anni desideravo trascrivere le ricette dei dolci di nonna Maria, annotate da lei in un quadernetto con le pagine numerate e corredato di indice, un libro vero e proprio. Avevo in mente un lavoro a quattro mani con mia sorella Chiara; nonostante da quarant'anni viviamo in isole diverse, ogni estate ci ritroviamo a Mose - la nostra campagna - e cuciniamo ancora come ci hanno insegnato mamma e zia Teresa. [...] L'idea era quella di far rivivere la cultura della tavola di casa nostra attraverso le sue ricette, fotografie d'epoca e alcune pagine "narrative" per le quali avrei attinto ai nostri

ricordi e ai racconti di mamma". Le ricette qui raccolte sono quelle degli anni e delle villeggiature delle due sorelle. E dalle pagine del ricettario familiare, limate dall'uso e dagli aneddoti, riaffiora tutto un mondo perduto di personaggi, di atmosfere e di sensazioni, i molti fantasmi benevoli che affollavano i giorni assoluti di due bambine, in una grande casa padronale di metà Novecento. Tra i sapori e profumi delle ricette di casa Agnello ci sono quelli, mai nostalgici ma sempre intensi e fragranti, del tempo trascorso a cui il talento della scrittrice dona il gusto dell'eterno presente della vita.



Il pane sotto la neve Vanessa Navicelli

Una coppia giovane, due figlie, un paesino, degli amici, tante difficoltà e la voglia di farcela. Sembra una storia di oggi. Invece... è ambientata nella prima metà del Novecento. “Torniamo all’antico, sarà un progresso!” diceva Giuseppe Verdi. Ed ecco allora un romanzo che ci ricorda le nostre radici. Chi siamo e quanto ci è costato arrivare fin qua. “Il pane sotto la neve” è un romanzo di narrativa popolare, ambientato “da qualche parte sulle colline dell’Emilia, al confine con la Lombardia, dove la provincia di Piacenza abbraccia la provincia di Pavia.” È la saga di una famiglia contadina dai primi del ’900 fino alla primavera del 1945. Si racconta della prima guerra

mondiale, della fatica del lavoro in campagna, delle figlie che crescono e si fidanzano. Dell’arrivo della seconda guerra mondiale, della Resistenza. E dei nipoti: chi parte soldato, chi diventa partigiano. Un mondo e una felicità fatti di piccole grandi cose. Tra politica e apparizioni della Madonna, canzoni degli alpini e orgoglio partigiano, la musica di Verdi e le passeggiate lungo il Po, innamoramenti inattesi e le gare ciclistiche di Bartali e Coppi, le recite di Natale in parrocchia e un bicchiere di vino all’osteria. Un romanzo sulla famiglia e per tutta la famiglia. Un romanzo “trasversale”, che si rivolge sia agli adulti che ai ragazzi. Il linguaggio è semplice ed essenziale, come lo è la gente di cui si racconta. Molte cose sono vere. Molte altre sono verosimili. Ci sono parti drammatiche e parti umoristiche. Come nella vita. Questo romanzo è il primo della “Saga della Serenella”. La serenella (o lillà) è un fiore semplice e profumatissimo. È il mondo contadino, la famiglia, la primavera dell’anima. È il simbolo di ciò che è buono e vero. Di un mondo pulito e schietto. Ma tutto questo lo potrete capire, veramente, solo leggendo le storie della gente nata là, sulle colline al confine tra Emilia e Lombardia, nella terra dove cresce la serenella. “La libertà, per ora, riposa sotto la neve. Ma arriverà la primavera... e non sarà solo il grano a germogliare.”



La cucina inglese di Miss Eliza Annabel Abbs

Inghilterra, 1835. Eliza Acton spera che la sua nuova raccolta di poesie la conduca al successo. I sogni di gloria, però, si infrangono contro l'oltraggioso rifiuto dell'editore, Mr Longman, che la invita a dedicarsi a un libro di ricette – del resto i lettori non si aspettano altro da una donna. Eliza s'indigna: in casa degli Acton la cucina riguarda solo la servitù. Ma quando suo padre, sull'orlo della bancarotta, si dà alla fuga, quell'assurda proposta si rivela l'unico modo per sopravvivere. Eliza allora impara a conoscere i segreti di pentole e fornelli e, con l'aiuto della giovane Ann, finisce per scoprire che in ogni ricetta riuscita c'è sempre un pizzico di poesia. E di amore.



Le assaggiatrici Rosella Postorino

La prima volta in cui Rosa Sauer entra nella stanza in cui dovrà consumare i suoi prossimi pasti è affamata. «Da anni avevamo fame e paura», dice. Siamo nell'autunno del 1943, a Gross-Partsch, un villaggio molto vicino alla Tana del Lupo, il nascondiglio di Hitler. Ha ventisei anni, Rosa, ed è arrivata da Berlino una settimana prima, ospite dei genitori di suo marito Gregor, che combatte sul fronte russo. Le SS posano sotto ai suoi occhi un piatto squisito: «mangiate» dicono, e la fame ha la meglio sulla paura, la paura stessa diventa fame. Dopo aver terminato il pasto, però, lei e le altre assaggiatrici devono restare per un'ora sotto osservazione in

caserma, cave di cui le SS studiano le reazioni per accertarsi che il cibo da servire a Hitler non sia avvelenato. Nell'ambiente chiuso di quella mensa forzata, sotto lo sguardo vigile dei loro carcerieri, fra le dieci giovani donne si allacciano, con lo scorrere dei mesi, alleanze, patti segreti e amicizie. Nel gruppo Rosa è subito la straniera, la "berlinese": è difficile ottenere benevolenza, tuttavia lei si sorprende a

cercarla, ad averne bisogno. Soprattutto con Elfriede, la ragazza più misteriosa e ostile, la più carismatica. Poi, nella primavera del '44, in caserma arriva un nuovo comandante, Albert Ziegler. Severo e ingiusto, instaura sin dal primo giorno un clima di terrore, eppure - mentre su tutti, come una sorta di divinità che non compare mai, incombe il Führer - fra lui e Rosa si crea un legame speciale, inaudito.



Frutto del diavolo

Tom Hillebrand

Xavier Kieffer, cuoco di grande talento, ha deciso di voltare le spalle al mondo dell'arte culinaria; gestisce un ristorante fuori mano nella città bassa di Lussemburgo, in cui serve piatti regionali semplici e genuini. Strano, quindi, che all'improvviso un critico gastronomico della più rinomata guida per gourmet si trovi seduto a un suo tavolo. In breve, la meraviglia cede il passo allo sgomento: poco dopo l'antipasto il critico cade a terra senza vita. Il ristorante di Kieffer viene chiuso seduta stante, iniziano le indagini condotte da funzionari tutt'altro che gentili e, almeno

così pare a Xavier, dall'intelligenza non proprio brillante. Xavier vuole riaprire al più presto il ristorante mantenendo intatta la sua reputazione. Quando viene a sapere che il critico era approdato da lui su segnalazione del suo ex maestro, un celebre cuoco pluripremiato divenuto poi suo grande amico e adesso scomparso nel nulla, Xavier decide di condurre le indagini in prima persona. Prende contatto con la direttrice della più famosa guida per gourmet, restandone subito affascinato e trovando in lei un'alleata. Per fortuna Xavier conosce il rifugio segreto del suo amico: non lo rintraccia nemmeno lì, in compenso trova un misterioso frutto, con cui il suo maestro stava conducendo esperimenti a ritmo febbrile; d'istinto Xavier prende con sé i resti. Il frutto ha un gusto squisito senza paragoni. In più contiene sostanze finora quasi sconosciute.

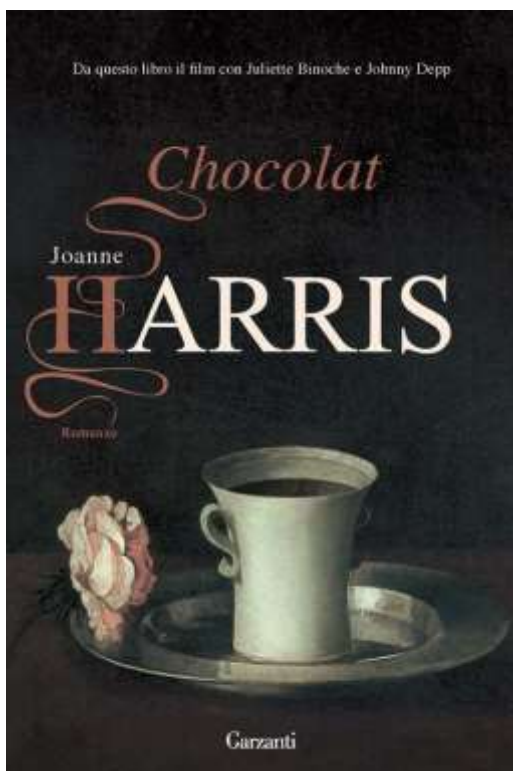


Odore di chiuso

Marco Malvaldi

In un castello della Maremma toscana vicino alla Bolgheri di Giosuè Carducci, arriva un venerdì di giugno del 1895 l'ingombrante e baffuto Pellegrino Artusi. Lo precede la fama del suo celebre "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", il brioso e colto manuale di cucina, primo del genere, con cui ha inventato la tradizione gastronomica italiana. Ma quella di gran cuoco è una notorietà che non gli giova del tutto al castello, dove dimora la famiglia del barone Romualdo Bonaiuti, gruppo tenacemente dedito al nulla. La formano i due figli maschi, Gaddo,

dilettante poeta che spera sempre di incontrare Carducci, e Lapo, cacciatore di servette e contadine; la figlia Cecilia, di talento ma piegata a occupazioni donnesche; la vecchia baronessa Speranza che vigila su tutto dalla sua sedia a rotelle; la dama di compagnia che vorrebbe solo essere invisibile, e le due cugine zitelle. In più, la numerosa servitù, su cui spiccano la geniale cuoca, il maggiordomo Teodoro, e l'altera e procace cameriera Agatina. Contemporaneamente al cuoco letterato è giunto al castello il signor Ciceri, un fotografo: cosa sia venuto a fare al castello non è ben chiaro, come in verità anche l'Artusi. In questo umano e un po' sospetto entourage, piomba gelido il delitto. Teodoro è trovato avvelenato e poco dopo una schioppettata ferisce gravemente il barone Romualdo. I sospetti seguono la strada più semplice, verso la povera Agatina. Sarà Pellegrino Artusi a dare al delegato di polizia le dritte per ritrovare la pista giusta.



Chocolat

Joanne Harris

A Lansquenet, quieto villaggio al centro della Francia, la vita scorre placida. Un po' troppo placida: è una comunità chiusa, dove sono rimasti soprattutto anziani contadini e artigiani, dominata con rude benevolenza dal giovane curato Francis Reynaud. È martedì grasso - una tradizione pagana avversata dalla chiesa - quando nel villaggio arrivano Vianne Rocher e la sua giovane figlia Anouk. La donna è assai simpatica e originale, sexy e misteriosa, e rileva una vecchia pasticceria, ribattezzata "La Celeste

Praline", che ben presto diviene - agli occhi del curato - un elemento di disordine. Anche perché Vianne non frequenta la chiesa ma inizia ad aiutare a modo suo chi si trova in difficoltà: il solitario maestro in pensione Guillaume, l'adolescente ribelle Jeannot, la cleptomane Josephine, l'eccentrica Armande. Ben presto il tranquillo villaggio diventa più disordinato, ribelle e soprattutto felice. E lo scontro tra Benpensanti e Golosi, tra le delizie terrestri offerte da Vianne e quelle celesti promesse da padre Reynaud, tra Carnevale e Quaresima, diventa inevitabile

Il nostro gruppo si ritroverà

giovedì 15 giugno 2023 alle ore 21.00

per discutere del libro del mese e scegliere la prossima lettura tra i titoli che verranno proposti sul tema

"in viaggio (anche senza spostarsi)"

Buona lettura a tutti!