

VIAGGI E TEMPO LIBERO

Proposte di lettura da parte di un bibliofilo cronico

di **Andrea Valiotto**

Industria, governo, mercato – Lezioni americane



Marco R. Di Tommaso e Mattia Tassinari

Il Mulino

Prezzo – 24,00

Pagine - 232

Una retorica diffusa descrive gli Stati Uniti come la terra del libero mercato e gli americani come cittadini per cultura non abituati alle interferenze del governo. Un'analisi attenta degli interventi e delle politiche promosse dai governi nella storia dell'industrializzazione americana suggerisce una visione diversa. Gli autori propongono un'originale rilettura di lungo periodo del «caso americano», con l'obiettivo di offrire materiale di riflessione sul ruolo che i governi nazionali potrebbero avere nel rispondere alle domande di crescita, innovazione e cambiamento del nostro complesso presente.

Eravamo giovani in Vietnam



Harold G. more e Joseph L. Galloway

Pickwick

Prezzo – 10,90

Pagine – 412

Il 23 ottobre del 1965, 450 soldati americani del primo battaglione del 7° Cavalleggeri vengono trasportati con gli elicotteri in un piccolo spiazzo nelle valli di Ya Drang. Sono immediatamente circondati da 2000 militari nordvietnamiti. Tre giorni dopo, a poco più di due miglia di distanza, il battaglione che avrebbe potuto giungere in loro soccorso viene letteralmente fatto a pezzi. Il luogotenente Hal Moore ha un solo ordine: resistere. E un solo obiettivo: mantenere la promessa di riportare a casa tutti i suoi uomini, vivi o morti.

Gran secolo d'oro e di dolore



Vincenzo Pardini

Il Saggiatore

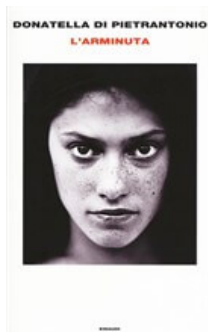
Prezzo – 21,00

Pagine – 240

Tra tetti di ardesia ricoperti di muschio, nei panorami silvestri della Garfagnana e della Media Valle del Serchio, sorgeva un tempo l'antica casata dei Longobardi, animalesca e irridente stirpe discesa forse da Liutprando e dagli dèi germanici dell'ebbrezza e della guerra, e scomparsa nel 1983, con la morte dell'ultima erede, Leonide Francesca Luseti. Un piccolo borgo di case, capanne e sorgenti dove si potevano scorgere contadine e giovenche orinare sul ciglio della strada, spiriti di paesani trapassati vagare sulle alture innestate, al tramonto, accennando un saluto ai vivi col capo, e alterchi poetici inscenati nella pubblica piazza dai colpi in rima di un poeta nano. D'estate, nelle locande, uomini con barbe anacoretiche e braccia abrase dalla terra e dal sole sgranavano le ossa dei muli in cerca di midolla tenere o auspici; sempre pronti al coltello, all'agguato, al vino, alle reboanti prove d'amore. Segnate di sangue e sfortuna, le vicende di Leonide e della sua famiglia attraversano come una fantasmagoria tutto il Novecento. Generazione dopo generazione, sentono la terra tremare sotto le bombe e la voce di Hitler saettare, tremenda, nei cieli d'Europa. Dividono il pane nelle osterie con i partigiani e fuggono dai bastoni degli squadristi. Vedono nascere la Repubblica

italiana, mentre nelle città appaiono le prime automobili sportive e le televisioni, e il cemento si estende come una marea arrivando a minacciare i loro territori. Eppure, la Storia sembra solo un'eco che giunge di lontano mescolandosi ai muggiti che riempiono la Valle, mentre uno dopo l'altro i Longobardi abbandonano la casa: feriti a morte dagli spettri e dal gelo, fuggiti in Sudamerica o schiacciati da un treno, divorati dall'alcol o consumati dalle epidemie.

L'Arminuta



Donatella Di Pietrantonio

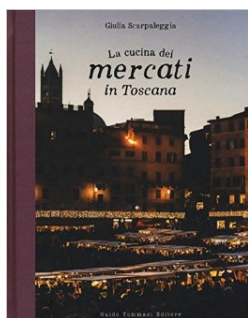
Einaudi

Prezzo – 17,50

Pagine – 176

Ci sono romanzi che toccano corde così profonde, originarie, che sembrano chiamarci per nome. È quello che accade con *L'Arminuta* fin dalla prima pagina, quando la protagonista, con una valigia in mano e una sacca di scarpe nell'altra, suona a una porta sconosciuta. Ad aprirle, sua sorella Adriana, gli occhi stropicciati, le trecce sfatte: non si sono mai viste prima. Inizia così questa storia dirompente e ammaliatrice: con una ragazzina che da un giorno all'altro perde tutto – una casa confortevole, le amiche più care, l'affetto incondizionato dei genitori. O meglio, di quelli che credeva i suoi genitori. Per «l'Arminuta» (la ritornata), come la chiamano i compagni, comincia una nuova e diversissima vita. La casa è piccola, buia, ci sono fratelli dappertutto e poco cibo sul tavolo. Ma c'è Adriana, che condivide il letto con lei. E c'è Vincenzo, che la guarda come fosse già una donna. E in quello sguardo irrequieto, smalizzato, lei può forse perdersi per cominciare a ritrovarsi. L'accettazione di un doppio abbandono è possibile solo tornando alla fonte a se stessi. Donatella Di Pietrantonio conosce le parole per dirlo, e affronta il tema della maternità, della responsabilità e della cura, da una prospettiva originale e con una rara intensità espressiva. Le basta dare ascolto alla sua terra, a quell'Abruzzo poco conosciuto, ruvido e aspro, che improvvisamente si accende col riflesso del mare.

La cucina dei mercati in Toscana



Giulia Scarpaleggia

Guido Tommasi editore

Prezzo – 30,00

Pagine – 368

La cucina toscana si fa nelle case, nelle botteghe, negli orti e tra i banchi di un mercato. Questo libro è una raccolta di ricette tradizionali e di stagione e una guida ai migliori mercati alimentari della Toscana. Giulia vi porta con sé in un tour attraverso le zone più o meno note di una delle regioni più apprezzate al mondo, dalle strade cittadine di Firenze a quelle piene di fascino e mistero di Volterra, dalla Garfagnana alla selvaggia Lunigiana, dalle colline di velluto della Val d'Orcia a quelle coperte di vigne e olivi nel Chianti.

Giulia racconta con foto, parole e ricette i mercati storici, come San Lorenzo e Sant'Ambrogio a Firenze, i mercati settimanali, appuntamenti fissi attesi da tutti nei piccoli borghi della regione, e i mercati biologici dei produttori locali. Non mancano i mercati del pesce della costa e i casottini di frutta e verdura che si incontrano lungo la strada in Maremma. Da ogni mercato e da ogni incontro con produttori e gente del luogo nascono storie che si riallacciano a ricordi e ricette di stagione che fanno di casa. Suddiviso in 12 capitoli, il libro propone i piatti caratteristici di ogni zona, dai classici come pappa al pomodoro e panzanella alle ricette di stagione ispirate dal mercato, come gli gnocchi ai funghi porcini o la torta di semolino e cioccolato con le pere.

DOTTRYNA
Euroconference

La soluzione autorale che va oltre
la "tradizionale" banca dati