

Libri, scrittrici, scrittori, letture

Sullo scaffale:



Il weekend
di *Charlotte Wood*
NN, PAGG. 231, EURO 18

Ferma sul ciglio della strada, col suo macinino in panne, un cane anziano dall'alito pestilenziale e i 33 gradi del Natale australiano Wendy sta cercando di raggiungere le amiche del cuore Jude e Adele

per un weekend particolare: vanno a Bittoes, ex località hippie poco distante da Sidney, per svuotare la casa dell'amica Sylvie, morta da poco. Tre settantenni doloranti per gli acciacchi fisici e della vita, ritroveranno, dopo molti litigi, bugie e momenti comici, le ragioni di un'amicizia impantanata tra conflitti e antichi rancori. Tenero e ironico, racconta le inquietudini dell'età matura, di come dopo un lutto si debbano ricalibrare le amicizie muovendosi intorno al vuoto lasciato da chi non c'è più. E di come, anche da anziani, si possa ancora crescere.



La sorella sbagliata
di *Camilla Filippi*
HARPERCOLLINS, PAGG. 240, EURO 18

1978: il sequestro Moro è all'epilogo e due sorelle, Giovanna e Luciana, iniziano un viaggio picaresco da Milano a Stromboli, con una 127 prestata da chissà chi. A un posto di blocco sono

perquisite: nello zaino Giovanna nasconde una scatola che contiene una strana polvere. «Avere a che fare con Giovanna ti esponeva a continui colpi di scena, quasi mai positivi» annota l'altra. Le due donne si detestano e reincontrarsi alla morte della madre non ha cambiato nulla. Giovanna è dispotica, brutale con Luciana, "usa" l'handicap per imporsi. Perché sono partite insieme dopo il funerale? Ambientato quando "il personale era politico" il romanzo con toni surreali scava in conflitti mai sanati. *L.B.*

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



SALAME FELINO IGP: UNA STORIA DI GUSTO E PASSIONE, DALLA FOOD VALLEY

È dolce, ha un profumo delicato, è di color rosso rubino: è il Salame Felino IGP, il più apprezzato tra i salami italiani. Nasce nel paese di Felino, immerso tra le verdi colline della Food Valley parmense. Perché è unico? Perché è erede di una tradizione secolare e viene prodotto con passione, partendo dalla selezione dei tagli più nobili dei migliori suini. Per apprezzarne il gusto genuino, taglialo al coltello e sposalo con una semplice fetta di pane, con l'accompagnamento di un calice di vino. Se sei un creativo in cucina, puoi provare il Salame Felino IGP come ingrediente di panini, focacce gourmet e torte salate.

WWW.SALAMEFELINO.COM

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Campagna realizzata con il contributo della Direzione Generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, decreto D.M. n. 57387 dell'8 agosto 2019 lettera a)

