

## Tutte Le Mie Preghiere Guardano Verso Ovest

An anthology of classic tales inspired by New York City evinces cultural scenes ranging from Broadway glitter and jazz-soaked nightclubs to immigrant matchmaking and Central Park outings, in a treasury that includes pieces by such writers as Edith Wharton, Jack Kerouac and John Cheever.

"Berlino non è una città. È un pianeta. Il più distante dalla Galassia, il più remoto. Un pianeta in cui si mangiano cilindri di carne marrone, si comprano case durante il weekend, si diventa artisti in un pomeriggio e si aspetta l'avvento del nuovo Bezirk. Berlino è la soluzione a ogni problema. Lo dicono tutti. Anche quelli che non ci sono mai stati. Perché Berlino è un pianeta bellissimo."

Persona dai gusti letterari colti, raffinati, di grande nicchia, Roberto Cicala è amante di quei testi un po' sfiziosi, privilegio delle minoranze, che pochi sanno apprezzare, come plaquettes in edizioni numerate, libretti in sedicesimo di cui sopravvivono diciassette esemplari, volumi che hanno attraversato i secoli sfuggendo a incendi, devastazioni, terremoti o mille altre tragedie, e prelibatezze simili. In questo, come in molti altri aspetti, mi ricorda il mio maestro, Vanni Scheiwiller, che questi gusti condivideva ed elevava all'ennesima potenza (tra i libri di narrativa che aveva pubblicato, diceva spesso, uno dei più amati era il romanzo Ravenna, di Antonio Pizzuto: che nell'anno della pubblicazione in tutto il centro-sud aveva venduto una sola copia, al dopolavoro dello stabilimento Olivetti di Pozzuoli, il cui bibliotecario credeva che fosse una guida turistica). Naturale che una persona di questi gusti, quando si parla di cibo, apprezzi in modo particolare gli assaggi; e che, una volta in cattedra, decida di condividere questa attitudine con i suoi allievi. E così, visto che in questo anno di grazia 2015 sembra impossibile non parlare del cibo in tutte le salse (per l'appunto), ecco che l'idea dell'assaggio si è impadronita prepotentemente anche del Laboratorio di editoria della Cattolica presieduto da Cicala. Il risultato è questo delizioso menu, doverosamente diviso nelle portate canoniche – antipasti "per iniziare", i primi, secondi, con ricche scelte tra carne e pesce, eccetera eccetera, fino alla doverosa lista di vini – che compone una sfilata pantagruelica, degna di alcuni protagonisti della nostra letteratura eroicomica come Morgante e Margutte Tratto dalla Presentazione

Tutte le mie preghiere guardano verso ovest0EDT srl

"Tokyo nell'immaginario occidentale è un ossimoro. Ipercontemporaneità e ipertradizione, computer e animismo, grattacieli antisismici e tempietti shinto. In mezzo a questi specchi, il cibo. Che in Giappone ha a che fare con lo spirito, con la bellezza e con un gusto misterioso, l'umami. Per capire tutto questo c'è bisogno di qualcuno che ti prenda per mano: ci sono una ragazza gentile ed evanescente; un anziano dal sorriso da rana e il signor Otsuka, che naturalmente è un gatto. E va matto per i mochi."

Roma. Capitale affamata, innamorata e viva. C'è un ragazzo che passa attraverso la guerra e trova l'amore. C'è una credenza chiusa con una forchetta che tiene fuori il nemico. In mezzo, la grande cucina romana. Perché ogni piatto racconta una storia. E il cibo salva la vita. Resisti, Elsa, resisti. Che se ne usciamo vivi, ti giuro, passeggeremo assieme per Roma per tutto l'autunno. «Raccontami cosa cucini.» È un mormorio impercettibile, dalla mia bocca al suo orecchio. Non è una richiesta. Ci sono io, ci sei tu, c'è questa credenza che ci nasconde e ci sono i nemici che ci vogliono ammazzare. Non c'è il tempo. Ci sei tu e ci sono le tue parole. La bocca di Elsa si stacca dal mio petto. Dai, Elsa. Raccontamelo ora. È un sussurro. «La concia.» Brava Elsa, bravissima. La nuova azione dei soldati ha inizio. Hanno sfondato il portone del palazzo. «Le zucchine si tagliano a cerchi sottili e si mettono ad asciugare dentro un panno per mezza giornata.» Un gruppo inizia a salire su per le scale. «Si friggono e si uniscono a una marinata di aceto, aglio e basilico.» Sono quasi arrivati al nostro pianerottolo. «Si salano.» Sono in tre. «Si lasciano riposare per un giorno intero prima di servirle.» E la porta di casa viene buttata giù da un calcio. Davide Enia

Barcellona è il paradiso dell'onnivoro, un inno alla gioia della buona tavola. Una famiglia di buon appetito è pronta a condurvi in una scorribanda gastronomica tra La Rambla e la Boqueria. Lasciatevi guidare. La parola d'ordine è: provare tutto. E godersela, sempre. Mettiamolo subito in chiaro: io, i mercati, li detesto. In modo gerarchico, ma li detesto. Quando ero piccolo, a volte i miei mi portavano al mercato ortofrutticolo; il che significava che il piccolo Malvaldi veniva scortato in un magazzino buio, parcheggiato in un canto pieno di pallets (allora si chiamavano ancora pancali) e dimenticato lì mentre i miei caricavano la macchina di cassette di spinaci, broccoli e patate in quantità sufficiente per un assedio. Non paghi di ciò, invariabilmente nel corso del tragitto mio padre o mia madre trovavano modo di notare qualche camioncino lungo la strada che vendeva mozzarella fresca (nel senso che tre settimane prima era fresca) o scamorza affumicata (dal sapore, presumo utilizzassero i copertoni), e arricchivano ulteriormente il carico di roba ingioiabile. Dopodiché si tornava a casa, giusto in tempo per scoprire che la puntata di Goldrake era appena finita. Io, i mercati, li detesto. Tranne uno. Marco Malvaldi

«Ho pensato di poter prendere tutte le storie mai raccontate – tutte le trame inventate da un essere umano, tutti i personaggi e i luoghi – e di metterle insieme per formare un mondo, e ho pensato che se quel mondo avesse avuto una capitale, ecco, io c'ero finito in mezzo. Mi trovavo nella capitale dell'immaginazione.» «La prima guglia sparata in cielo, il primo marciapiede gremito, il colore della pelle del primo incontro. Il primo odore inatteso, che per qualcuno è di oceano, o di carne arrostita, o di zucchero a velo, o di ruggine e foglie marce, anche se quello che sta marcendo è legno, cemento, ferro, mattoni, perché l'intera città sembra attaccata dalla ruggine e dalla muffa. Sono inaspettati anche i colori. Non il bagliore freddo del vetro e dell'acciaio, ma le tonalità pastello del rosso, dell'arancio, del marrone. La sorpresa di sbarcare nel Nuovo Mondo e scoprire una città vecchia: non come sono vecchie quelle europee, che sono vecchie come monumenti, ma vecchia come una fabbrica abbandonata, o una casa di famiglia, o gli edifici ferroviari che si vedono appena fuori dalle stazioni, o i luna park in disuso.» «Questo libro è frutto di diversi viaggi a New York. Il risultato è una mappa ottenuta per accumulazione di appunti – piena di buchi, libri che non ho letto, posti che non ho visitato. Del resto, se scrivere una guida sulla città più raccontata al mondo ha un senso, l'unico senso possibile è che sia incompleta, particolare e mia.»

La terza parte della "Divina Commedia" è la più difficile: più ostica ma sublime. Anche in questo caso, la "riscrittura interpretativa" di Luciano Corona permette al lettore di accedere alle vertiginose altezze del Paradiso in un modo immediatamente comprensibile e accattivante. Luciano Corona nasce nel 1954 a Torino, città dove vive e lavora. Dopo la maturità classica, gli arriva una proposta

di lavoro da un istituto di credito che accetta, per potere finalmente studiare senza assilli economici quello che gli piace. Si laurea con calma in Lettere classiche e, un anno dopo, ottiene l'abilitazione all'insegnamento di materie letterarie.

'Could Cognetti be the new Elena Ferrante?' Bookseller The international sensation that spent a year on the Italian bestseller list about two young boys who meet in the mountains every summer, and the men they grow up to become 'ENCHANTING'

Guardian 'BRILLIANT' New York Times 'ABSORBING' Irish Times Pietro, a lonely city boy, spends his summers in a secluded valley in the Alps. There, surrounded by meadows and peaks, he begins to learn of his father's dreams and passions. There, too, he meets Bruno, the son of a local stonemason. As the pair run wild, they form a once-in-a-lifetime friendship. Then one year, the summer visits stop. Pietro is drawn to cities around the world. But the memory of the mountains never leaves him and, after his father dies, he returns in search of the freedom and camaraderie that he once knew. 'Exquisite... A rich, aching painful story' ANNIE PROULX Winner of the 2017 Strega Prize, the Strega Giovani Prize and the Prix Médicis étranger

«In Siria, oggi, solo chi è più violento sopravvive». Il Corriere della Sera «La vera tragedia sono quei 20 milioni che sono rimasti lì, compresi quelli che mi hanno tenuto prigioniero. Eravamo tutti prigionieri di questa Storia, in cui sono già morte centoventimila persone». Domenico Quirico- Il Corriere della sera «Una volta Conrad ha detto che non è necessario credere in una fonte sovranaturale del Male: gli uomini da soli sono perfettamente capaci di qualsiasi malvagità». Stefano Malatesta - La Repubblica «In passato avevo visto rabbia, volontà di battersi, di vendicare il "martire"; qui c'è soltanto puro dolore, vuoto, silenzio. Ciò che il mondo conosce meglio di qualunque altra cosa – la speranza – «in Siria» ci si è abituati a perderla». Domenico Quirico - La Stampa «Nessun gesto di pietà, mai». «L'orrore è che gli aguzzini interrompono le sevizie per mettersi a pregare. "L'Islam che io ho conosciuto è soltanto rito, gesti vuoti, un universo privo di compassione"». Cesare Cavalleri - Avvenire «La vita non disillude, la vita ha una sola parola e la mantiene. Gli uomini, solo gli uomini deludono». E' un libro travolgente». Pierluigi Vercesi - Sette (Il Corriere della Sera) «Si apprende anche ciò che si preferirebbe non sapere sulla più difficile delle condizioni umane, quella in balia dell'odio altrui». Elisabetta Rosaspina - Sette (Il Corriere della Sera) «Per loro, per i banditi, non ero più un giornalista. Ero diventato io l'altro, il nemico». Ettore Boffano - Il Venerdì (La Repubblica) «La vita quotidiana da prigioniero, il cibo gettato per terra, le botte e le finte esecuzioni con la pistola puntata contro, la speranza che fa a pugni con la ferocia di chi ti ha tolto la libertà». Manuela Sasso - Diva e Donna

« Qu'allais-tu faire là-bas ? Tes amis te le demandaient souvent : pourquoi encore cette ville ? Pourquoi tout ce temps ? Qu'y a-t-il à New York que tu ne connais pas déjà ? Parfois tu te le demandais aussi. Tu l'avais arpentée en long, en large et en travers, si bien que tu la connaissais mieux que ta ville natale. "Pour écrire" était la réponse qui coupait court à toute question. Mais il y avait quelque chose d'autre de trop difficile à expliquer. » En 2003, Paolo Cognetti, âgé de 25 ans, se rend à New York pour réaliser une série de films documentaires sur la littérature américaine. Le jeune écrivain tombe sous le charme de la ville qui ne dort jamais et, pendant dix ans, il n'aura de cesse d'y retourner. Ces Carnets de New York sont le récit de ses multiples allers-retours dans la ville « des chasseurs de fortune, des souffleurs de bulles de savon et des rêves brisés ». Dans cette langue qui n'appartient qu'à lui – divin mélange de simplicité et de poésie –, il nous entraîne sur les pas de ses héros littéraires, Melville, Whitman, Ginsberg, Capote ou encore Paley, Salinger et Kerouac. Il déambule dans Brooklyn, « la ville des écrivains », erre entre les gratte-ciel de Manhattan, traîne sa solitude le long de l'Hudson ou de l'East River, fait une pause chez Ozzie's pour noircir les pages de son carnet. Comme toujours avec Paolo Cognetti, il n'est de voyage sans rencontres et nouvelles amitiés : à chaque retour à New York, le voilà qui retrouve ses amis italo-américains, Bob, son « oncle de Brooklyn » qui doit ses rudiments d'italien à lecture de Moravia et Jimmy, qui nourrit une passion pour Mussolini et n'a jamais mis les pieds en Italie. Illustré de neuf cartes dessinées par l'auteur, ces carnets sont une ode à New York, « ses ponts, ses îles, ses automnes, ses habitants mi-réels, mi-fantastiques ». Traduit de l'italien par Anita Rochedy

Londra. C'è un padre garbato e sornione il cui cuore batte per il Progressive Rock anni '70: è atterrato a Luton in cerca di vecchi vinili e ricordi di gioventù. C'è una figlia adolescente, dolce ma pungente, salita a Primrose Hill nella speranza di incontrare il suo idolo: Harry Styles, il più cool degli One Direction. Sono venuti per il rock. Sono venuti per il pop. Sono venuti per stare assieme. Di fronte a un Full English Breakfast.

Pechino. Non c'è città in cui ci si senta stranieri come questa. Sarà che c'è la nebbia anche con il sole. Sarà che i viali sono lunghi quaranta chilometri. Sarà che lo skyline cambia continuamente e le cose vecchie lasciano spazio a quelle nuove e quelle nuove a quelle nuovissime, all'infinito. Così anche la storia si sfarina, sommersa da cantieri eretti su cantieri. A Pechino vai dove devi, non dove vuoi. Ad esempio: sei certo che il prezzo da pagare al ristorante del Partito Comunista Cinese sia solo quello del conto?

New York. La città dalle mille luci e dai mille sapori, che alcuni nutre e altri affama. Questo è il racconto di un allegro smarrirsi, boccone dopo boccone, nella condivisione come nella solitudine, tra cucine che parlano tutte le lingue del mondo. Alla ricerca del sapore della libertà. Io al diner ci vado per l'hamburger e lo voglio così: con pomodoro, lattuga e cipolla, la senape e non il ketchup, doppio strato di monterey jack, un cetriolo in salamoia accanto, contorno di patatine. Le patate mi ricordano di essere nelle strade degli irlandesi; il cetriolo che New York è una città ebraica; il cheddar che qui gli italiani non sono mai riusciti a importare del buon formaggio. E poi la carne, naturalmente: la carne è l'America. Per questo deve grondare sangue. O come dettava il ramponiere Stubb al cuoco del Pequod in Moby Dick: "con una mano tieni il filetto di balena, con l'altra gli mostri un carbone acceso, e fatto questo lo puoi servire". La cameriera annuisce e segna sul taccuino. Poi mi lascia ad aspettare il mio hamburger davanti alla finestra: fuori c'è aria di pioggia, una ragazza passa con un cane, e da dove mi trovo adesso – a New York e nella vita – l'est è un ricordo da gettarsi alle spalle, tutte le mie preghiere guardano verso ovest. Paolo Cognetti

An awestruck love letter to one of the most spectacular places on earth, from the author of international bestseller The Eight Mountains. Paolo Cognetti marked his 40th birthday with a journey he had always wanted to make: to Dolpo, a remote Himalayan region where Nepal meets Tibet. He took with him two friends, a notebook, mules and guides, and a well-worn copy of The Snow Leopard. Written in 1978, Matthiessen's classic was also turning forty, and Cognetti set out to walk in the footsteps of the great adventurer. Without Ever Reaching the Summit combines travel journal, secular pilgrimage, literary homage and sublime mountain writing in a short book for readers of Macfarlane, Rebanks and Cognetti's own bestseller, The Eight Mountains. An investigation into the author's physical limits, an ancient mountain culture, and the magnificence of nature, it is an awestruck love letter to one of the most spectacular places on earth. 'A breath of fresh air for mountain-lovers currently in confinement...The sparse, graceful prose...reflects the barren landscape and the author's joy in paring back the distractions of modern life' Financial Times, Best Books of 2020

Una montagna altissima che si eleva verso l'alto, come la voragine infernale sprofonda negli abissi. Il regno della speranza, come l'Inferno è quello della disperazione. La luce ritrovata e il tempo di nuovo scandito dal sorgere e dal tramontare del Sole, contrapposti al buio e alla

fissità eterna della dannazione. La sofferenza di pene non meno terribili di quelle delle anime perdute per sempre, ma una serenità di fondo che dipende dalla consapevolezza che tali orrori un giorno finiranno e, al loro posto, ci sarà la perfetta felicità. E, ancora una volta, il lavoro di Luciano Corona, la sua "riscrittura interpretativa", permette di seguire il poeta e la sua guida nella scalata al monte della purificazione. Con testo originale a fronte a cura di Santino Spartà Le preghiere di Karol Wojtyła, vibranti di fervore umano e di convinzioni profonde, di intensità interiore e di straordinarie risorse espressive, abbracciano certezze soprannaturali e un ampio ventaglio di argomenti teologico-sociali. Riecheggiando alcuni Padri della Chiesa come sant'Agostino o san Tommaso d'Aquino, Giovanni Paolo II ritiene la preghiera, nella quale si affida a un ampio periodare, a una grande varietà di immagini, simboli e figure retoriche, un colloquio con Dio, una ricerca di Dio che è al tempo stesso la Sua rivelazione più alta. Alle preghiere si aggiungono le Poesie, che rappresentano un'esperienza umana e un efficace strumento pastorale allo stesso tempo. Pubblicate sotto diversi pseudonimi, più volte ristampate e tradotte in numerose lingue, continuano a godere ancora oggi di una straordinaria e ininterrotta fortuna. Giovanni Paolo II Nasce il 18 maggio 1920 a Wadowice, un paese dell'Alta Slesia a 21 chilometri da Cracovia, ed è morto a Roma il 2 aprile 2005. Perde a nove anni la madre e il peso della sua educazione ricade sul padre, sottufficiale di carriera, che abitua il figlio a una severa disciplina. Karol Wojtyła è ordinato sacerdote nel 1946, e nel 1967, a soli 47 anni, è ordinato cardinale da Paolo VI. Diviene papa il 16 ottobre 1978 con il nome di Giovanni Paolo II. Beatificato il 1° maggio 2011, viene proclamato santo il 27 aprile 2014.

Torino. Elegante. Misteriosa. Golosa. La città che ha reso pazzo Nietzsche e ha inventato il tramezzino. Dove è nata la cioccolata e Salgari ha fatto seppuku. È qui che oggi si mangia una delle cucine migliori del mondo, fatta di storia e rivoluzioni, di agnolotti del plin e ostriche virtuali. È qui che ci sono alcuni tra i migliori cuochi d'Italia. Il problema è che qualcuno li sta uccidendo. Uno a uno. In modi del tutto imprevisi. Un uomo solo può salvarli: il più grande chef del mondo.

«Da dove cominciamo? È difficile scovare qualcuno che non vuole essere trovato.» «Ho bisogno di mettere qualcosa sotto i denti, a pancia piena si ragiona meglio.» «Ti sembra il momento di pensare al cibo?» «Ogni momento è un buon momento.» Che fine ha fatto la bella cuoca Ami? Monsieur Pélardon la sta cercando disperatamente, ma sembra persa nell'immensità di Parigi. Voci incontrollate dicono che lascerà la gastronomia, che è finita in clinica... Un giallo gastronomico ai tavoli dei principali ristoranti della ville lumière, tra colpi di scena, umorismo e sapori strepitosi: preparatevi a risolvere un enigma con cui tracciare una mappa gustosa della più gustosa delle città.

Un povero impiegato e una sua giovane dirimpettaia si confidano le proprie amarezze attraverso un fitto scambio di lettere. Il primo romanzo dello scrittore russo in cui sono presenti tutti i temi del realismo psicologico dei futuri capolavori.

Cosa ci fa una Big City Girl in mezzo alla foresta amazzonica, tra riti magici, bestie innominabili e antiche leggende? Cosa l'ha spinta in un viaggio dagli aperitivi alle Ande? Se lo chiede anche Sara, sbarcata a Lima per scoprire una delle cucine più intriganti del pianeta ma ben presto risucchiata dal gusto dell'esotico.

[Copyright: c094be31ca16c5e1f1fbef3ea17599e5](https://www.pdfdrive.com/c094be31ca16c5e1f1fbef3ea17599e5)