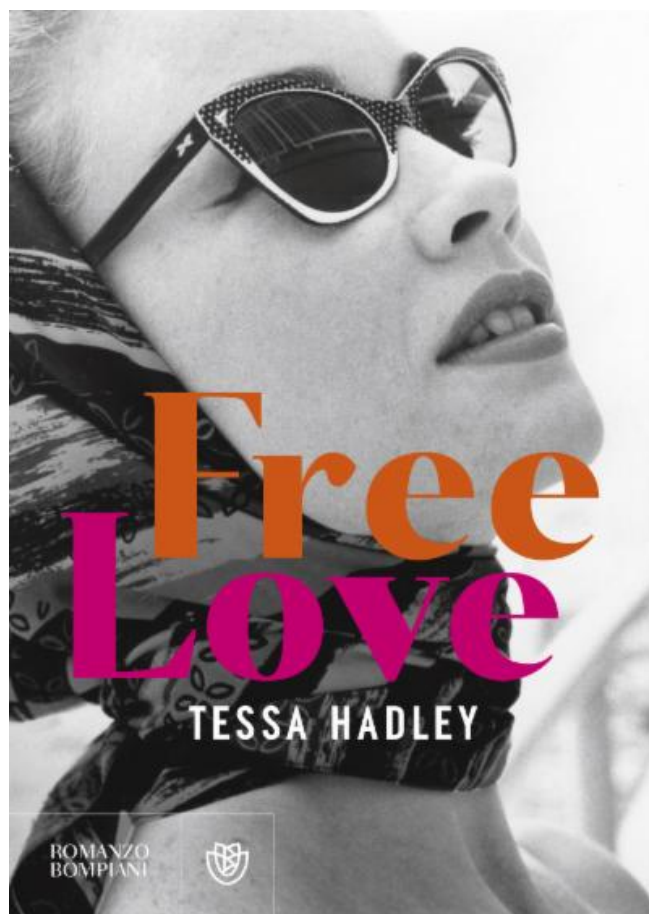


Bompiani Book Club Kit



Londra, 1967. Mentre in tutta Europa si propaga la contestazione giovanile c'è chi vive ancora nel vecchio mondo stabile e borghese dei quartieri residenziali protetti da giardini e segreti: ecco la famiglia Fischer. Phyllis, bella casalinga elegante e impeccabile, Roger, in carriera al Foreign Office, e i figli Colette, adolescente che legge troppo, e Hugh, il bambino perfetto. In una calda sera d'estate il figlio di una vecchia amica di Roger va a trovarli contro voglia, invitato a cena. Un bacio nel buio sembra una sciocchezza, un atto avventato e trascurabile, e invece è l'inizio di una catena di eventi imprevedibili. Phyllis, tormentata dall'accaduto, fa una scelta di rottura: abbandona la famiglia per un'idea di amore libero che la chiama e va a vivere con Nicky in una vecchia casa del centro, cadente, affascinante, occupata da artisti e lavoratori, gente nuova che sta creando un mondo nuovo. La sua decisione non potrà che avere conseguenze profonde sulle vite di tutti gli altri. Come di consueto, Tessa Hadley indaga l'animo umano con sottigliezza e va in profondità, mostrandoci luci e ombre di ogni personaggio e insieme una scena sociale che si trasforma con le persone e da loro viene trasformata.



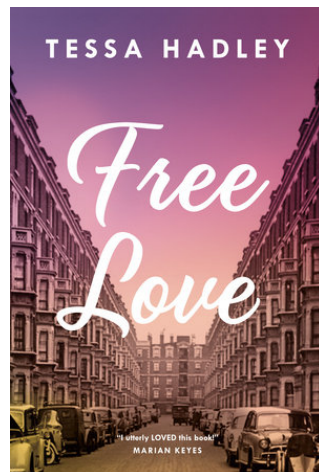
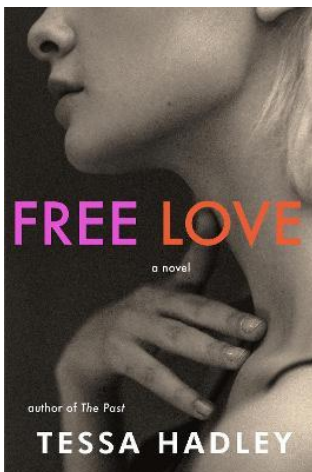
Appunti per una discussione

- ✿ Il romanzo è ambientato a Londra nel 1967. Se volessimo trasporre la vicenda nei nostri giorni, quali aspetti sarebbero invariati e cosa cambierebbe?
- ✿ Nella scrittura di Tessa Hadley anche i personaggi secondari sono ben definiti. Se poteste seguire un personaggio oltre l'ultima pagina di questo libro, chi sarebbe e perché?
- ✿ “Colette aveva letto di tutto ma si rifiutava anche solo di prendere in considerazione la scrittrice in onore della quale sua madre le aveva scelto il nome”. Colette sembra voler prendere le distanze dalla scrittrice omonima che ha ispirato sua madre. Come si evolvono i gusti letterari di Colette all'interno del romanzo?
- ✿ La trama prende avvio dalla scena del bacio tra Phyllis e Nicky. In quelle pagine interni ed esterni sono molto significativi. Come vengono descritte le luci, gli odori, la casa e la natura circostante?
- ✿ “*Se non mi vuole morirò*, si disse. E però sapeva che non sarebbe morta per davvero, sarebbe andata a casa, invece, e avrebbe infilato la pasta pronta dentro il forno. E sarebbe stato peggio. Sull'orlo dell'exasperazione, Nicky le chiese: “E allora cosa vuole?”. Il narratore onnisciente spesso sviluppa la narrazione attraverso il punto di vista interno ad alcuni personaggi, così che sia evidente il loro pensiero. Come cambia la focalizzazione su Nicky?
- ✿ “Jean non era una donna convenzionale, però, sotto la sua patina. La divertiva l'idea di portarlo nel suo asfittico club vestito in quel modo indecente: anche se, ancora in camera sua, lo aveva convinto almeno di pettinarsi, a indossare il blazer salvato da Phyllis e a mettersi la cravatta: dovette allacciargliela lei, mentre lui alzava il mento da bravo bambino”. Il carattere complesso di Jean, luci e ombre, sembra una donna remissiva ma è l'esatto contrario.
- ✿ “Ai lati del viale Marcia Deller aveva piantato una militaresca fila di giovani conifere grezze, sinistre sotto la pioggerellina fine.” Ancora una volta la descrizione della natura, mediata dallo sguardo di Phyllis, ci vuole raccontare qualcosa di un personaggio; in questo caso Marcia.



- ☼ “Almeno in quelle poche parole non c’erano i soliti errori che esasperavano Colette nelle liste della spesa: pomodoro con l’apostrofo dopo la *D*, caramelle con la doppia *M*. *Non cercarmi. Devo solo stare via per qualche giorno*”. Il rapporto ambivalente di Colette con sua madre, tra ammirazione e superiorità.
- ☼ “La stanza traboccava della sua infanzia bruscamente interrotta, rimasta a metà, quasi si fosse riproposto di riprenderla, al ritorno dal collegio, lì dove l’aveva lasciata”. Hugh va in collegio, mentre Colette rimane nella casa a fare i conti con l’assenza (della madre e del fratello).
- ☼ Phyllis di *Free Love* e Lydia de *L’arte del matrimonio*. Cosa lega questi due personaggi?
- ☼ *Free Love* vi ricorda altri romanzi? Se sì, quali e perché?

Free Love nel mondo. A proposito di cover.



Tessa Hadley è autrice di otto romanzi e tre raccolte di racconti. Bompiani ha pubblicato *Il passato* (2017) e *L’arte del matrimonio* (2022). Scrive per il *New Yorker* e vive a Cardiff.



La cena francese

- ☼ Terrina di maiale decorata con foglie di alloro, lucida di gelatina
 - ☼ Arrosto con patate cotte nel burro e panna
 - ☼ Charlotte con palizzata di savoiardi
 - ☼ Vino della Mosella
-

-
- ☼ Terrina di maiale decorata con foglie di alloro, lucida di gelatina
-

Preparazione

400 g di carne di maiale macinata
1 cipolla
400 g di polpa di vitello macinata
1 scalogno
250 g di lardo
250 g di fegato di vitello
1 spicchio d'aglio
3 uova
3 cucchiaini di panna fresca
1 cucchiaino di spezie miste in polvere (noce moscata, cannella, zenzero)
prezzemolo
1 bicchierino di Cognac
125 g di pancetta stesa a fettine
sale e pepe

Come fare una terrina alla francese:

Mettete le carni, il fegato e il lardo macinati in una ciotola, unite le uova, un trito di cipolla, aglio e scalogno, la panna, il Cognac, prezzemolo tritato, le spezie, sale, pepe e mescolate.

Foderate con le fette di pancetta uno stampo da plum cake facendole debordare. Tenete qualche fettina da parte. Versate il composto, livellatelo, ripiegatevi sopra le fette che fuoriescono e coprite con quelle rimaste.

Trasferite la preparazione in forno già caldo a 180° per 1 ora e 30 minuti. Lasciate raffreddare, coprite con carta da forno, disponetevi sopra un peso e mettete a riposare in frigo per 24 ore. Servite il paté tagliato a fettine.



ricetta liberamente tratta dal web



☼ Arrosto con patate cotte nel burro e panna

Ingredienti per 4 persone:

1 pezzo di arista da 700 gr
1 cipolla
2 patate
salvia
rosmarino
aglio
timo
ginepro
½ lt di latte
la scorza di 1 limone
1 dado
1 cucchiaino di senape
1 cucchiaino di salsa worchester
1 uovo
olio
sale
pepe

Preparazione della ricetta "Arista alla francese":

Prendete una casseruola abbastanza grande da contenere l'arista; ungetela con dell'olio e metteteci dentro l'arista, 1 cipolla pulita e tagliata in 4 spicchi, 2 patate pelate e tagliate a spicchi, 2 spicchi d'aglio pelati, 3 bacche di ginepro, un pizzico di timo, qualche foglia di salvia e rosmarino.

Mettete la casseruola sul fuoco e fate rosolare l'arista su tutti i lati, dopodiché aggiungete mezzo litro di latte, il dado e lasciate cuocere a fiamma dolce per circa 1 ora.

Ultimata la cottura spegnete la fiamma, mettete l'arista da parte e passate il sugo di cottura, quindi rimettetelo sul fuoco in un pentolino aggiungendo la scorza grattugiata di limone e fate restringere.

Al sugo aggiungete 1 cucchiaino di senape, 1 cucchiaino di salsa Worcester e 1 tuorlo d'uovo; mescolate bene e controllate la salatura.

Affettate l'arista e preparatela in un piatto da portata caldo, quindi ricopritela con la salsa ottenuta.

Preparazione: 20 minuti

Cottura: 80 minuti



ricetta liberamente tratta dal web



☼ Charlotte con palizzata di savoardi

Ingredienti

- 250 g di savoardi
- 1/2 litro di latte
- 3 dl di panna fresca
- 200 g di zucchero
- 6 tuorli
- 1 uovo
- 20 g di gelatina in fogli
- 4 cucchiaini di liquore all'arancia
- 1 baccello di vaniglia
- zucchero a velo

Procedimento

Mettete a mollo la gelatina in una ciotola con acqua fredda, scaldate il latte in una casseruola con la bacca di vaniglia incisa nel senso della lunghezza. Riunite i tuorli in una bastardella con 100 grammi di zucchero e montateli fino a ottenere una crema chiara, gonfia e spumosa.

Versate a filo il latte, mescolate e cuocete la crema a bagnomaria per circa 10 minuti, fino a che vela il cucchiaio. Levatela dal bagnomaria, eliminate la vaniglia, unite la gelatina colata e strizzata e mescolate fino a che si è sciolta. Filtrate la crema inglese attraverso un colino a maglie fini e fatela raffreddare.

Riunite in una casseruola lo zucchero rimasto con due decilitri di acqua e portate a ebollizione. Cuocete lo sciroppo per 2 minuti, spegnete e unite il liquore. Fate raffreddare, immergetevi rapidamente i savoardi e disponeteli sul fondo e sui bordi di uno stampo da charlotte della capacità di un litro. Montate la panna e amalgamatela alla crema inglese.

Quando il composto inizia a legare versatelo nello stampo preparato. Ponetelo in frigo per almeno 6 ore, sformate la charlotte nel piatto da portata e spolverizzatela con zucchero a velo.



ricetta liberamente tratta dal web

Non ti sei ancora iscritto al Bompiani Book Club?
Ecco il link!

<https://speciali.bompiani.it/bookclub/partecipa>

E per qualsiasi dubbio o curiosità scrivici:
bompianibookclub@giunti.it

