

## Scelti per voi



### Storia e incroci del progetto "Le luci della centrale elettrica"

**Le luci della centrale...**  
di Vasco Brondi  
Edizioni La Nave di Teseo  
pp. 224, euro 25

A dieci anni dal primo disco di un artista che ha segnato la musica italiana e un'intera generazione, il libro che ne racconta la storia, gli incontri, gli incroci, i cambiamenti. In occasione della fine del progetto musicale di "Le luci della centrale elettrica" e l'inizio del tour conclusivo. Diario di bordo e fanzine illustrata, il volume raccoglie scritti, foto e disegni insieme agli interventi di: Manuel Agnelli, Rachele Bastreggi, Daria Bignardi, Giorgio Canali, Lorenzo "Jovanotti", Emidio Clementi, Paolo Cognetti, Francesco De Gregori, Dente e tanti altri.



### Dalla Mancinelli alla Mancinelli La satira unica di De Liberato

**Dalla Mancinelli alla...**  
di Dario De Liberato  
Edizioni Tecnostampa  
pp. 86, euro 5,50

Dopo il libro "Da Sturani alla Mancinelli passando per Gramillano", il giornalista Dario De Liberato concede il bis con "Dalla Mancinelli alla Mancinelli", uno spaccato della vita politico-amministrativa di Ancona. La protagonista è Valeria Mancinelli, sindaca di Ancona e il titolo è l'esatta didascalia di una presenza, recentemente confermata dal suffragio elettorale. Ma c'è una seconda protagonista: Ancona, che vuole e pretende di migliorare e avere un futuro che le spetta di diritto.



### Carne e zucchero sono da evitare? Rispondono medico e chef

**Il gusto di star bene**  
di Moschetta e Cedroni  
Newton Compton Editori  
pp. 288, euro 12,90

Il grano fa bene o fa male? È vero che si dovrebbe eliminare lo zucchero raffinato dalla nostra tavola? È meglio mangiare verdure e frutta di stagione? La carne è da evitare assolutamente? Negli ultimi anni le informazioni vere e false in fatto di nutrizione umana si sono avvicinate creando confusione. Antonio Moschetta, uno dei maggiori ricercatori su metabolismo, nutrienti e Dna a livello mondiale, ha pensato di condividere le conoscenze della scienza moderna con uno dei più innovatori e creativi chef italiani, Moreno Cedroni.

