



Incontri del sabato sera alla scoperta di Nuovi Paesi attraverso Immagini e filmati di un Viaggio, un Assaggio di quei sapori e un Film

Presso la Biblioteca di Bussero, via Gotifredo 1, Bussero ore 21,00

Per la consumazione, ingresso € 4,00

a cura del Circolo Cinematografico Chiaroscuro con il patrocinio del Comune e della Biblioteca di Bussero

Sabato 24 ottobre 2015

Viaggio in Bolivia

con Anna Maspero

Viaggiatrice, scrittrice, collabora con la casa editrice Polaris per la quale ha scritto la guida "Bolivia, dove le Ande incontrano l'Amazzonia" di cui è in uscita l'edizione 2016

www.annamaspero.com



Dulce de Leche

Ingredienti : Latte fresco intero 1 litro, Zucchero 300 g, Vaniglia metà bacca, Bicarbonato metà cucchiaino

Preparazione

Iniziate incidendo nel senso della lunghezza la bacca di vaniglia con un coltellino per estrarre i semi interni. Mettete un pentolino sul fuoco con il fondo antiaderente, versateci il latte e unite lo zucchero, scaldate a fuoco dolce e rimestate con un cucchiaino di legno, quindi unite la bacca di vaniglia e i suoi semi e il mezzo cucchiaino di bicarbonato, rimestate ancora. Proseguite la cottura fino a quando il latte avrà raggiunto il bollore, quindi mescolate ancora fino a quando la crema ottenuta non si sarà scurita. A questo punto eliminate la bacca di vaniglia con una pinza da cucina e continuate a far cuocere il dulce de leche a fuoco medio fino a ottenere una consistenza vischiosa simile a quella della salsa mou.

Film

Blackthorn - La vera storia di Butch Cassidy (Spagna, Bolivia 2011)

Regia di Mateo Gil con Sam Shepard

Sabato 31 ottobre 2015

Central Asia Moto Tour 2012

con Pinuccio e Doni

Viaggio in moto di 90 giorni - 28.000 km. - 18 Nazioni visitate da Baggio (Milano), attraverso Italia Grecia Turchia Iran Turkmenistan Uzbekistan Tajikistan Kirgizstan Kazakistan Mongolia Siberia Russia Estonia Lettonia Lituania Polonia Rep.Ceca Germania Austria Svizzera



Film

Il Cane Giallo della Mongolia (Germania 2005)

Regia di Byambasuren Davaa con Nansal Batchuluun e Urjinder Batchuluun

Baklava

Ingredienti per 4 persone: n.10 Fogli di pasta fillo, g.130 di Burro fuso, Mandorle/Pistacchi a fette, Miele 250 ml, Succo di limone 60 ml, Succo di arancia 60 ml, Zucchero granulato 110 g, Cannella 2 cucchiaini

Preparazione: Preriscaldate il forno a 180°. Stendete un foglio di pasta su una placca da forno. Spennellate con il burro e spargete alcune mandorle/pistacchi. Ripetete questo procedimento per 7 volte. Spennellate i rimanenti fogli con il burro e ricoprite lo strato finale. Incidete gli strati di pasta in modo da formare dei triangoli. Cuocete in forno per circa 1 h. In un tegamino mescolate insieme il miele, i succhi, lo zucchero e la cannella. Portate a bollore e cuocete per 3 minuti. Versate metà del composto sopra ai baklava cotti e caldi. Tagliate i dolci e versate sopra il liquido rimasto e lasciate che questo sia assorbito dai pasticcini prima di servire.

Sabato 14 novembre 2015

sulle strade dell'Islanda

con Carlo Paschetto

Viaggiatore: al momento conta 109 Paesi visitati, ma anche 22 cime oltre i 4.000 mt su cui è arrivato con le sue gambe, insomma non è rimasto molto fermo.



Film

Viaggio al Nord (Islanda-Usa 2014)

Regia di Aaron Katz, Martha Stephens con Paul Eenhoorn e Earl Lynn Nelson



Stufato di pesce islandese

Preparazione

Tagliare finemente cipolla e aglio. Sciogliere il burro a fiamma media in una padella di cinque litri e aggiungere aglio e cipolla, facendoli dorare lentamente. Unire al composto la farina e mescolare fin quando si ottiene una pasta dorata. Versare il latte e continuare a mescolare lo stufato fino ad addensarlo. Aggiungere pepe, noce moscata, il pesce eglefino precedentemente bollito, le patate lesse e far cuocere dolcemente il tutto. Insaporire con sale a piacere e un po' di burro. Mettere lo stufato di pesce in una terrina e versare sopra il formaggio grattugiato. Adagiare sullo stufato di pesce delle croste di pane e 2-3 noci di burro. Cucinare al forno per circa 15 minuti a 180°C.