



## Sabato 15 ottobre 2016 Madagascar

con **Vittorio Giannella**

Fotografo free-lance, collabora con importanti riviste di viaggi e turismo italiane ed estere, da Bell'Italia a Dove, da Weekendin a Meridiani



### Film

**Madagascar** - film di animazione (Stati Uniti 2005)  
Regia di Eric Darnell, Tom McGrath

### Macedonia tropicale

#### Preparazione

Utilizzare frutta, come mango, ananas, banane e lytchees.  
Tagliare a pezzi, spremere del lime con aggiunta facoltativa di zucchero

**I**ncontri 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 22 ottobre 2016

### Australia

con **Francesca Fornaciari**

Laureatasi in triennale con una tesi sul ruolo della fotografia nel giornalismo contemporaneo, oggi è laureanda magistrale in filologia moderna. Ama l'Australia fin da quando è piccina, dopo una prima esperienza al liceo, nel 2015 è ripartita alla volta di Perth per insegnare italiano.



### Film

**Tracks - Attraverso il deserto** (Gran Bretagna, Australia 2014)  
Regia di John Curran

### Lamingtons Australiani

Ingredienti per 35 pezzi, una teglia rettangolare da 30,5x22,5 cm, Farina 00 200 g, Burro 100 g, Uova medie 5, Lievito in polvere per dolci 16 g, Vaniglia una bacca, Zucchero 130 g. Per la farcitura Marmellata di mirtilli rossi 170 g. Per la copertura, Cocco a scagliette 300 g, Cioccolato fondente 500 g, Panna fresca 300 g  
La leggenda vuole che la prima volta in cui siano stati serviti questi dolcetti fosse un giorno in cui il cuoco del Governatore, all'arrivo di ospiti inattesi, decise di tagliare un pan di spagna del giorno prima in piccoli quadrati, tuffarli nel cioccolato fuso e poi passarli nelle scaglie di cocco che aveva a disposizione. Il dolce piacque a tal punto che gli ospiti di Lord Lamington ne chiesero addirittura la ricetta.

Per la preparazione: <http://ricette.giallozafferano.it/Lamingtons-Australiani.html>

## Sabato 29 ottobre 2016

### Patagonia

con **Giambattista Bissi**

Patagonia, i suoi ghiacciai, le sue pareti, il suo cielo, le sue nuvole, le sue strade sconfinite verso il cielo, il suo silenzio, il suo incantesimo ti lascia ogni volta col fiato sospeso



### Film

**Tutto il bene del Mondo** (Argentina 2004)  
Regia di Alejandro Agresti

### Leche Asada - Ricetta tradizionale Cilena

Ingredienti : 1 litro di latte intero, 150 g di zucchero, 5 uova, 1 cucchiaino di estratto di vaniglia liquida, 1 cucchiaino di cannella.

Preriscaldare il forno a 180 °. Mescolare 4 cucchiaini di zucchero con qualche goccia d'acqua in una teglia da forno. Cuocere in forno a 180 ° fino a quando lo zucchero inizia a caramellare. Quando in breve raggiunge il colore desiderato (miele, oro), togliere e mettere in uno stampo.

Rompe le uova e metterle in una ciotola con lo zucchero.

Battere per un minuto e quando il mix è ben integrato, aggiungere il latte, vaniglia e cannella.

Versare il latte sullo stampo caramellato e inserire a 180 ° C in forno per 30/40 minuti.