

23 ottobre

30 ottobre



Disoccupati -e- organizzati

 **THE FULL MONTY** (GB-Usa 1997)
Regia Peter Cattaneo

con Robert Carlyle, Mark Addy, William Snape, Steve Huison

Gaz e Dave sono due disoccupati di Sheffield, Yorkshire. La necessità di trovare del denaro li spinge a organizzare uno spettacolo. Coinvolti altri compagni di viaggio con situazioni economiche e famigliari loro

 **GRAZIE SIGNORA THATCHER**
(BRASSED OFF) (GB 1997)
Regia Mark Herman

con Pete Postlethwaite, Ewan Mc Gregor, Tara Fitzgerald

Yorkshire, 1989. Una piccola comunità di minatori cerca di sopravvivere all'ondata di chiusura delle miniere in Inghilterra. Il film racconta le vicende di una banda musicale composta da minatori che lottano

Buon Appetito ?

 **FESTEN** (Danimarca 1998)
Regia Thomas Vinterberg

con Iulrich Thomsen, Henning Moritzen, Thomas Bo Larsen

In occasione di 60° compleanno del capo-famiglia, i Klingenfeldt si riuniscono per celebrare una grande festa tra parenti e amici. L'apparente serenità familiare viene però bruscamente interrotta quando il

 **LA CENA** (I/F 1998)
Regia Ettore Scola

con Fanny Ardant, Vittorio Gassman, Stefania Sandrelli, Eros Pagni, Giancarlo Giannini, Antonio Catania, Francesca D'Aloja.

Ogni sera il ristorante romano "Arturo al Portico" si anima di un'umanità varia.

Ricetta della Serata : Tartine arlecchino e vino roseèèèè

Ingredienti : pane a cassetta, 2 hg di burro, gr.60 di gorgonzola, gr.70 di prosciutto cotto, gr.50 di noci, hg.3 di spinaci, pasta di acciughe, senape, limone, sale e pepe.

Lessare gli spinaci e passarli al setaccio; preparare a parte il salmone, il gorgonzola, le noci tritate e il prosciutto cotto tritato. Unire al burro un pizzico di sale e pepe, la senape, qualche goccia di limone e dividerlo in 5 parti. Al 1° unire le noci tritate, al 2° il salmone, al 3° al crema di gorgonzola, al 4° gli spinaci e all'ultimo le acciughe. Spalmare le fette di pane con i vari tipi di burro, unirle e riporle in frigorifero. Prima di servirle tagliarle a fette e nelle forme desiderate.

 **SVEGLIATI NED** (GB 1998)
Regia Kirk Jones

con Ian Bannen, David Kelly, Fionnula Flanagan, Susan Lynch, James Nesbitt

La vita degli abitanti di Tullymore, un piccolo villaggio costiero dell'Irlanda meridionale, viene scossa dalla notizia che qualcuno in paese ha vinto 5 milioni di sterline alla lotteria nazionale. Qualcuno però scopre

 **BIG FISH** (GB 1997)
Regia Stefan Scharz

con Stuart Townsend, Dan Futterman, Kate Beckinsale

Londra -Jez e Dylan sono due orfani sui vent'anni che sono super qualificati e sottooccupati Il primo è un techno - imbranato che non spiaccia parola, il

Ricetta della Serata : Cheese cake e the

Ingredienti : 24 biscotti integrali, gr.100 di zucchero, gr.60 di burro, 2 uova, 3 Philadelphia, gr.150 di panna, 1 yogurt, marmellata.

Frullare i biscotti e amalgamarli col burro. Mettere il composto in una tortiera foderata di carta forno. Frullare le uova con lo zucchero e i Philadelphia. Versare sulla base e mettere in forno caldo per 20/25'. Sfumare e lasciar raffreddare. Amalgamare panna e yogurt e versare sulla torta, quindi mettere in forno per 5/10'. Versare la marmellata e mettere in frigorifero.

Ricetta della Serata : Birra, patatine e noccioline



6 novembre

IL CIRCOLO CINEMATOGRAFICO "CHIAROSCURI"
E LA BIBLIOTECA CIVICA
DI BUSSERO

organizzano:



23/10/1999 re= SOLDI ! SOLDI ! SOLDI !
30/10/1999 re= BUON APPETITO ?
6/11/1999 re= DISOCCUPATI (E) ORGANIZZATI
13/11/1999 - NEVE AL SOLE
20/11/1999 - KUBRICK-KUROSAWA: UN OMAGGIO



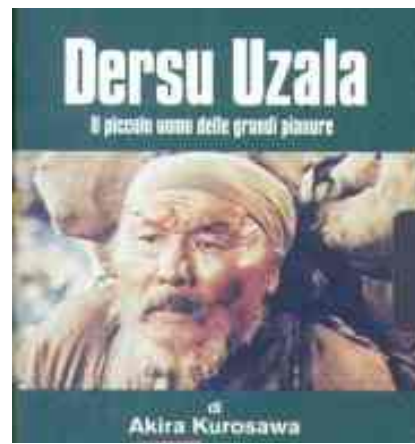
Presso l'Auditorium della Biblioteca,
via Gotifredo n. 1 - Bussero (MI)

Costo della Serata £ 10,000 - ore 21,00



Gestione a cura della PRO LOCO "Bussero Le Ville"

13 novembre

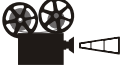


20 novembre


 **DERSU UZALA** (1975)
Regia Akira Kurosawa
con Maxim Munzuk, Yuri Solomin,

Kurosawa
Kubrick
Un omaggio



 **ARANCIA MECCANICA**
con Malcom McDowell, Patrick Magee,
Adlene Cori, Michael Bates.
(GB 1971)
Regia Stanley Kubrick

Ricetta della Serata V.M. 18 anni
Budino di riso

 Ingredienti x 4
persone: gr. 100
di riso, dl.3 di
latte, gr.30 di
burro, gr.75 di
zucchero, gr.30 di
cocco grattugiato,
noci a pezzi,
mela a tocchetti,
datteri e uva
sultanina.

Sbollentare il riso
in acqua per 5',
scolarlo,
aggiungere il latte
e bollire per 5',
aggiungere il
burro e lo
zucchero, la frutta
e bollire per 10'.
Versare in uno
stampo e servire.



Neve al sole

 **IL DOLCE DOMANI** (Canada 1997)
Regia Atom Egoyan

con Ian Holm, Sara Polley, Bruce Greenwood, Tom Mc
Camus, Gabriel Rose, Arsinée Khanjian.

Un avvocato giunge in una zona montana del British
Columbia, dove gli abitanti di un piccolo paese sono in
lutto per il dramma che li ha colpiti: il pullman che
trasportava i bambini per portarli a scuola, è precipitato

 **L'OSPITE D'INVERNO**
(GB/Usa 1996)
Regia Alan Rickman

con Phyllida Law, Emma Thompson, Gary Hollywood, Arlene
Cockburn, Sheila Reid, Sandra Voe.

Una giornata fredda in Scozia del Nord. Due anziane
signore si informano dei funerali del giorno, due studenti
parlano di tutto un pò sulla spiaggia, Nita abborda e

Ricetta della Serata : Teepunchè

Ingredienti x 10 persone: ½ bicchiere di zucchero, 5 bicchieri di vino
bianco, la buccia di mezzo limone, 2 bicchieri di rum, 3 bicchieri di tè
bollente.

Versare tutti gli ingredienti in una casseruola, miscelare e portare ad
ebollizione. Bere caldo.