

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

organizzano:



27 09 INDIA DENTRO E FUORI
4 10 NORMAL...MENTE
11 10 L'ABITO FA IL MONACO?
18 10 NON IN MIO NOME
25 10 SOGNANDO L'ITALIA

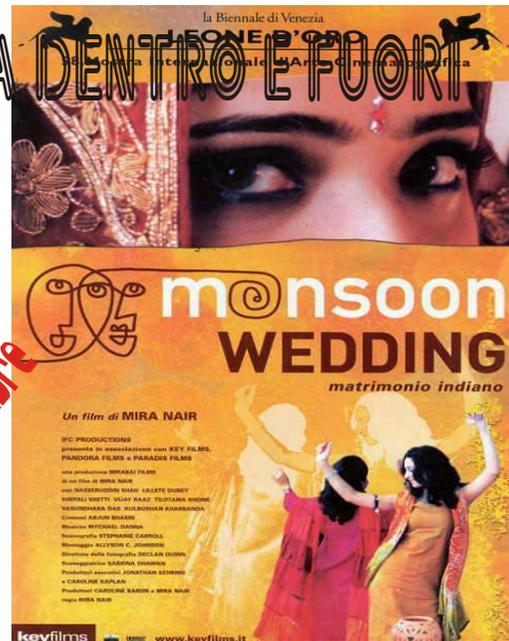


Presso l'Auditorium della Biblioteca,
via Gotifredo n.1 - Bussero (MI)

COSTO DELLA SERATA 6,00 euro
ORE 21,00



INDIA DENTRO E FUORI



27 Settembre



Sognando Beckham

Regia Gurinder Chandha (UK/Germania 2002)

con Parminder K.Nagra, Keira Knightley, Jonathan Rhys-Meyers

Jess gioca a calcio e sogna di diventare famosa come David Beckham. Ma è una ragazza indiana con dei genitori che hanno altri progetti per lei. Incontra Jules che come lei ama il calcio e Joe, l'allenatore del quale del quale entrambe sono innamorate.



Monsoon Wedding

Regia Mira Nair (India 2001)

con Vijay Raaz, Vasundhara Das, Lillette Dubey Ballando e cantando sotto la pioggia monsonica si organizzano i preparativi per un classico matrimonio indiano di Verma.

Il Film ha vinto il Leone d'oro alla Mostra di Venezia nel 2001.

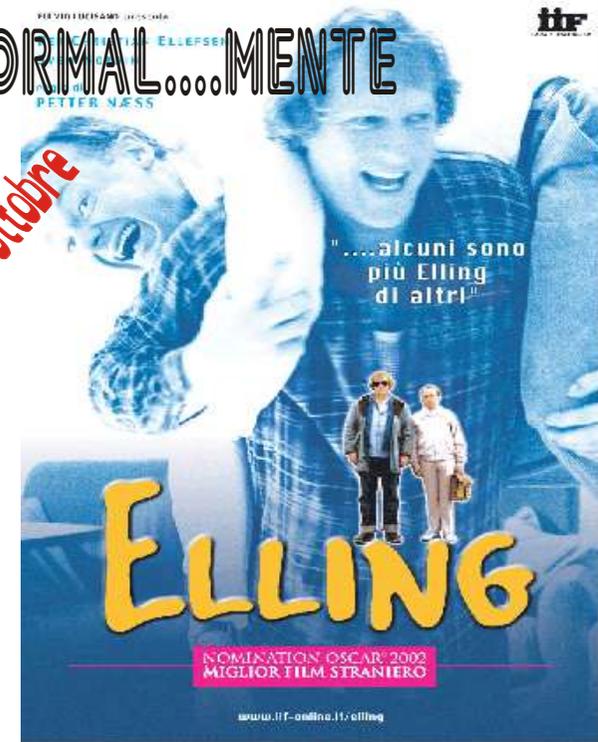
Ricetta della Serata: RJSO SPEZJATO AL COCCO (KOPRA KANA)

2 tazze di riso, 2 cucchiaini di ghee, 1 cucchiaino di cipolla tritata, 1 spicchio di aglio tritato, 5 chiodi di garofano, 1/2 bacchetta di cannella, 1/2 mezzo cucchiaino di masala, 4 tazze di latte di cocco

Far soffriggere il ghee in un tegame con la cipolla, l'aglio, i chiodi di garofano, la cannella e il masala. Appena la cipolla è leggermente imbrionita, aggiungere il riso e salare. Soffriggere ancora qualche minuto e aggiungere il latte di cocco fino a coprire il riso per quattro dita sopra la superficie. Mettere il coperchio, abbassare la fiamma e cuocere il riso fino a totale assorbimento del liquido. Per ottenere un riso colorato, aggiungere mezzo cucchiaino di curcuma insieme alle altre spezie.

NORMAL...MENTE

4 Ottobre



Elling Regia Petter Naess (Norvegia 2001)

con Per Christian Ellefsen, Sven Nordin

Dopo 2 anni in una clinica psichiatrica, Elling si prepara a rientrare nel "mondo reale" assieme a Kjell, un gigante buono sempre affamato.



Qualcuno volò sul nido del cuculo

Regia Milos Forman (USA 1975)

con Kack Nicholson, Luise Fletcher, Brad Dourif, William Redfield

Il giovane Mc Murphy si fa ricoverare in un ospedale psichiatrico per sfuggire al carcere. Il suo temperamento anarchico, dopo una gita in barca, lo porta a scontrarsi con lo staff dell'ospedale.

Ricetta della Serata: STUFATO di MAJALE con CRAUTJ e PATATE

L'ABITO FA IL MONACO ?



I vestiti nuovi dell'imperatore

Regia Alan Taylor (UK 2001)

con Ian Holm, Iben Hjejle, Tim McInnerny

L'esilio di Napoleone a Sant'Elena sta per finire. Un gruppo di fedeli ha organizzato la sua fuga attraverso la sostituzione con un sosia.

La storia avrà però un altro corso.



L'uomo del treno

Regia Patrice Leconte (Francia 2002)

con Jean Rochefort, Johnny Halliday, Edith Scob, Jean Francois Stevenin

Uno sconosciuto scende dal treno in un piccolo paese delle Ardenne ricevendo ospitalità da un vecchio insegnante. Inizia un gioco-desiderio per entrambi di cambiare vita e pelle.

La realtà prenderà però il sopravvento.

11 Ottobre

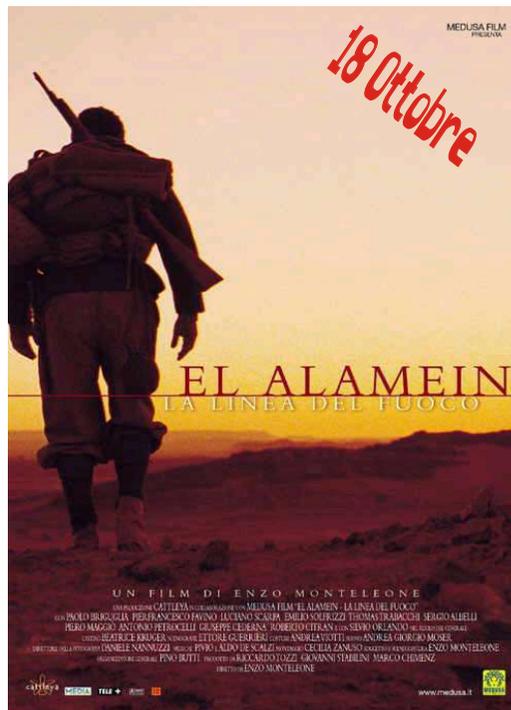


Ricetta della Serata :
Zuppa di Cipolle

Ingredienti x 4 persone:
hg 3 di cipolle, hg 1 di burro, gr 20 di farina, 2 tuorli, 16 fette di pane, l.1,5 di latte, poca panna liquida, sale.

Affettare sottili le cipolle e soffriggerle nella metà del burro, nel caso aggiungere brodo, senza farle colorire.

Incorporare la farina, aggiungendo il latte a poco a poco. Dopo 1/2 ora togliere dal fuoco versarvi i tuorli con 2 cucchiaini di panna, riportare l'ebollizione e versare sopra il pane messo nelle fondine.



El Alamein

Regia Enzo Monteleone (Italia 2002)

con Paolo Briguglia, Pierfrancesco Savino, Liciano Scarpa, Emilio Sofrizzi

A El Alamein, l'Armata italo tedesca viene sbaragliata e costretta a una ritirata. A fianco dell'esercito tedesco di Rommel è presente un esercito di soldati male armati, abbandonati a se stessi.



No man's Land

Regia Danis Tanovic (B, Bosnia, F, I, GB)

con Katrin Cartlidge, Rene Bitorajac, Branko Djuric

1993 - Guerra in Bosnia- Ciki e Nino, un bosniaco e un serbo sono sorpresi in una terra di nessuno tra le due linee nemiche. Per uscire dalla situazione di stallo intervengono anche i caschi blu.

Ricetta della Serata : Cevapcici Serbi

300 g carne di maiale tritata
300 g carne di manzo tritata
150 g di cipolla tritata
sale, pepe, paprika dolce, paprika piccante, olio di oliva

Amalgamate bene la carne tritata con la cipolla e mezzo cucchiaino di farina. Condite con il sale, la paprika dolce e un pizzico di quella piccante. Formate delle polpettine allungate di 2 cm di diametro avvolgendole bene con le mani bagnate. Fatele riposare un'ora, quindi frigatele in olio caldo per un quarto d'ora.

NON INMIOMOME



Italiano per Principianti

Regia Lone Scherfig (Danimarca 2002)

Orso D'argento a Berlino 2001

con Anders W. Berthelsen, Anette Stovaelbaek, Ann Eleonora Jorgensen, Lars Kaalund, Peter Gantzler, Sara Indrio

Sei cuori solitari in un quartiere alla periferia di una cittadina danese: la loro vita cambia quando arriva un giovane pastore protestante convinto ad iscriversi ad un corso serale di lingua italiana. Il sacerdote diventa il perno di un gruppo di persone cui la vita ha inferto colpi durissimi. Con il passare del tempo, ogni persona riesce a superare la propria difficile situazione.



Un Incantevole Aprile

Regia Mike Newell (UK 1991)

con Josie Lawrence, Miranda Richardson, Joan Plowright

Nel 1920, 4 donne londinesi affittano una villa per un aprile di vacanza in Italia. Ritratto psicologico delle protagoniste all'interno della situazione femminile nella società inglese dell'epoca.

SOGNANDO L'ITALIA

25 Ottobre

Ricetta della Serata :
Pan Dolce genovese

Impastare 200 gr di farina con 50 gr. di lievito di birra diluito in poca acqua. Tenere l'impasto a lievitare tutta la notte in un posto tiepido. Il giorno successivo fare una fontana con 800 gr. di farina e nel mezzo aggiungere 250 gr di zucchero, 200 gr. di burro, 100 gr. di cedro candito e tritato, 200 gr. di uva sultanina, 200 gr. di pinoli, un pizzico di sale.
Impastare x 1/4 d'ora, avvolgerlo nella carta imburrata e tenerlo al tiepido x 3-4 ore. Dagli forma di pagnotta e metterlo su una placca e quindi in forno x 1,5 ore a temperatura media.

