



Incontri del Sabato sera alla scoperta di nuovi Paesi, attraverso le Diapositive di un viaggio, un assaggio di quei sapori e un Film.

- 6 MARZO - SIRIA E LIBANO
- 13 MARZO - CILE DEL NORD
- 20 MARZO - DESERTO LIBICO
- 27 MARZO - AFGANISTAN
- 3 APRILE - ASIA OVERLAND 2002

Biblioteca di Bussero, via Gotifredo 1, Bussero (Mi)  
per info. Tel.02/9503511  
Costo per serata € 4,00

A cura del Circolo Cinematografico  
CHIAROSCURI e dell'Assessorato alla  
CULTURA del Comune di Bussero.



6 MARZO ORE 21,00

## Proiezione Dia Viaggio in Siria e Libano

A cura di  
**Stefano P. Markovina**  
backpacker

### Baklava

Ingredienti per 4 persone: n.10 Fogli di pasta frolla, g.130 di Burro fuso, Mandorle 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. 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.

## Film - West Beyrouth

Regia: Ziad Doveiri                      Francia/Libano 1998  
Interpreti: Rami Doueiri, Mohamad Chamas, Rola Al Amin,  
Carmen Lebbois, Joseph Bou Massar, Liliane Nemry  
Genere: Drammatico

*Beyrouth, 13 aprile 1975: il primo giorno ufficiale della guerra civile libanese. I passeggeri di un bus palestinese vengono massacrati dai militari davanti agli occhi di Tarek e Omar, due ragazzi che vivono a West Beyrouth, la zona musulmana della città. I cristiani controllano la zona orientale e questa divisione geografica è il simbolo di un paese e di un popolo in rivolta. Tarek e Omar sono comunque decisi a fare del loro meglio per divertirsi. Insieme a May, una giovane cristiana, sopravvivono con disinvoltura al primo anno di guerra ma gradualmente saranno inghiottiti dall'inesorabile spirale di violenza. Presentato nel 1998 al Festival di Cannes.*



13 MARZO ORE 21,00

## Proiezione Dia Viaggio nel Cile del Nord

A cura di  
**Vittorio Gianella**  
fotografo free lance

### Zuppa di fagioli, mais e zucca

Per 6 persone: g.500 di fagioli, g. di zucca, 2 cipolle, 2 spicchi d'aglio, g.200 di mais, basilico, olio d'oliva, paprica e sale.  
Cuocere i fagioli in acqua con 1 spicchio d'aglio e basilico, scolateli tenendo da parte l'acqua. Scaldare l'olio, unire la zucca a dadini, le cipolle e l'aglio, aggiungere paprica e sale. Aggiungere i fagioli e il mais, 1 bicchiere di acqua di cottura dei fagioli e cuocere per 10-15'. Servire caldo

## Film - NOWHERE

Regia: Luis Sepulveda                      Italia/Spagna 2002  
Interpreti: Harvey Keitel, Angela Molina, Jorge Perugorria,  
Luigi Maria Burruano, Leo Sbaraglia, Andrea Prodan, Daniel Fanego  
Genere: Commedia

*Siamo negli anni Ottanta in un paese latinoamericano. Il dittatore di turno ha ideato un piano sinistro: far sequestrare un gruppo di oppositori e farli trasportare in una vecchia stazione ferroviaria sperduta nel deserto, chiamata "Nessun Posto". Verranno affidati alla sorveglianza di un plotone di soldati non meno spaesati dei detenuti in quei solitari paesaggi. Ma anche lì i prigionieri riescono a salvaguardare il calore e il senso lucido dell'esistenza. Nowhere è un lungo viaggio nel cuore della più meravigliosa utopia. Dal romanzo di Sepúlveda "Incontro d'amore in un paese in guerra".*



**20 MARZO ORE 21,00**  
**Proiezione Dia**  
**Viaggio nel Deserto Libico**

A cura di  
**Marco A Sprea**  
 fotografo free lance

**Basboosa**

Impasto:

Ingredienti: ½ kg di semolino – 3 cucchiaini di burro chiarificato vegetale sciolto – 1 ½ tazza di zucchero – 1 tazza di yogurt normale – ½ tazza di mandorle sgusciate – ½ cucchiaino di lievito. Miscelare lo zucchero e lo yogurt in una ciotola. Aggiungere gli altri ingredienti e miscelare bene. Mettere il preparato in una teglia unta, affettare in porzioni e lasciar riposare per 6 ore. Infornare a 180°C e toglierle quando iniziano ad indorarsi. Mettere una mandorla su ogni pezzo, affettare di nuovo lungo i tagli originali e rimettere in forno fino a che risulti essere biscottato. Rimuovere la torta dal forno, far raffreddare quindi versarci sopra lo sciroppo.

Sciroppo: Ingredienti: 1 ½ tazza d'acqua - 1 ½ tazza di zucchero – ¼ tazza di succo di limone. Sciogliere lo zucchero in acqua calda e portare ad ebollizione. Cuocere a fuoco lento fino a che si addensano, per circa 3 minuti. Incorporare il succo di limone e rimuovere dal fuoco

**Film - Le quattro piume**

Regia: **Shekhar Kapur** Gran Bretagna 2002

Interpreti: Wes Bentley, Daniel Caltagirone, James Cosmo, Djimon Hounsou, Kate Hudson, Heath Ledger, Kris Marshall, Rupert Penry-Jones, Michael Sheen, Alek Wek

Genere: Avventura

1884. L'Inghilterra è in guerra con i ribelli del Sudan. alcune truppe di rinforzo britanniche vengono inviate nel deserto africano per rompere l'assedio di Khartoum. Tra i partenti c'è anche il giovane Harry Faverham. Pur orgoglioso di servire il proprio paese, egli è anche assalito dai dubbi e dalle paure. È preoccupato di dover combattere ciecamente in nome dell'espansione imperialista inglese perciò decide di congedarsi. In risposta riceve da tre commilitoni altrettante piume come segno di codardia. La quarta piuma gliela "regala" la fidanzata. Per riscattarsi Harry decide di lasciare la patria e partire alla volta del Sudan: la sua rivincita passerà attraverso un avventuroso viaggio nel deserto per la liberazione degli amici caduti prigionieri...

**29 MARZO ORE 21,00**

**Proiezione Dia**  
**Viaggio in Afghanistan**

A cura di  
**Enzo Cimbro**  
 del Circolo Fotografico  
 Lo Scatto di Bollate  
**Mismal Dal**

Sciogliere una noce di burro con un pezzo di cannella, 2 foglie d'alloro, mezzo cucchiaino di semi di cumino e due di cardamomo tritati. Aggiungere 1 cipolla tritata e 1 cucchiaino di ginger grattugiato, far colorire. Aggiungere mezzo cucchiaino di turmeric, sale e la polpa di due pomodori tritati. Cuocere per 5', aggiungere le lenticchie miste lavate e scolate. Friggere per 2', aggiungere acqua e bollire per 20'. Si serve con riso bollito.

**Film - Viaggio a Kandahar**

Regia: **Mohsen Makhmalbaf** Italia/Francia 2001

Interpreti: Niloufar Pazira, Hassan Tantai, Sadou Teymouri

Genere: Road Movie

*Nafas è una giovane donna afghana, fuggita dal suo Paese durante la guerra civile dei Talibani e rifugiata in Canada, dove lavora come giornalista impegnata nell'ambito sociale e nella rivendicazione dei diritti delle donne. Riceve una lettera disperata da sua sorella, rimasta in Afghanistan, che le comunica di volersi togliere la vita. Nafas decide così di far ritorno in Afghanistan per*



**5 APRILE ORE 21,00**

**Proiezione Dia**  
**Viaggio Asia Overland**  
**2002**

A cura di  
**Carlo Paschetto e**  
**Emanuela Gris**  
 viaggiatori  
**Spiedini all'orientale**

Per 4 persone: tagliare la carne di agnello a dadi -1 kg-, metterla in una terrina e versarvi sopra 1/2 bicchiere di vino bianco, il succo di mezzo limone, i semi di comino e di finocchio, lo zenzero, la cipolla tritata, 1 puntina di zucchero, 2 cucchiaini di salsa di soia, sale e pepe. Mescolare e marinare x 2 ore. Sgocciolare la carne e infilarla negli spiedini. Cuocere su una griglia calda, pennellandola con la marinata.

**Asia Overland 2002**

- 22 Paesi attraversati,
- km 37.600 percorsi
- 6 mesi di tempo
- 11.000 fotografie scattate
- mezzi usati: treno, autobus, automobile, fuoristrada, nave
- tratte importanti: Transiberiana, Transmongolica, Friendship Highwaj, Karakoram Highwaj, Via della Seta.

