

## BENVENUTI AL SUD



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА ЮГ

2010 год

Жанр: комедия

Режиссер: Лука Миньеро

Сценарий: Массимо Гаудиозо, Дэни Бун, Александр Шарло

В гл. ролях: Клаудио Бизио, Алессандро Сиани, Анджела Финоккьяро, Валентина Лодовини, Найке Ривелли, Джакомо Риццо и др.

Продолжительность: 102 минут

### Краткое содержание фильма:

Альберто, начальник почтового отделения в городе Брианца, под давлением жены Сильвии, готов сделать все, чтобы получить перевод в Милан. Ради этого он идет на подлог документов. Но трюк не сработал и в качестве наказания он был переведен в небольшой городок в Кампании, который для жителя Северной Италии эквивалентен настоящему кошмару. Однако, прожив в «кошмаре» некоторое время, Альберто открывает для себя неожиданные прелести жизни: любовь коллег, гостеприимство жителей и приобретает нового большого друга, почтальона Маттиа...

Это легкая комедия о том, как смотрят на глубинку люди из города, да что происходит с теми, кто попадает под влияние жителей маленьких городков с их мировоззрением и их жизненным положением. Конечно глупая, конечно наивная, но добрая по своей сути и простая по кинематографическим канонам. Самое главное, что показывает дружбу и добросердечность простых людей, когда все открыты друг для друга, а не пытаются скрыться в своих малагабаритных бетонных коробках.

## КРУГЛЫЙ СТОЛ

# PROVERBI E MODI DI DIRE DIALETTALI

Мы посоревнуемся в знании итальянских и русских пословиц и поговорок. Народная мудрость находит отражение во всех языках, и многие итальянские поговорки имеют аналоги в русском языке. Иногда в итальянских поговорках используются те же сравнения, что и в соответствующих им русских поговорках, как например: Non e tutt'oro quel che luccica. «Не всё то золото, что блестит». Но в то же время есть много таких итальянских поговорок над русским эквивалентом которых нужно подумать, что я вам и предлагаю сейчас сделать. Кто правильно подберёт больше всего русских поговорок, тот и будет нашим победителем.

1. Chi ha paura di ogni foglia non va nel bosco. Кто боится каждого листа, не ходит в лес. Волков бояться - в лес не ходить;
2. Aiutati che il Dio ti aiuta. Помоги себе, чтобы Бог помог тебе. Под лежачий камень вода не бежит;
3. Molto fumo e poco arrosto. Много дыма и мало жареного. Много слов и мало дела;

Когда: 16 ИЮНЯ В 11,00

### Место проведения:

Государственная универсальная научная библиотека Красноярского края - ул. Карла Маркса, 114 - 3 этаж - ИНО



ASSAGGIA LA CULTURA ITALIANA!

CUCINA, CINEMA E LINGUA.

15-16 GIUGNO 2013



15 июня в 10.00 - Площадь революции

16 июня в 11.00 - Ул. Карла Маркса, 114

ОТВЕДАЙ ИТАЛЬЯНСКУЮ КУЛЬТУРУ!



Дополнительная информация:  
Тел.: +7-913-832-35-50  
e-mail: sibita@list.ru  
www.siberia-italia.narod.ru

## ПАСТА ПУТТАНЕСКА



### Ингредиенты на 4 порции:

400 гр макарон (лучше всего перья)  
500 гр очищенных томатов (также подойдет несоленые консервированные очищенные томаты, 1 банка)  
оливковое масло  
1 зубчик чеснока  
100 гр черных оливок без косточки  
соль и перец  
пучок рубленной петрушки  
анчоусы (без соли и костей)

Время приготовления: около 30 минут

### Приготовление:

В большую сковороду с антипригарным покрытием влить оливковое масло и опустить в него предварительно придавленный ножом крупный зубчик чеснока. Когда он приобретет золотистый цвет, удалите его из сковороды и выложите в нее все содержимое банки очищенных томатов (то есть, вместе с соком), или нарезанные свежие помидоры, которые надо предварительно хорошо промыть, и дать стечь с них воде. Добавьте соль и тушите 10-15 минут, не закрывая сковороду крышкой. В конце положите оливки. В это время вскипятите 5 литров подсоленной воды и опустите в нее макароны-перья. Их необходимо оставить немного недодваренными. По наступлении этого момента, извлеките перья из кастрюли в дуршлаг, чтобы с них хорошо стекла вода. Затем выложите в сковороду с соусом и все хорошо перемешайте. Наконец, добавьте нарезанные анчоусы и петрушку и сразу подавайте к столу, посыпав перцем.

## РИСОВЫЙ САЛАТ



### Ингредиенты на 6-8 порций:

450 гр риса для салата  
сыр эменталь, ломтик ветчины, колбаса - все нарезанное кубиками  
красный и желтый сладкий перец в кисло-сладком соусе или жаренный на гриле  
зеленый горошек  
артишоки в масле  
грибы в масле  
тунец в масле  
зеленые и черные оливки  
маринованная морковь  
каперсы  
Для заправки:  
2 чайные ложки сладкой горчицы  
орегано  
оливковое масло первого отжима

Время приготовления: около 40 минут

### Приготовление:

Отварите рис в подсоленной воде, затем процедите и подержите его под холодной водой. Выложите рис в большую миску вместе со всеми ингредиентами. Подготовьте заправку: разведите в небольшой миске горчицу в оливковом масле вместе с орегано и соедините заправку с салатом. Поставьте в холодильник не менее, чем на час.  
Примечание: Еще один способ заправки рисового салата: смешать оливковое масло, сок лимона, чайную ложку горчицы, сбрызнуть вустерским соусом, посолить и поперчить. Украсить салат можно вареными яйцами и помидорами черри.

## ТИРАМИСУ ОСОБЫЙ



### Ингредиенты:

5 яиц  
5 ложек сахара  
1/2 кг сыра маскарпоне  
1/2 кг растительных сливок  
кофе  
молоко  
какао горький  
печенье Oro Saiwa

Время приготовления: около 30 минут

### Приготовление:

Отделите яичные желтки от белков, взбейте желтки с сахаром, добавьте маскарпоне; отдельно взбейте белки до пены и смешайте с желтками и маскарпоне, затем взбейте сливки и осторожно соедините их с остальной смесью.

Приготовьте кофе, добавьте немного молока и начинайте опускать в него печенье, а затем класть его в стеклянную кастрюлю, чередуя их со слоем приготовленного ранее крема, пока он не закончится, и сверху посыпьте какао.