

La proiezione di “TUTTO QUELLO CHE SARÀ” a Lievito

Nell'ambito della rassegna culturale “Lievito”, verrà proiettato lunedì 29 aprile alle 21.00, presso il Cinema Corso di Latina, il docufilm “Tutto quello che sarà” prodotto dalla Cooperativa Utopia 2000 onlus. Alla fine della proiezione, si terrà l'incontro, moderato da Nazzareno Ranaldi, con il regista Renato Chiocca, il protagonista Massimiliano Porcelli e l'autore delle musiche originali Emanuele Colandrea. In provincia di Latina, il docufilm era stato già presentato a Cori, Sezze e Norma. “Quando ci hanno proposto di proiettarlo anche a Latina all'interno di questa storica rassegna culturale – ha affermato Porcelli, che è anche il Presidente di Utopia 2000 – non ci abbiamo pensato due volte ad accettare. Non solo perché Renato Chiocca di ‘Lievito’ ne è il direttore artistico, ma anche perché ci teniamo a far conoscere al capoluogo del territorio pontino, dove ancora operiamo con due strutture, una a Cori e l'altra a Roccagorga, il mondo dell'economia sociale a cui apparteniamo”. Il docufilm racconta il “Girasoli Tour”, il viaggio di 3500 chilometri che lo stesso Porcelli, in compagnia del giovane Dennis, che allora era ospite della Comunità educativa residenziale di Roccagorga, sostenuti dal Consiglio d'amministrazione della stessa Cooperativa, hanno percorso interamente in bicicletta, dal 10 giugno al 15 luglio del 2021, nell'Italia empatica e innovativa alla scoperta per l'appunto dell'economia sociale. “Siamo convinti – ha sottolineato Porcelli – che molti dei mali di quest'epoca siano prodotti dalle evidenti disuguaglianze che si sono venute a creare nei decenni e che, soltanto un approccio economico maggiormente redistributivo in termini di ricchezze e di opportunità, possa colmare le distanze”. Il docufilm è stato realizzato da una troupe cinematografica, capitanata da Chiocca, che ha percorso assieme ai protagonisti tutte le 33

le tappe dello stesso tour. Mentre le realtà visitate sono state 42, tutte impegnate a costruire uno sviluppo sostenibile e un'economia solidale nei propri territori. Cinque le realtà visitate in provincia di Latina. A Bevagna, da dove è partito il viaggio, Utopia 2000, presso l'Agriturismo "Le Grazie", ha avviato un importante progetto di economia etica. Recensito dalle migliori riviste italiane di cinema, il docufilm è stato anche presentato in streaming mondiale sulla piattaforma My Movies. Ha conquistato vari riconoscimenti, tra cui il Premio Terzo Settore al Festival internazionale della cinematografia sociale "Tulipani di Seta Nera" di Roma, la Menzione d'onore al "Madonie Film Festival" di Palermo e il Premio "Miglior Documentario" al Film Awards Festival di Ponza. È stato presentato al "Social World Film Festival" di Vico Equense, a "Ischia Global Film Festival", all'interno della manifestazione "Eventi a Fontana" di Roma, al "Festival nazionale dell'Educazione civica nelle scuole" e al "Festival nazionale dell'Economia sociale e della Transizione ecologica" di Castano Primo. Circa "Lievito", la rassegna è tornata dopo cinque anni di assenza e si svolge dal 25 al 30 aprile nei luoghi simbolo di Latina. Oltre trenta gli appuntamenti programmati, tra spettacoli teatrali e musicali, presentazioni di libri, proiezioni cinematografiche, incontri con autori e degustazioni. Ci sono anche una sezione scientifica, con conferenze tematiche, e "Lievito kids", con laboratori e attività creative dedicate ai più piccoli.

Tortini al cacao amaro

Ingredienti per 35 tortini al cacao amaro:



Tortini al cacao amaro

- 4 uova
- 150g di zucchero
- 200g di farina
- 1/2 bicchiere olio di semi
- 1/2 bicchiere di latte
- un pizzico di sale
- 2 cucchiaini di cacao amaro
- 1 bustina di lievito
- 4 cucchiaini di rum
- 170g zucchero a velo
- 1 albume
- 1 limone

Mettere le uova in una terrina con lo zucchero e sbattere fino a renderlo spumoso, poi aggiungere il sale, l'olio, il latte e il rum. Mescolare ancora ed infine aggiungere la farina ed il lievito, disporre i pirottini sulla placca del forno e riempirli circa a metà.

Infornate in forno già caldo per 15 minuti a 180 gradi.

Per la finitura prendere lo zucchero a velo, un albume e

qualche goccia di limone, mettere tutto in una terrina mescolare bene e decorare le tortine a piacere.

Ciambellone alla Vaniglia



Per una buona colazione o una merenda naturale, il CIAMBELLONE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI:

- 6 uova
- 400gr di farina
- 200 gr di zucchero
- 2 buste di vanillina
- un pizzico di sale
- 1 bicchiere di latte
- 1 bicchiere di olio di semi
- 2 bustine di lievito

PREPARAZIONE

Dividere gli albumi dai tuorli e montarli a neve ferma, poi in un'altra terrina mettere gli albumi e lo zucchero, montarli ed aggiungere l'olio, il latte e la vanillina, mescolare con un cucchiaino di legno e aggiungere la farina.

Mescolare il lievito e in ultimo gli albumi montati, girando sempre dal basso verso l'alto.

Infornare in forno preriscaldato per 50 minuti a 180°.