

«Pop Corn Festival» Nel nome della Carrà L'anima della kermesse

Nella rassegna dedicata ai cortometraggi resta il premio che la conduttrice ideò. Sarà consegnato nella serata conclusiva dall'ex compagno Sergio Iapino

MONTE ARGENTARIO

Ne era la madrina e aveva anche deciso di istituire un premio tutto suo, un riconoscimento di 4mila euro da assegnare all'autore del corto più originale. Nessuno, adesso più che mai, potrà dissociare il suo nome (anzi, la sua «presenza») dalla rassegna, ma resta anche il premio che aveva voluto: sarà consegnato, nella serata conclusiva, sarà l'ex compagno Sergio Iapino.

La quarta edizione del «Pop Corn Festival del Corto», manifestazione internazionale di cortometraggi «dallo spirito giovane e indipendente», come lo definiscono gli organizzatori, sarà quindi dedicata a Raffaella Carrà che a Porto Santo Stefano trascorreva gran parte dell'anno. Non come ospite - ormai non più -, ma come concittadina. Da venerdì a domenica nel piazzale dei Rioni torna il festival «che promuove - si spiega ancora - il cinema di qualità e allo stesso tempo inedito, con l'obiettivo sia di aprire una fine-



Sono 21 i titoli in concorso
Due le categorie: professionisti ed esordienti

stra sul mondo attraverso l'arte cinematografica, sia di accendere una luce di interesse sul territorio». Diretta da Francesca Castriconi, la kermesse è organizzata dall'associazione Argentario Art Day, in compartecipazione e con il contributo del Comune di Monte Argentario e con il patrocinio della Regione Toscana. A sostegno dell'iniziativa, Fondazione Cr Firenze, Panalight, Lux Vide, Banca Tema e Albiati Vivai.

Un'edizione che porta tante novità, a partire dalla giuria, che vede l'attrice di cinema e teatro Euridice Axen e il noto regista Federico Moccia che presiederà la giuria per questa edizione. A presentare il festival, invece, per il quarto anno consecutivo, sarà l'attore e conduttore Andrea Dianetti.

Tra gli ospiti della tre giorni, anche Alessandro Haber, che parteciperà come regista del cortometraggio «Il Gioco» e da protagonista de «L'Italia chiamò», e l'artista Jaime Sanchez, che sigla il manifesto del festival.

La giuria si completa di Michele Suma, direttore del Sudestival di Monopoli, Carlo Griseri, giornalista e critico cinematografico, Manuela Rima di Rai Cinema, Marco Spoletini, montatore e collaboratore abituale di registi quale Matteo Garrone, Michele Sabia, pr e press agent di vari talent.

Sono 21 i titoli in concorso (tra gli oltre 3000 iscritti), con il fil rouge di «Libertà: forme e colori

dell'essere umani», divisi in due categorie, *Corti d'autore*, rivolta ai professionisti del settore, e *Corti emergenti*, per i videomakers esordienti. Protagoniste storie di libertà in tutte le accezioni del termine, negate, conquistate o ritrovate, che raccontano l'uomo nella sua continua ricerca della felicità e nell'urgenza di evasione, specialmente a un anno dall'emergenza dovuta al Covid.

Luca Mantigioni



La famosa conduttrice Raffaella Carrà. In alto il regista Federico Moccia

Tutte le novità di quest'anno

Nella giuria presenti l'attrice Euridice Axen il regista Federico Moccia. A presentare il festival sarà Andrea Dianetti



LA RUBRICA

Il consiglio

Dalle Dolomiti una nuova versione dello strudel di mele

Paolo Pellegrini



Di ritorno da una vacanza che ci è piaciuta assai, si cerca di fare di tutto per conservarne vivi il ricordo e l'atmosfera. E il cibo, con foto e video, resta il mezzo più gradevole. L'idea di oggi è per gli amanti della montagna, con il dolce più tipico delle Dolomiti (ma non solo): lo strudel di mele. Dolce antico, si parla di quasi tremila anni, gli ingredienti ce ne suggeriscono l'origine orientale. Qualcuno mi obietterà: è lungo da fare, è da colazione o da merenda. Bene: io ve ne propongo una versione abbastanza semplice, e da offrire ai vostri amici come dessert a fine cena. E di sicuro, con gran successo. Perché questo è uno strudel «scomposto». Ci vogliono dei calici formato ballon, da vini rossi di pregio. Si prepara il classico crumble di mele, ricetta semplice e svelta che trovate ovunque. Si prendono delle mele, anche di qualità miste per dare gradazioni di sapori: si tagliano a liste non sottilissime, si fanno diventare croccanti in padella per un attimo, si aromatizzano con la cannella poi si fanno a cubetti. Si prepara una abbondante crema inglese, ideale perché non sarà troppo densa. Ci siamo: nel fondo del ballon ci va il crumble, poi la crema con dentro i cubetti di mele, i pinoli, l'uvetta e magari ribes e mirtilli. Per decorare, simpatica una bacca di alkekengi.



STUDI DENTISTICI
DOTT. GIUSEPPE GARRUBBA

Hai problemi di parodontologia (abbassamento delle gengive)?

Vieni da noi per una visita.

Ci sono nuove soluzioni.

Via Lungo L'Affrico 42 – Firenze – tel. 055 660225
Siamo convenzionati con le principali assicurazioni
www.studiodentisticogarrubba.it



APERTI ANCHE TUTTO AGOSTO