

MONTONE Al Film Festival l'anteprima di «Half Moon»

— MONTONE —

PENULTIMA giornata di visioni e di incontri con l'«Umbria Film Festival», che anche oggi propone una bella miscela tra le opere dei giovani talenti locali e le anteprime dei maestri del cinema contemporaneo. Come dimostra la proiezione, in prima assoluta, stasera alle 21.40 in piazza Fortebraccio di «Half Moon» nuova fatica del regista del «Tempo dei cavalli ubriachi», Bahman Ghobadi. Il suo è un film rarefatto e spettrale, di una bellezza disperata e matura, dove abbandona il realismo tragico delle prime opere, scegliendo la forma del realismo magico per riflettere sulla figura dell'artista: una pellicola da non perdere, preceduta, alle 21.15 dalle opere del concorso internazionale di corti per bambini. Il pomeriggio è invece riservato al cinema made in Umbria. Dalle 17 al Teatro San Fedele si vedranno i tre vincitori del concorso della Provincia, «Cortoscuola»: «L'assente» realizzato dall'università di Firenze, Facoltà di Psicologia, «Finzioni» dell'Istituto Tecnico per «G. Bruno» di Perugia e «La badessa e le braghe» dell'Istituto Statale D'Istruzione Classica - Liceo delle Scienze Sociali di Foligno. A seguire la selezione di «Umbriametraggi» con «Panta Rei» di Filippo Marino Fagioli, «Effetti di un sogno forzato», di Matteo Svolacchia e «Ultimo spettacolo» di Alessandro Visani.

Sofia Coletti



◀ **BELLISSIMA**
Nina Moric dovrebbe essere ospite al Country di Bastia ma i fan temono un ripensamento dopo l'ultima 'bufera' familiare

CITTA' DI CASTELLO

Tre tifernati protagonisti in tv a «Cultura moderna»

— CITTA' DI CASTELLO —

ALTOTEVERE stasera protagonista di «Cultura moderna» su Canale5. Nel programma di Teo Mammucari sbarca il trio musicale composto dal mitico Pinuccio, con Carlo e Galliano. I «Tre amici per la musica». La canzone proposta dal trio è un classico della musica napoletana come «O sole mio», ma ad aver incuriosito Mammucari è stato il leader del gruppo, Pinuccio, eclettico personaggio tifernate

OSPITE AL COUNTRY

Sale la febbre dei fan per Nina Moric

di ILARIA BOSI

—BASTIA—

PER GLI AMANTI del gossip è un'occasione da non perdere: la presenza in Umbria di Nina Moric, in programma stasera, ha già il sapore del grande evento. La conturbante modella croata è attesa dopo mezzanotte al Country di Bastia, dove sarà testimonial della serata. Tra tanta attesa intanto, la presenza della Moric sta scatenando la curiosità dei book-maker locali, alimentando

un autentico tormentone: la nuova tempesta che si è abbattuta in casa Moric-Corona, dopo la messa in onda del video di «Lucignolo» sulla loro separazione, avrà ripercussioni sugli impegni lavorativi, e quindi sull'annunciata serata umbra della modella? La Moric sarà a Bastia o cercherà di ritrovare una pace familiare, che appare difficile, tra le mura domestiche? L'ultimo, infuocato capitolo del «Corona-gate», stando alle cronache, ha mandato su tutte le furie l'ex moglie del paparazzo più discusso del momento. «Mi ha filmato di nascosto, sono pronta a denunciarlo», ha detto la modella all'indomani della messa in onda del video «segreto» venduto da Fabrizio Corona a Luci-

gnolo. Nel filmato, girato a quanto pare all'insaputa della modella, Corona ha registrato, nei corridoi del tribunale, gli ultimi tentativi operati per convincere la moglie a fare un passo indietro nella separazione. Ma nel tourbillon di cronaca rosa che sembra assumere sempre più le tinte del giallo, i fan della Moric continuano a sperare. E, se di fatto, visti i tempi che corrono, è meglio non parlare, è evidente che per stasera è già scattata la caccia all'ultimo autografo. Del resto, per molti, è un vero peccato continuare

SOTTO I RILETTORI
La modella croata alle prese con l'ultima «impresa» del marito è attesa in Umbria

a vedere la Moric «sfilare» soltanto nelle aule dei tribunali. Ma di questi tempi, probabilmente, anche i fan più incalliti dovranno farsene una ragione: la bella Nina, in questa estate gossipara, sarà ricordata più come moglie alle prese coi «capricci» del funambolico ex Fabrizio Corona, piuttosto che per le «grazie» con cui aveva abituato il pubblico nei calendari e nelle sfilate di lingerie. A proposito di Fabrizio Corona: in attesa che sveli l'annunciato «scoop» sul pm potentino John Henry Wodcock, lo stesso che l'ha indagato dando inizio alle sue sventure giudiziarie (e all'aumento della sua popolarità), anche per il Re del Gossip l'agente spoletino dei vip Paolo Mascelloni, della Tls Management, sta organizzando una serata umbra. Il 20 luglio, secondo indiscrezioni, Corona sarà a cena proprio a Spoleto.

Le ricette di:



CONAD

Artisti nella Qualità.
Maestri nella Convenienza.

Ciambella di patate

Ingredienti per 6/8 persone

✦ 500 g circa di farina bianca - 200 g di patate a polpa bianca - 180 g di pasta da pane - 170 g di zucchero - 60 g di strutto - 6 uova - sale - zucchero a velo - strutto e farina bianca per lo stampo

Tempo: 1 ora e 20'

✦ **Preparazione** Strofinate le patate sotto il getto dell'acqua corrente fredda con una spazzola a setole dure, punzecchiatele e lessatele in pentola a pressione, con l'acqua necessaria, per 15 minuti dal sibilo. Scolatele, pelatele, passatele nel passaverdure, con il disco a fori più piccoli, direttamente in una grande terrina. Impastate il ricavato con lo zucchero, un pizzico di sale, la pasta da pane, lo strutto e le uova, aggiungendo a mano a mano la farina setacciata necessaria per ottenere una pasta morbida. Lavoratela per qualche minuto, formate una palla e fatela lievitare per 12 ore in una terrina leggermente infarinata. Ungete con lo strutto e infarinare uno stampo di 22/24 cm di diametro con il foro centrale, a bordi alti. Trasferite la pasta sulla spianatoia leggermente infarinata, formate un rotolo, deponetelo nello stampo, unendolo alle estremità. Accendete per tempo il forno a 180°. Infornate la ciambella per circa 50 minuti, toglietela gonfia e dorata, sfomatela sulla gratella, spolverizzatela con zucchero a velo e servitela fredda.