

Comunicato stampa Festival Internazionale di Cinema Breve – Risultati finali

Si è concluso Giovedì 22 Novembre 2007, presso il Cinema Massimo dell'Aquila, il Primo Festival Internazionale di Cinema Breve dell'Aquila.

La serata, presentata dal giovane giornalista aquilano Fabio Iuliano, ha visto la partecipazione di importanti ospiti nella veste di giurati e di un pubblico attento e numeroso.

La serata è stata aperta da Piercesare Stagni, direttore artistico della Lanterna Magica e docente presso l'Accademia dell'Immagine, che ha premiato Antonello Piccioti, vincitore della sezione dei cortometraggi comici con "9 + 1 metodi per ammazzarsi"; poi Andrea Fornari, produttore di cinema indipendente, ha conferito il Premio più alto della categoria "cortometraggi animati" a Marco Lucidano e al suo duro cartone animato "H".

L'aquilano Stefano Ianni e il pescarese Guido D'Alessandro sono stati premiati da Federico Vittorini, presidente dell'Idea di Clèves, associazione organizzatrice, quali vincitori ex aequo tra gli autori abruzzesi.

E' stata, ancora, Loredana Conte, regista e collaboratrice in molti film di Nanni Moretti, a chiamare sul palco Piergiorgio Mariniello, vincitore con il suo ultracorto "Giramonte".

Ha chiuso la serata Stefano Chiantini, regista di recente impegnato a girare proprio all'Aquila, che ha premiato e lodato due cortometraggi stranieri, "Sophie" di Birgitte Staermose (Danimarca), affresco targato dogma sulla fragilità interiore, e sessuale in particolare, di una donna danese il cui uomo le ha confidato un remoto *menagè* con una prostituta, e "The kolaborator" di Chris Bessounian (Stati Uniti) sugli orrori della guerra civile jugoslava.

Si è conclusa, dunque, una manifestazione dal profondo respiro internazionale (quasi 9000 visite al sito Internet <http://www.cleves.it>, provenienti da esattamente 100 Nazioni diverse), che ha portato all'attenzione degli appassionati (e non) aquilani lavori di matrici e fattura assolutamente alta e altra, un'occasione rara di vedere un cinema fuori dagli standard ai quali si è sempre e fin troppo abituati.