



## Mazzamauro e un Gogol dolceamaro

ABANO TERME - Un'esistenza grigia fatta di solitudine, frustrazione, ipocrisia ed un'ambizione smisurata che porta allo smarrimento ed alla perdita della ragione. Dopo appuntamento, mercoledì e giovedì, al Teatro Congressi Pietro D'Abano, con **Anna Mazzamauro**

protagonista del magnifico racconto di Nikolai Gogol *Diario di un pazzo (che amava Shakespeare)*, opera del 1835.

Diretta dalla regia di Livio Galassi, adattata nella versione teatrale dalla stessa Mazzamauro, è un'amara autobiografia di un piccolo bor-

ghese, archetipo per eccellenza dell'anti-eroe. Uno spettacolo a tratti comico ed ironico, che vede la talentuosa attrice romana impegnata in un monologo che richiede una grande prova d'attore. Biglietti ancora disponibili, da 16 a 23 euro. Info: 049 - 8245270. (V. Tuz.)

Mariangela D'Abbraccio e Elisabetta Pozzi come Matthau e Lemmon

## La "strana coppia" in tacchi a spillo

di Georgia Passuello

VERONA - Mariangela D'Abbraccio ed Elisabetta Pozzi come Walter Matthau e Jack Lemmon. E' un'inedita versione de *La strana coppia* di Neil Simon quella che le due brave attrici portano al Teatro Nuovo da domani sera a venerdì.

Diretta da Francesco Tavassi, *La strana coppia* in versione tacchi a spillo vede **Elisabetta Pozzi** nei panni di Olivia, una donna disordinata, divorziata ma felice della sua vita, che ospita la neo-separata ed afranta Fiorenza (**Mariangela D'Abbraccio**), che invece è perfetta donna di casa.

Nasce così una convivenza esilarante, dagli sviluppi imprevedibili.

La Pozzi e la D'Abbraccio incontreranno il pubblico giovedì 11 febbraio alle 17 nel Foyer del teatro Nuovo. Biglietti ancora disponibili a partire da 12 euro. Info: [www.teatrostabileverona.it](http://www.teatrostabileverona.it) oppure 045 - 8006100.



## In scena la vicenda Galileo

MESTRE - Una fabbrica che chiude, operai che si ritrovano senza lavoro. Tematiche di grande attualità in *Comunque sia... bisogna avere occhi*, spettacolo scritto da Antonella Saccarola che debutterà al Teatro Momo giovedì alle 21 (ingresso libero). Un testo che parte da una serie di interviste ad ex operai e sindacalisti della Galileo Industrie Ottiche, fabbrica di Porto Marghera chiusa dieci anni fa. A ripercorrere le vicende dell'azienda, due operai, rispettivamente marito e moglie, interpretati da Linda Bobbo e Vanni Carpendo. Replica al Teatro Aurora di Marghera domenica alle 17,30 (ingresso libero). (V. Tuz.)

## Il Carnevale va a Mestre e incontra i bambini

*Sensation* si sposta in terraferma: il Carnevale oggi si dedica ai bambini. *Sensation Bus*, con i suoi intrattenimenti a sorpresa, fa tappa a Zelarino dalle 15 alle 17, mentre in via Sernaglia a Mestre è in programma alle 16,30 *Foll(i)e di Carnevale - Il mondo magico del circo*: clown, giocolieri e spettacoli d'arte varia per il circo senza animali. Al Palaplip, alle 17,30, il concerto *Flauti di S. Marco 100 mani*. Mentre alla Ludoteca di Campalto, dalle 16,30 alle 18,30 per i più piccoli c'è un *laboratorio creativo di maschere*.

Alla scuola "Penzo" del Lido, alle 14, *Clelia, la bambina del mosaico*, spettacolo teatrale interpretato dalle alunne e dagli alunni dell'istituto. A Venezia, in campo S. Maurizio, dalle 18 alle 23, *musica live e dj set* con la Compagnia di Calza "I Antichi". E dalle 20,30 alle 23, replica in piazza S. Marco di *Sensation Tango*. (V. Cor./ass)

Maschere a Venezia (Merola)



## LEGGO NEL PIATTO

Gli spaghetti con pesce e gamberi secondo lo chef Leandro Luppi

## Lo scoglio vien dal lago

di Cristina Puppis

La proposta di oggi ci viene suggerita da Leandro Luppi, chef e patron del ristorante Vecchia Malcesine (Vr) che c'insegna un saporito piatto a base di pesce di lago.

Si comincia preparando la **pasta**: mescolate la farina, la semola e il sale e formate una fontana. Aggiungete nel mezzo le uova e impastate bene fino ad ottenere un impasto liscio. Lasciate riposare per 1 ora prima di stendere con il mattarello o il tira pasta. Poi formate gli spaghetti e cuoceteli per 7/8 minuti in acqua salata (controllate la giusta cottura, che dipende dallo spessore della pasta).

In una padella larga mettete un filo d'olio, lo scalogno tritato e lasciate soffriggere senza far scurire. Aggiungete i petali di pomodoro, le olive e a seguire il **pesce** tagliato a pezzi grossi: l'anguilla, poi la tinca, il luccio, il lavarello, la sarda e il persico. Per ultimi aggiungete i gamberi di lago tagliati a metà per il lungo e cuocete per 2 minuti. Scolate gli spaghetti, saltate il tutto e servite il piatto col vino Bardolino Chiaretto. (ass)



Spaghetti fatti in casa allo "scoglio di Lago"

Difficoltà: facile

Ingredienti per 4 persone

- Per la pasta: 200 g. farina 00, 50 g. farina di semola, 1 uovo intero, 4 tuorli, sale q.b.
- Per il condimento: 1/2 scalogno tritato finemente, 300 g. di filetti di pesce di lago (lavarello, sarde, luccio, tinca, anguilla, persico), 4 gamberi di lago o di fiume, 2 pomodori spellati e tagliati in 4 parti a petalo e svuotati (solo la polpa), 1 cucchiaino di olive taggiasche, sale pepe olio q.b.

per l'abruzzo

Sono già **143** le vincite di 4000 € al mese per 20 anni.\*

La scorsa settimana hanno vinto a:

- Chivasso
- Gorgonzola
- Gradisca d'Isonzo

E dal 29 settembre ad oggi, c'è stata più di una vincita al giorno. (dato medio riferito al periodo citato)

Cosa aspetti a giocare? Basta 1€ e il prossimo puoi essere tu!

Nelle ricevitorie Sisal.

Vinci per la vita **winforLife!**  
Spensierati e sistemati.

\*Di cui 17 condivise. Prendere visione del regolamento di gioco pubblicato sul sito [www.sisal.it](http://www.sisal.it) e presente nelle ricevitorie. In caso di più vincitori nella stessa estrazione l'importo verrà diviso tra gli aventi diritto.