

CAVARZERE E l'assessore Salmaso annuncia l'arrivo della mostra sulla Callas per venerdì 22

# La comicità della Finocchiaro approda al Serafin

"Mai più soli" lo spettacolo di Stefano Benni che l'attrice interpreterà domani sera con Trambusti

Melania Ruggini

CAVARZERE - Dopo la pausa natalizia riparte davvero alla grande l'ormai consolidato appuntamento con la stagione di prosa al teatro comunale Tullio Serafin di Cavarzere.

Protagonista della prossima data di domani sera alle 21, la celebre e amatissima Angela Finocchiaro, accompagnata dall'attore e musicista Daniele Trambusti, nel nuovo spettacolo *Mai più soli* di Stefano Benni, per la regia di Cristina Pezzoli.

La simpaticissima attrice milanese, vera icona della comicità pungente, sferzante e intelligente, racconterà storie i cui protagonisti si comportano come particelle impazzite, vittime della sproporzione tra una società dominata dai nuovi mezzi di comunicazione di massa e la crescente solitudine dell'individuo. Lo spettacolo, con leggerezza e poetico candore, è un mix di divertimento e riflessione; attraverso favole, invettive, brevi liriche, lucide cronache, la fitta narrazione è protesa alla riscoperta di un senso e di una risposta plausibile al caos e alle incoerenze del presente.

Questi racconti surreali parleranno di un paradiso trasformato in un tempio di



bellezza tarocata, di disgregazione all'interno delle famiglie, e ancora di un viaggio "all'Inferno" in Euristar, la ricerca ossessiva del divertimento, e molto altro, fino alla fiaba dedicata all'infelice realtà delle morti bianche. Il tutto affrontato in chiave umoristica tuttavia amara, caratteristica propria della scrittura di Stefano Benni, in grado di narrare la complessità del tempo presente con la leggerezza sferzante dell'ironia.

Molto soddisfatto anche l'assessore alla cultura Enzo Salmaso, che commenta l'appuntamento di domani sera. "Angela Finocchiaro è un'artista davvero comple-

ta e di indubbia validità, che ha dato un grande spessore non solo al mondo teatrale ma anche a livello cinematografico italiano, tra l'altro presente in questo periodo nelle sale italiane col film *Io loro e Lara* di Carlo Verdone. Si tratta dunque di un'occasione imperdibile per il nostro teatro, anzi più unica che rara, e anche per la nostra cittadinanza, che potrà assaporare uno spettacolo frizzante e certamente interessante, di cui prevediamo sicuramente il tutto esaurito".

L'assessore Salmaso concede inoltre un'anticipazione altrettanto stuzzicante. "A breve ospiteremo un altro appuntamento imperdibile

A sinistra un'immagine dello spettacolo *Mai più soli* interpretato da Angela Finocchiaro. Sotto l'assessore alla cultura Enzo Salmaso



con la cultura, fissato per venerdì prossimo, 22 gennaio, alle 18, con l'inaugurazione della mostra sulla divina Maria Callas. Si tratta di una mostra davvero eccezionale che raccoglie le testimonianze, i costumi di scena, i gioielli, le lettere, le foto inedite di questa grandissima donna; una mostra dal carattere internazionale, partita da News York, approdata a Lisbona e ora anche nella nostra città, per poi fermarsi definitivamente a Venezia, dove darà vita a un museo permanente. Si può dunque affermare che nella nostra città si respira una nuova ventata frizzante all'insegna della cultura".

ADRIA Per gli operai polesani

## Arancia metalmeccanica sabato dalle 10 al mercato

ADRIA - Al mercato di sabato prossimo, dalle 10 alle 12, in largo Mazzini (dai Cordari) il partito di Rifondazione Comunista e il partito dei Comunisti Italiani (Federazione della Sinistra) promuovono la distribuzione di ottime arance siciliane per sostenere la lotta degli operai licenziati e in cassa integrazione. Il denaro raccolto con la sottoscrizione di 5 euro (per un sacchetto di arance "Tarocco") sarà consegnato direttamente ai lavoratori polesani in lotta. "Con questa iniziativa intendiamo dare un aiuto concreto alle famiglie da mesi senza stipendio - spiegano in una nota gli organizzatori - vogliamo compiere un gesto di unità e solidarietà tra le classi lavoratrici, opponendoci con forza alla speculazione e allo sfruttamento capitalistico". Al banchetto sarà possibile firmare la petizione a sostegno della proposta di legge Regionale a difesa del lavoro e dell'occupazione, presentata dai gruppi regionali Prc e Pdc e da tutta la Federazione della Sinistra.



VIABILITA' Lo annuncia l'assessore regionale Renato Chisso

## 117mila euro per i raccordi in Romea

CHIOGGIA - La Giunta veneta, su iniziativa dell'assessore alle politiche della mobilità Renato Chisso, ha impegnato altri 117mila euro per la realizzazione del raccordo stradale tra la statale 309, la Romea, e viale Mediterraneo, per il secondo stralcio. "In occasione della realizzazione da parte dell'Anas della nuova rotonda di Brondolo all'intersezione tra la Romea e la provinciale 7 Rebosola - ha ricordato Chisso - il comune di Chioggia aveva approvato il progetto preliminare di un tratto del collegamento tra la strada

statale e la viabilità urbana, del quale un primo intervento di circa 800 metri tra viale Mediterraneo e via Padre Emilio Venturini, è stato finanziato dal comune stesso. In seguito è stato approvato anche il progetto definitivo del secondo tratto, che parte dalla Romea arrivando a via Venturini e comprende un sottopasso ferroviario. Lo scopo è di migliorare la sicurezza stradale sulla strada statale, eliminando gli accessi di via Venturini e di via Giovanni XXIII, e decongestionare la viabilità d'ingresso ai centri di

Chioggia e soprattutto di Sottomarina".

Per il completamento del collegamento tra la statale 309 e viale Mediterraneo, del costo complessivo stimato di 8 milioni 236mila euro, partecipano finanziariamente l'Anas, la provincia di Venezia e il comune di Chioggia. La Regione, dal canto suo, nel dicembre del 2008 aveva accordato all'amministrazione comunale un primo contributo di un milione 600mila euro, cui ora si è aggiunto l'ulteriore contributo di 117 mila euro.



Renato Chisso L'assessore regionale alle politiche della mobilità

BOTTRIGHE L'iniziativa dei fratelli Paolo e Alessandro Rigoni

## Le delizie dell'Amelia per slowfood

BOTTRIGHE (Adria) - Viaggio culinario a Bottrighe, alla scoperta dei buoni sapori di una volta, che si stanno riscoprendo un po' ovunque in Italia grazie alla pratica dello slowfood, che a Bottrighe è testimoniato dall'attento supporto e dal loro di ricerca di due fratelli: Alessandro e Paolo Rigoni. Rappresentante della deliziosa tradizione è per l'occasione la pasticceria dall'Amelia, che si trova in pieno centro ed è a conduzione familiare; tocca ora al figlio Andrea prendere le redini dell'attività e continuare il percorso avviato dai genitori, iniziato nel lontano 1986, aprendo come rivendita, mentre già nel 1991 il negozio era completo del proprio laboratorio interno. Per l'occasione i negozianti hanno esposto i loro prodotti tipici, quali le frittelle con

la crema, la torta di patate americane, i moretti. Il commento di Alessandro Rigoni è stato in primis rivolto alla importante attività dell'associazione *Ricchezza del Po*, di cui è presidente, volta al recupero totale delle tradizioni tra cui spiccano proprio quelle culinarie. "L'associazione punta alla valorizzazione del patrimonio esistente e delle eccellenze territoriali come questa pasticceria e i suoi gestori, che sono inconsapevoli ambasciatori del territorio, mediante la creazione di nuovo reddito e di un incremento di valore dell'identità legata al luogo di appartenenza".

Presente all'incontro anche Paolo Rigoni, presidente dell'associazione *Terra madre*, che si lega allo slowfood e propone cibo sano e genuino, diffondendo la

cultura alimentare propria del Polesine, per sviluppare un'educazione tipicamente sensoriale e legata al gusto e al piacere, tutelando la biodiversità, promuovendo le qualità non solo organolettiche ma anche ambientali e sociali. Per l'incontro col gusto è arrivata anche l'assessore Paparella, che ha avuto parole di elogio per la pasticceria. "Essa rappresenta una situazione molto vivace nella realtà di Bottrighe, iscrivendosi all'interno del dibattito centro-periferia con la volontà di mantenere e far rivivere le tradizioni locali. I fratelli Rigoni hanno davvero una marcia in più per cui continuerò a seguirli valorizzando questa scoperta verso le tradizioni del gusto".

Me. Ru.



Foto di gruppo nella pasticceria dall'Amelia di Bottrighe