

Albenga

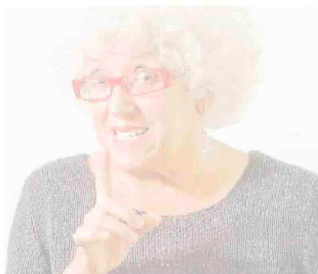
# All'Ambra protagoniste le ragazze degli Anni 60

**MARINA DELTRAME**  
ALBENGA

Grazia Scuccimarra è la protagonista di «Noi, le Ragazze degli anni '60», lo spettacolo che andrà in scena domani sera, lunedì, all'Ambra di Albenga (ore 21). Attualissimo per lucidità di analisi e vis comica, è ormai un classico del teatro brillante italiano contemporaneo. «Ha oltre 30 anni al suo attivo, con più di duemila repliche - ricorda Mario Mesiano, direttore artistico della rassegna AlbengaAteatro - e finalmente abbiamo il piacere di vederlo nella nostra città».

Uno spettacolo in cui il «favoloso decennio degli anni '60 torna trionfante in tutto il suo splendore», riproponendone la musica, gli abiti, i sentimenti, i valori, i volti e le voci, «forse - si legge nella presentazione - nel disperato tentativo di restituire un contenuto a quel senso di vuoto disorientante che sembra attanagliare tutti, giovani e meno giovani». Grazia Scuccimarra è attrice, musicista, autrice e cantante. «Ha alle spalle anni di teatro, cinema e televisione al fianco di grandi protagonisti della scena italiana. - aggiunge Mesiano - Un'attrice indomita, impertinente, aggressiva, che riesce a coinvolgere il pubblico con la sua ironia e la sua esperienza».

© BY THE NO. ALLI. DIRITTI RISERVATI



**Rassegna**  
L'attrice e musicista Grazia Scuccimarra domani protagonista al teatro Ambra di Albenga



**NOLI**  
**Al Deferrari va in scena «Govi in Pretura»**

«Govi in pretura», una delle pièce più apprezzate del repertorio di Gilberto Govi, chiude oggi la stagione del Teatro Deferrari di Noli (ore 17). In scena la compagnia La Fenice, composta da Gianni Bocca, Fausto Giusto, Elena Porta, Nadia Robaldo, Massimo Resio, Mario Vassallo, Cristina Panigo, Roberto Vassallo, Giusy Melis e Gian Battista. La regia è di Fausto Giusto. L'ingresso 5 euro. [M.BEL.]

**Da vedere**

**Savona**

«Appuntamento con la primavera», bancarelle e artigianato in via Paleocapa e corso Italia. Al Teatro Cattivi Maestri (Officine Solimano) «La Sirenetta» spettacolo per attori e burattini (ore 16,30). Al Circolo Chapeau Fama-gosta show con Daniele Raco (alle 18).

**Vado L.**

Alla Società Cattolica di Segno fave, salame e raviolata.

**Finale L.**

Aperture straordinarie dell'Hangar Piaggio e di Castelfranco a cura del Fai (ore 10-16). Sulla terrazza dei Bagni Boncardo il nuovo libro di Pier Paolo Cervone «I segreti di Caviglia» (ore 16,30). Alla Sala delle Udienze «Vietato non fare rumore», laboratorio per «rumoristi» dai 6 ai 10 anni (ore 16,30). Visita guidata a Castel Govone (ore 14,30, prenotazioni al 347-0828855). Ruota panoramica in piazza Vittorio Emanuele.

**Loano**

Alla Marina di Loano «Expo Futura», fiera dedicata a edilizia e sostenibilità (ingresso libero). Mercatino di antiquariato in corso Europa (dalle 8 alle 20). Nella Sala del Mosaico mostra della pittrice Beatrice Pastega.

**Albenga**

Rievocazione della Passione di Cristo in piazza S. Michele (ore 21).

**Alassio**

Visite guidate ai giardini di Villa della Pergola con 28 varietà di glizini in fiore (prenotazioni allo 0182-646130).

**Andora**

«E-Vento», festival degli aquiloni con giochi sulla sabbia e ciaspolata, piccolo artigianato (dalle 9 alle 18). [M.BEL.]



**Qualità**  
Christian e Lara Pasquarelli puntano sulle eccellenze del territorio ma anche sulla ricerca dei prodotti migliori in giro per il mondo

**Bergeggi**

# Da Claudio riapre fra menù e novità

Dal orto e dal mare di casa alla ricerca dei prodotti migliori in giro per il mondo. È la filosofia della nuova stagione che si è aperta da qualche giorno al ristorante Da Claudio di Bergeggi. Spiega Christian Pasquarelli, sul ponte di comando in sala con la sorella Lara in cucina e, come sempre, la supervisione del patriarca Claudio. Lara illustra così il nuovo menù: «Propiniamo un percorso di degustazione partendo dal Tutto Crudo, con la freschezza del prodotto migliore esaltato da verdure, fiori e frutti dell'orto di casa, per finire con la Catalana, cottura nel rame che esalta i profumi del pescato in una pentola dalla chiusura ermetica in cui il calore viene distribuito in maniera uniforme creando sul fondo un gu-

stosissimo condimento. Ma ovviamente ci saranno sempre i nostri piatti della tradizione, come zuppa di pesce, fritto ligure e crostacei, a cominciare dal bouquet agli agrumi mediterranei». Altra novità gli aperitivi, gustosi abbinamenti tra assaggi e vini. «Giovedì il maggio - aggiunge Christian - avremo una serata particolare dedicata al nuovo menù, a 100 euro vini inclusi, e giovedì 22 giugno ripartiranno le serate champagne Gourmet, musica e bollicine in terrazza. Informazioni allo 019 859750 o [www.hotelclaudio.it](http://www.hotelclaudio.it) Infine, per Pasqua riaprirà anche l'Hosteria. Conclude Christian: «Con La Stampa e l'agenzia Eccoci stiamo studiando un'altra serata particolare, che potremmo chiamare la Musica del mare». [C.BEN.]

© BY THE NO. ALLI. DIRITTI RISERVATI