

■ **TEATRO: CON ASSAGGI DI TEATRO VA IN SCENA LA ROMA-GOURMET**

(ANSA) - ROMA, 7 OTT - Il desiderio per un cibo si accende con la vista, prima ancora che col palato, scriveva nell'Ottocento il gastronomo francese Jean Anthelme Brillat-Savarin. Ed e' proprio dalla "sempre crescente importanza dell'apparato scenico con cui viene presentato un piatto nella ristorazione di qualita'" che prende spunto l'iniziativa 'Assaggi di Teatro', ha detto la curatrice e ideatrice Maria Luisa Basile, in una conferenza stampa all'enoteca regionale Palatium. L'inedito percorso di gusto che fara' incontrare amanti del teatro, gastronomi lettori del sito www.roma-gourmet.com, e noti ristoratori capitolini, prende il via stasera al teatro Quirino ed e' in programma fino a maggio, per tutta la stagione dei teatri Valle e Quirino del circuito Eti (Ente teatrale italiano). L'iniziativa e' nata in collaborazione tra l'Eti, l' assessorato alle Politiche della Cultura e della Comunicazione del Comune di Roma, e l'Arsial. "Sulla base degli spettacoli in cartellone al Valle e al Quirino - ha annunciato Basile - gli chef Anthony Genovese, Alfonso e Livia Iaccarino, Agata Parisella, Massimo Riccioli e Angelo Troiani, proporranno una degustazione ad hoc dei vini sardi dell'azienda Feudi della Medusa nei loro prestigiosi locali di Roma, regalando una ricetta inedita, scaricabile gratuitamente dal sito della guida on line Roma gourmet, legata a ciascuno spettacolo messo in scena". L'idea e' piaciuta subito agli chef che, ha detto il patron della Rosetta Massimo Riccioli, "sono forze attive della qualita', e per questo hanno aderito a questa iniziativa di resistenza dell'arte e della cultura del cibo". Il progetto proposto da Basile, ha commentato il direttore generale dell'Eti Ninni Cutaia, "e' una iniezione di vitalita' per il teatro che nel cibo, come testimonia l'opera di Eduardo De Filippo, ha tanti motivi di ispirazione artistica, fino a rendere il ragu' di 'Sabato, domenica e lunedì' un archetipo culturale". Il tema delle contaminazioni culturali tra cibo e arte, ha commentato il commissario straordinario di Arsial Fabio Massimo Pallottini, "e' per noi molto caro. Stiamo cercando, con l'assessorato regionale all'Agricoltura, di portare avanti una rivalutazione della cultura dei sapori laziali e dell'artigianato del territorio. Il Lazio solo da pochi anni ha riscoperto questo suo patrimonio culturale, con un lavoro iniziato proprio all'enoteca regionale dove ogni giorno il ristorante propone a cittadini e turisti tradizionali piatti del territorio, accompagnando lo sforzo di quei produttori che stanno con fatica recuperando sapienze antiche". (ANSA). MON

07/10/2008 17:15