

Il teatro? Roba da gourmet Il foyer diventa un ristorante

*Per 24 spettacoli
di Valle e Quirino
assaggi di piatti
di 5 grandi chef*

Alessandra Miccinesi

● Prima si sazia l'anima, con le storie interpretate dagli attori sulla scena, poi si soddisfa la gola. E quelle ricette da gourmet - ispirate dal testo, rielaborate in cucina e servite calde agli spettatori - soddisferanno i palati degli abbonati che seduti davanti a un piatto tipico della cucina romana, a ogni boccone sazieranno (si spera) la loro atavica fame d'arte. Cartelloni di prestigio e menù sfiziosi per uno show «alla carta». È quanto propone l'iniziativa «Assaggi di teatro», connubio tra arte e gastronomia di cui si può fare indigestione virtuale sul sito www.roma-gourmet.com. Si parte dal tradizionale pranzo familiare della domenica di *Va' dove ti porta il cuore*, adattamento del romanzo di Susanna Tamaro che ha debuttato al Quirino con la regia di Emanuela Giordano - in scena Marina Malfatti e Agnese Nano - spettacolo abbinato a un succulento piatto di triglie alla salvia con tortino di broccolo e crostini di fegato di triglia, e si prosegue con una popolare zuppa di arzilla e broccoli romaneschi con cappelletti, ideale per guarnire la scenografia «povera» di *Sotto paga! Non si paga!* spettacolo scritto e diretto da Dario Fo che debutterà il 14 ottobre al Valle.

Ventiquattro spettacoli abbinati ad altrettante ricette regionali, rielaborate da chef di cinque importanti ristoranti della capitale. Due i teatri coinvolti da ottobre a maggio (Valle e Quirino) che nei foyer ospiteranno degustazioni di prodotti enogastronomici a tema. Si tratta di un rapporto prezioso e bilanciato, che come una meravigliosa ricetta artistica lega l'Ente teatrale italiano ai talenti culinari di Anthony Genovese del Pagliaccio, Alfonso e Livia Iaccarino del Baby dell'Aldrovandi, Agata Parisella di Agata e Romeo, Massimo Riccioli

della Rosetta e Angelo Troiani del Convivio. Tutto in nome dell'arte, sia essa teatrale o gastronomica perché, come dice Riccioli «il ristorante è il nostro teatro».

In un trionfo di applausi e sapori, bis e doppie portate, stanno per debuttare i succulenti percorsi sinestetici ideati da Maria Luisa Basile con la collaborazione dell'Ente e assessorato alle Politiche della Cultura del Campidoglio. Iniziativa volta a promuovere i piatti della cucina regionale, e non solo. «Il legame tra cibo e teatro è una relazione antica - spiega Ninni Cutaia, ex direttore del teatro stabile di Napoli - al Mercadante mi imbattei nell'archetipo culturale della città: il ragù». Salsa che lega meravigliosamente col carattere verace della tradizione partenopea e che rievoca quel *Sabato, domenica e lunedì* di eduardiana memoria in cui il ragù è il cuore della rappresentazione, così come lo è il cerimoniale della tavola apparecchiata in *Filumena Marturano*, la cerimonia del caffè di *Questi fantasmi*. Per conoscere le altre ricette abbinata agli spettacoli, basta cliccare sul sito di Roma Gourmet: saranno messe on line una settimana prima dei rispettivi debutti teatrali.



AL QUIRINO Massimo Riccioli, chef della «Rosetta». Per «Va' dove ti porta il cuore» prepara triglie alla salvia (WWW.GOURMET-NET.COM)

