

E al Quirino ecco i sentimenti con... i broccoli

Non è una novità che l'arte si sposi perfettamente al cibo, ma è una novità che l'Etì, faccia incontrare il teatro con il gusto di un piatto di tradizione o di contaminazione tra passato e futuro. Così con "Assaggi di Teatro" Maria Luisa Basile, ha sviluppato una sua gustosa idea e l'ha portata in pasto al pubblico del Teatro Quirino e Valle per tutta la stagione. Uno chef per ogni spettacolo, che inventa per l'occasione una sua ricetta che si sposi perfettamente alla trama della pièce. Si inizia con Massimo Riccioli, chef capitolino che con "Le triglie alla salvia con tortino di broccolo romanesco e crostini al fegato di triglia", omaggia "Va dove ti porta il cuore", in scena al Quirino. Un piatto che definisce i legami familiari e ne riporta in auge i valori, proprio come il contenuto della commedia. E per chi non può permettersi il lusso di andare nel luogo deputato all'assaggio, può consultare "www.roma-gourmet.com", trovando le ricette che sono state create e rivisitate da Anthony Genovese, da Alfonso e Livia Iaccarino, Agata Parisella, Angelo Troiani, provando a metterle in pratica seguendo le istruzioni e i consigli per gli ingredienti. PA

