

Roma, 7 ott. (Adnkronos/Adnkronos Cultura) - Una prospettiva diversa da cui guardare uno spettacolo teatrale, ma anche un percorso di gusto tra le proposte di alcuni grandi chef della Capitale, per vivere la città appieno sul filo dell'intenso legame che unisce cultura e cibo. Così l'Ente Teatrale Italiano (Eti), Roma Gourmet e l'assessorato alle Politiche Culturali del comune di Roma, arricchiscono la stagione teatrale che sta per iniziare con "Assaggi di teatro", un percorso sinestetico fra palcoscenico e alta cucina, ideato da Maria Luisa Basile

Un incontro di gusto, dunque, tra i maestri della scena e gli artisti della cucina (Agata Parisella, Anthony Genovese, Alfonso e Livia Iaccarino, Massimo Riccioli e Angelo Troiani), che vuole avvicinarsi al teatro da un'inusuale prospettiva, arricchendolo di sapori, odori e colori miscelati con perizia e passione. Si guardano i 24 spettacoli in scena al Teatro Quirino e al Teatro Valle, da ottobre a maggio, e si ascoltano le tante storie narrate dagli attori; le emozioni, i testi, i protagonisti dalla scena ispirano gli chef a elaborare piatti speciali, degustazioni appositamente pensate.

Le creazioni degli chef si assaporano nei rispettivi ristoranti, nel periodo di permanenza in scena degli spettacoli a cui sono legate, ma gli spettatori gourmet possono preparare con le loro mani anche a casa queste specialità gastronomiche, seguendo le ricette originali, prezioso dono agli amanti del buon cibo e del buon teatro, che si arricchisce con il profumo dei vini proposti in abbinamento dall'Azienda Feudi della Medusa. L'evocazione di questi sapori, e di tutti quelli che nel corso della stagione la scena saprà ispirare, si potrà leggere sulle pagine del sito [www.roma-gourmet.com](http://www.roma-gourmet.com), nei racconti/performance curati da Maria Luisa Basile.