

Teatro ed alta cucina per gli "assaggi" dell'Eti



ROMA - 9 OTTOBRE - Alta cucina a teatro grazie al progetto dell'Ente Teatrale Italiano (Eti) che, con RomaGourmet e assessorato alla Cultura del comune di Roma, propone al Quirino e Valle "Assaggi di teatro", un raffinato percorso fra palcoscenico e alta cucina, ideato da Maria Luisa Basile, che vede protagonisti gli chef Agata Parisella (*foto*), Anthony Genovese, Alfonso e Livia Iaccarino, Massimo Riccioli, Angelo Troiani. Incontri di gusto tra artisti della scena e artisti della cucina. I 24 spettacoli in scena al Teatro Quirino e al Teatro Valle, da ottobre a maggio, hanno ispirato agli chef piatti speciali che si assaporano nei rispettivi ristoranti, nel periodo di permanenza in scena degli spettacoli a cui sono legati. Gli spettatori gourmet possono preparare con le

loro mani anche a casa le 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.

Per iniziare - già in scena dal 7 ottobre al Quirino - ai legami familiari tutti al femminile di **Va' dove ti porta il cuore** sono dedicate "Le triglie alla salvia" con tortino di broccolo romanesco e crostini al fegato di triglia di Massimo Riccioli, per il pranzo della domenica al ristorante La Rosetta, simbolo dei riti conviviali della famiglia che intorno alla mensa stringe i legami e li rinnova.

Rimanda invece alla cucina popolare "La zuppa di arzilla e broccoli romaneschi" con cappelletti interpretata da Angelo Troiani, nel ristorante Il Convivio Troiani, ispirandosi allo spettacolo **Sotto paga! Non si paga!** scritto e diretto da Dario Fo.

Sul sito <http://www.roma-gourmet.com> le ricette delle prelibatezze preparate per gli spettacoli in scena nei due teatri.

http://www.giornaledellospettacolo.it/index.php?option=com_content&task=view&id=963&Itemid=1