

Assaggi di Teatro di Roma Gourmet

Roma Gourmet, l'Ente Teatrale Italiano, l'Assessorato alle Politiche della Cultura e della Comunicazione del Comune di Roma e l'Arsial propongono ASSAGGI DI TEATRO, un raffinato percorso sinestetico fra palcoscenico e alta cucina, ideato da Maria Luisa Basile, che vede protagonisti Agata Parisella, Anthony Genovese, Alfonso e Livia Iaccarino, Massimo Riccioli, Angelo Troiani.

Un incontro di gusto tra i maestri della scena e gli artisti della cucina, 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 di Roma, e si ascoltano le tante storie narrate dagli attori che a loro volta ispirano gli chef a elaborare piatti speciali. 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 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, ai legami familiari tutti al femminile di Và 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, 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, del ristorante Il Convivio Troiani, ispirandosi allo spettacolo Sotto paga! Non si paga! scritto e diretto da Dario Fo.

L'evocazione di questi sapori, e di tutti quelli che nel corso della stagione la scena saprà ispirare, si legge sulle pagine del sito www.roma-gourmet.com, nei dettagliati racconti/performance, per parole e immagini, curati da Maria Luisa Basile.