

GOURMET ANCHE A TEATRO

Quirino e Valle, cinque chef cucinano «a soggetto»

Riccioli, Troiani, Parisella, Iaccarino e Genovese protagonisti dell'iniziativa dell'Eti

■ Massimo Riccioli de *La Rosetta*, Angelo Troiani del *Convivio Troiani*, Agata Parisella di *Agata e Romeo*, Alfonso e Livia Iaccarino di *Baby* dell'hotel Aldrovandi e Anthony Genovese de *Il Pogliaccio*. Sono gli chef protagonisti di «Assaggi di Teatro», iniziativa che, fino a maggio, coinvolgerà cinque ristoranti e i teatri Quirino e Valle. Gli chef proporranno piatti ispirati agli spettacoli in cartellone, secondo il proprio gusto e l'affinità con i testi. «La cucina è un teatro - dice Riccioli - Ogni dettaglio è studiato con attenzione. Perfino le parole per illustrare i piatti. Da turista, quando viaggio, mi chiedo subito dove andrò a mangiare. Ecco la nostra risposta culturale». Ad aprire questa ideale cena è la zuppa di arzilla e broccoli romaneschi proposta da Angelo Troiani per lo

spettacolo *Sotto paga! Non si paga!* di Dario Fo, al teatro Valle, fino al 26 ottobre. «Il testo imponeva un piatto povero - spiega Troiani - ne ho scelto uno della nostra tradizione, molto più povero di quanto non sembri. Arzilla e broccoli rimasti invenduti, per la loro deteriorabilità, alla fine del mercato venivano abbandonati in terra dai venditori e chi non poteva permettersi di fare la spesa, andava a raccogliarli. L'odore forte dei broccoli copriva quello di un pesce ovviamente non freschissimo». Al secondo pensa Riccioli, che con triglie alla salvia con tortino di broccolo romanesco e crostini al fegato di triglia interpreta *Va dove ti porta il cuore* di Susanna Tamaro, fino al 26 al teatro Quirino: «La triglia, sfilettata, consente di superare l'impasse delle spine. E poi gli innamorati non hanno forse l'occhio di triglia?». L'abbinamento tra *pièce*, piatti e vini, sarà svelato una settimana prima di ogni spettacolo sui siti di Quirino e Valle e su www.roma-gourmet.net. [VARN]

rati non hanno forse l'occhio di triglia?». L'abbinamento tra *pièce*, piatti e vini, sarà svelato una settimana prima di ogni spettacolo sui siti di Quirino e Valle e su www.roma-gourmet.net. [VARN]



IACCARINO
Chef del
«Baby
dell'Aldrovandi»

