

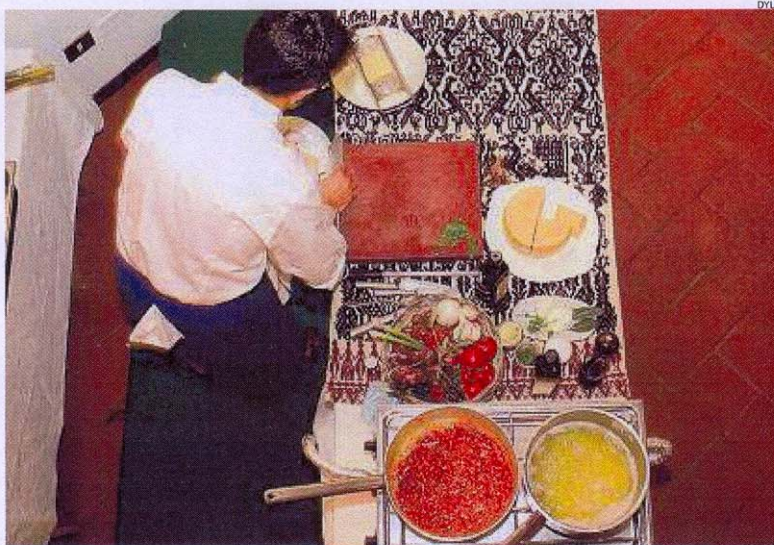
Insolito

Chi va al Valle o al Quirino vi incontrerà il progetto "Assaggi di teatro": ricette ispirate allo spettacolo in scena, firmate dagli chef famosi. **di Chiara Papaccio**

Se il gusto sale sul palco

Un arricchimento dell'offerta teatrale che passa anche per il territorio inconsueto e gradito del gusto, per offrire ad appassionati del palcoscenico o semplici curiosi una prospettiva diversa attraverso la quale godere di uno spettacolo. Contemporaneamente, anche un percorso di gusto tra le proposte di alcuni grandi chef della Capitale, sempre più premiati, sempre più apprezzati anche lontano dall'Urbe. È questo il progetto "Assaggi di teatro", che Ente Teatrale Italiano, Roma Gourmet e assessorato alle Politiche Culturali del Comune hanno immaginato snodarsi per 24 appuntamenti, tanti quanti gli spettacoli dei cartelloni del Teatro Valle e del Quirino nella stagione 2008-2009.

L'idea arriva da Maria Luisa Basile: immaginare una ricetta che si adatti agli spettacoli in scena e renderla disponibile nei ristoranti che aderiscono all'iniziativa di volta in volta, per tutta la durata delle repliche. Sono cinque i locali che partecipano: Il pagliaccio con il suo chef Anthony Genovese, Baby con Alfonso e Livia Iaccarino, Agata e Romeo con Agata Parisella, La rosetta con Massimo Riccioli e infine Il convivio Troiani con Angelo Troiani, tutti - come conferma Basile - impegnati in in reinterpretazioni di classici della cucina romana, o di classici dai propri ristoranti. In ogni caso si tratta di ricette



► Un cuoco al lavoro: l'iniziativa prosegue fino a maggio

Il dato

Come funziona l'iniziativa

■ Una settimana prima del debutto dei singoli spettacoli www.roma-gourmet.com pubblicherà la ricetta abbinata allo show: si potrà provare a cucinarla! Oppure si potrà gustarla nel ristorante che la propone.

con elementi sempre inediti. E anche i foyer dei teatri saranno coinvolti, come durante le repliche del "Vangelo secondo Pilato", dal 25 novembre al 14 dicembre, quando al Valle si potrà degustare l'olio nuovo».

E riflette Ninni Cutaia, direttore generale dell'Etì: «Quando Maria Laura Basile mi ha proposto l'idea abbiamo capito che c'è sempre stata una vicinanza tra mondo della cucina e teatro, dove è spesso presente - mi viene in mente l'opera di Eduardo - l'elemento della convivialità, e

con esso quello della tavola». Soddisfatti gli chef coinvolti, su tutti vale il commento di Massimo Roscioli che sottolinea le potenzialità del progetto: «Crea indotto a Roma, e porta qualità in un ambiente che per sua natura è vicino al nostro». Ed esprime soddisfazione anche l'Arsial, l'agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione dell'agricoltura del Lazio: dai prodotti tipici valorizzati dall'impegno dell'ente arrivano le "materie prime" che saranno servite in tavola. ■

