

Assaggi a teatro, connubio d'autore tra vino e spettacolo
News in [diVINO](#) del [30/09/2008]



Il teatro fonte ispiratore di creazioni culinarie. E' questo il tema del progetto "Assaggi di teatro" che dai primi di ottobre e fino alla prossima estate, con un ricco calendario di performance e degustazioni, coinvolgerà il palato esigente e complesso della Roma capitale del gusto.

Spettacoli - Ideato e diretto dalla redazione di [Roma Gourmet](#), col patrocinio dell'assessorato alla cultura del Comune di Roma e dell'Eti, il progetto coinvolge il Teatro Valle e Quirino e i migliori ristoranti della capitale. I ventiquattro spettacoli in scaletta per la stagione 2008 - 2009 ispireranno una serie di piatti creati per l'occasione dai migliori chef. Il vino completerà il connubio artistico-olfattivo.

Vini - I vini di Feudi della Medusa sono stati scelti per tutti gli abbinamenti degustativi. In particolare, quattro i vini protagonisti delle degustazioni-performance: Albithia 2006, Vermentino di Sardegna doc, Alba Nora 2006, Igt Isola dei Nuraghi, Crisaore 2005, Igt Isola dei Nuraghi, Gerione 2005, Igt Isola dei Nuraghi.

Gli chef - Gli chef coinvolti nel progetto sono di primissimo piano sulla scena dell'alta ristorazione romana, Heinz Beck (la Pergola Hilton), Angelo e Massimo Troiani (Il Convivio Troiani), Agata Parisella e Romeo Caraccio (Agata e Romeo), Massimo Riccioli (La Rosetta), Alfonso e Livia Iaccarino (Baby, Hotel Aldovrandi).

Presenze - La stagione teatrale 2008 -2009 che ha ispirato l'iniziativa vedrà la presenza di registi e attori di fama quali Dario Fo, Sergio Castellitto, Marina Massironi, Stefano Accorsi, Pamela Villosesi, Luigi lo Cascio, Susanna Tammaro, Massimo Dapporto. "La scelta della nostra azienda dopo un'accurata selezione degli chef coinvolti è una conferma prestigiosa dell'alta qualità dei nostri vini e del lungo e costante lavoro di ricerca che ne è l'essenza" dichiara Francesco Siclari, proprietario con la moglie Heide dell'azienda Feudi della Medusa.