

www.roma-gourmet.com è la Guida alla Roma enogastronomica di eccellenza che si consulta gratuitamente sul web

ottobre su www.roma-gourmet.com è ricco di novità: il gusto incontra il teatro, Arzilla e broccoli hanno sapori nuovi, le triglie ballano con la salvia, il galateo infilza olive e il Re Sole ha il pollice verde

incontri di gusto:



assaggi di teatro

Iniziano gli inediti percorsi gourmet fra l'alta cucina romana e le scene dei teatri Valle e Quirino: **24 opere interpretate da grandi Chef**: Agata Parisella, Anthony Genovese, Alfonso e Livia Iaccarino, Massimo Riccioli e Angelo Troiani. Creazioni esclusive di celebri maestri della tavola degustate con i vini *Feudi della Medusa* <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=5905>



le ricette degli chef

La **zuppa di Arzilla e broccolo romanesco con cappelletti bianchi e al nero di Seppia** di Angelo Troiani <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6019> e le **Triglie alla salvia con tortino di broccolo romanesco e olive** di Massimo Riccioli <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6107> sono i piatti dedicati agli *Assaggi di Teatro* abbinati ai vini *Feudi della Medusa*



storie gourmet e galateo

STORIE: il Re Sole trascorreva molto tempo nelle serre di Versailles senza disdegnare i lavori manuali e il suo giardiniere veniva spesso in Italia per gli studi di Botanica <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=3531>
GALATEO: la nuova rubrica di Roma gourmet avvicina i cibi "difficili": olive, lumache, crostacei, brodo... <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=5598>



Quale affinità lega il rognone e il Premio Nobel Dario Fo? Scopritelo su Roma gourmet: <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6007>

La home page di Roma gourmet è: www.roma-gourmet.com
Per comunicare con la redazione scrivere a: info@roma-gourmet.com

ASSAGGI DI TEATRO è un progetto ideato da Roma gourmet per i Teatri Valle e Quirino realizzato con ETI e Assessorato alle Politiche della Cultura e della Comunicazione del Comune di Roma

main sponsor



Azienda e Dignato Feudi della Medusa

in collaborazione con



si ringrazia

