

QUANDO CULTURA E MARKETING RECITANO INSIEME

# A Roma si alza il sipario sul vino e grande cucina

Importanti chef creano piatti ispirati agli spettacoli teatrali, ciascuno abbinato a un vino

**D**ue teatri, cinquemila ristoranti, sei mesi, ventiquattro spettacoli, altrettanti piatti emenù speciali creati da alcuni dei più grandi chef di Roma prendendo ispirazione dai testi teatrali. E, a reggere il tutto, quattro vini. Quattro sole etichette di un'unica cantina sarda, Feudi della Medusa. Un compito non facile, considerata la diversità delle proposte culinarie messe a punto in abbinamento agli spettacoli. Ma una scelta decisa congiuntamente dagli chef coinvolti dopo un'accurata selezione di candidati. Gli spettacoli sono programmati nei teatri romani Valle e Quirino fino a maggio 2009 e vedono coinvolti attori e autori di fama come il Nobel per la letteratura Dario Fo, Sergio Castellitto, Marina Massironi, Giuliana De Sio, Stefano Accorsi, Pamela Villorosi, Susanna Tamaro, Massimo Dapporto e molti altri, sia con opere originali sia con rappresentazioni di alcuni dei più grandi classici del teatro, da Shakespeare a Goldoni, da Tennessee Williams a Henrik Ibsen, Eduardo De Filippo, Curzio Malaparte. Le onorarie Sciascia, e via elencando. E fin qui si tratta della programmazione di una normale stagione teatrale, per quanto particolarmente ricca di proposte. Il salto di qualità dell'iniziativa, che ha ottenuto il patrocinio del Comune di Roma e dell'Ente Teatrale Italiano, sta nell'idea di creare un percorso che, oltre alla vista e all'udito stimolati a teatro, coinvolge i sensi del gusto e dell'olfatto solleticati dai vini e dai piatti messi a punto da gli chef Heinz Beck del ristorante La Pergola Hilton, Angelo e Massimo Troiani del Convivio Troiani, Agata

Parisella e Romeo Caracciolo di Agata e Romeo, Massimo Riccioli della Rosetta, Alfonso e Livia Iaccarino del Baby, Hotel Aldovrandi. Ciascuno di questi

maestri della cucina è partito da uno spettacolo e ne ha interpretato lo spirito e le emozioni in un piatto o un menù creato per l'occasione, con le ricette messe a disposizione di tutti gli spettatori che, dopo aver assistito alla rappresentazione, decidono di prolungarne l'atmosfera con la cena dedicata nei relativi ristoranti.

Così, a *Va' dove ti porta il cuore* di Susanna Tamaro interpretato da Marina Malfatti, Massimo Riccioli ha dedicato le Triglie e alla salvia con tortino di broccolo romanesco e crostini al fegato di

triglia. Un piatto che rimanda ai riti conviviali della famiglia che rinnova i legami a tavola ma anche, con la citazione di Marziale messa in epigrafe alla ricetta, alla

**Per l'azienda è un investimento per rafforzare la presenza sul mercato di Roma**

libertà del mare aperto di cui ha bisogno la triglia per vivere forte e non "morire a poco a poco" come fa quando è costretta in uno spazio ristretto. Il vino proposto in abbinamento

è l'Alba Nora 2006, un'Isola dei Nuraghi Igt Bianco da uve chardonnay che, con il suo gusto persistente e la sua corposità accentuata dall'affinamento in barrique regge bene i sapori intensi delle triglie e del tortino.

Per l'altro spettacolo di avvio stagione, *Sotto Paga! Non si Paga!* scritto e interpretato da Dario Fo, Angelo Troiani ha creato la

Zuppa di arzilla e broccoli romaneschi con cappelletti, un piatto che, coerentemente al testo, rimanda alla cucina popolare, esplicitamente richiamata anche dalla citazione e di un grande della cultura romanesca come Aldo Fabrizi. In questo caso, per valorizzare il sapore delicato dell'arzilla, nome romanesco della razza, e la gradevole dolcezza del broccolo romanesco, il vino scelto è il secondo bianco della serie, il Vermentino di Sardegna Doc "Albithia" 2006.

Entrambi i vini torneranno poi nel corso della stagione in abbinamento ad altri piatti e spettacoli, alternandosi ai rossi Crisare 2005 e Gerione 2005, entrambi Isole dei Nuraghi Igt.

## Avanti tutta

Considerando la portata e l'originalità dell'iniziativa e il livello dei nomi coinvolti nell'operazione, quello messo a segno dall'azienda di cui sono titolari Francesco Sidari e sua moglie Heide è sicuramente un bel colpo dal punto di vista del ritorno d'immagine e del posizionamento di marketing, in particolare sul mercato della capitale. «Proprio questo è il motivo principale per cui abbiamo deciso di accogliere l'invito a partecipare che ci è stato rivolto dall'Ente Teatrale Italiano e dell'associazione Roma Gourmet», spiega Francesco Sidari. «Roma è certamente uno dei principali mercati italiani per il vino ma noi in città non abbiamo ancora un posizionamento adeguato. In

## I PRODUTTORI

Francesco e Heide Sidari, titolari della cantina sarda Feudi della Medusa.

