

Quirino e Valle, il teatro preso per la gola

Il Moro in
casseruola:
Sebastiano
Lo Monaco
in *Otello*,
al teatro
Quirino,
"abbinato"
ai ravioli
di seppia



di Laura Larcari

Può succedere che l'amore tragico di *Otello* per Desdemona, portato al Quirino da Sebastiano Lo Monaco fino al 16 novembre, abbia il sapore di ravioli di seppia in profumato fumetto di pesce e ricci di mare, e che l'euforia napoletana cantata al Valle da Angela Pagano in *L'Al-*

disaffino al 9 novembre, evochi le fragranze del Vesuvio dirigitoni dal cuore lavico di polpette e uovo sodo. Sono due degli spettacoli che ispirano piatti inediti griffati da chef della Capitale, come Anthony Genovese de *Il saggio* per Shakespeare e la famiglia Iaccarino del *Baby* all'Aldrovandi per la piece di Nicola Fano.

Lo propone la rassegna *Avvaggi di teatro* di Maria Luisa Basile, incontro di gusto tra il Quirino e il Valle con un programma di venti-

quattro opere, e *Roma gourmet*, guida per golosi. Se sui due palcoscenici dell'Bi prendono vita *Il lavoro*, *Martelli in musical* e *Il Porto di Maccheron Comedy*, insieme a Stefano Accorsi, Luigi Lo Cascio, Marco Baliani, Lunetta Savino e Massimo Venturiello, gli chef elaborano piatti speciali per degustazioni ispirate, offerte nei loro rispettivi ristoranti cittadini, solo per la durata dello spettacolo. E ai fan più esigenti, regalano le ricette su www.roma-gourmet.com.