

---

## Teatro per gourmet: dopo lo spettacolo, piatti abbinati alla pièce creati da cinque chef

Luca Zanini

Palcoscenico per golosi con «Assaggi di Teatro», la rassegna che abbina ad alcuni spettacoli teatrali cene a tema proposte da noti chef romani. Da stasera al **Teatro Quirino** va in scena «**Todo modo**» di Leonardo Sciascia. E dopo teatro, al ristorante **La Rosetta**, si potrà provare il piatto con cui lo chef patron **Massimo Riccioli** interpreta a modo suo il testo dello scrittore.

Il **don Gaetano** di *Todo modo* considera stupidi coloro che non si curano di ciò che mangiano. La performance siciliana di Riccioli culminerà in uno Scorfano con carciofi crudi e fritti abbinato al vino Alba Nora di Feudi della Medusa. La ricetta si potrà trovare già nel foyer del teatro Quirino, o scaricare dal sito [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net) della rassegna gourmand.

L' arte della recitazione si avvicina a quella dell' alta cucina, dunque, e fino a maggio «Assaggi di teatro» continuerà a coniugare gli spettacoli in cartellone al **Teatro Valle** e al Quirino con le creazioni degli chef romani. La rassegna nata da un' idea di **Maria Luisa Basile**, proporrà di volta in volta abbinamenti con i piatti di ) cinque ristoranti: dal *Convivio* di **Antonio Troiani** alla già citata Rosetta, da *Agata e Romeo* (chef **Agata Parisella**), al *Baby* dell' Aldrovandi (chef **Ernesto Iaccarino**) al *Pagliaccio* (**Anthony Genovese**).

[http://serateromane.corriere.it/2008/11/teatro\\_per\\_gourmet\\_dopo\\_lo\\_spe.html](http://serateromane.corriere.it/2008/11/teatro_per_gourmet_dopo_lo_spe.html)