

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e i Teatri Valle e Quirino

ottobre 2008 | maggio 2009

Una prospettiva diversa da cui guardare uno spettacolo teatrale, ma anche un percorso di gusto tra le proposte di alcuni grandi chef della capitale. Per vivere la città appieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame, dal sapore antico, che unisce cultura e cibo. Un incontro di gusto, dunque, tra i maestri della scena e gli artisti della cucina, ideato da **Maria Luisa Basile** con la complicità degli chef **Agata Parisella**, **Anthony Genovese**, **Alfonso e Livia Iaccarino**, **Massimo Riccioli**, **Angelo Troiani**

Dai Paccheri Cacio pepe e Scorfano ai friggiteli: la sostenibile leggerezza del gusto

Prendendo spunto dalla critica al consumismo dello spettacolo **Magic People Show** in scena al teatro Valle dall'11 novembre,

Roma gourmet e **Alfonso Iaccarino** del ristorante Baby rispondono al falso mito della magrezza esasperata e delle diete con un menu dove sapore e leggerezza sono ben bilanciati e il timore salutistico è combattuto a colpi di apporto calorico. Fra parsimonia e sperperi, privazioni e follie, eccessi e timori di nuove povertà, il cibo che fa bene è anche appetitoso, come mostrano le foto pubblicate su www.roma-gourmet.net

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6908>



main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



Assaggi di... Mediterraneo

La performance del Baby parte dai filetti di tonno con finferli, ravioli di caciotta e pomodorini vesuviani, dentice con friggiteli e culmina nel **Mediterraneo di arancia, ricotta e pistacchio** dedicato da Alfonso Iaccarino ad *Assaggi di Teatro* e abbinato al vino passito Aristeo di Feudi della Medusa. La ricetta viene regalata nel foyer del teatro Valle e si può scaricare gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6946>

in collaborazione con



Arsial
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio

si ringraziano
Babayaga

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

. Mediterraneo di ricotta, arance e pistacchio

ricetta dedicata dallo Chef **Alfonso Iaccarino** del ristorante **Baby** - Roma
allo spettacolo *Magic People Show* per "Assaggi di Teatro"



"L'arancia delle coste catalane si chiamava *toronja* e per questo furono chiamate *tarocchi* le arance siciliane impiantate durante la dominazione aragonese e prodotte sino ai giorni nostri."

Il piatto è in Menu dall'11 al 23 novembre
al ristorante **Baby** dell'hotel Aldrovandi
in via Aldrovandi 15 - tel. 06.3223993

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Aristeo 2006

Feudi della Medusa - Sardegna

Vino passito dalla fisionomia importante, ottenuto da uve stramature a base dell'ormai raro Nasco e di Malvasia sarda. Ha colore giallo ambrato molto intenso e superbo bouquet di miele, nocciola e stuzzicante croccantino che rende ancor più vivaci al palato i canditi e il pistacchio del dolce *Mediterraneo*.

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6946>