
ASSAGGI DI TEATRO

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

ottobre 2008 | maggio 2009

*Se t'inganno, prego el cielo de perdere
quello che gh'ho più caro: l'appetito.*
Carlo Goldoni, *Arlecchino servitor di due padroni*

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.

Così l'Ente Teatrale Italiano, Roma Gourmet e l'Assessorato alle Politiche Culturali del Comune di Roma arricchiscono la stagione teatrale che sta per iniziare con **ASSAGGI DI TEATRO**, un raffinato percorso sinestetico fra palcoscenico e alta cucina, ideato da **Maria Luisa Basile** e **Roma gourmet**, che vede protagonisti **Agata Parisella**, **Anthony Genovese**, **Alfonso e Livia Iaccarino**, **Massimo Riccioli**, **Angelo Troiani**.

Un **incontro di gusto**, dunque, tra i maestri della scena e gli artisti della cucina, che vuole avvicinarsi al teatro da un'inusuale prospettiva, arricchendolo di sapori, odori e colori miscelati con perizia e passione.

Si **guardano** i 24 spettacoli in scena al Teatro Quirino e al Teatro Valle, da ottobre a maggio, e si **ascoltano** le tante storie narrate dagli attori; le emozioni, i testi, i protagonisti dalla scena ispirano gli chef ad elaborare piatti speciali, degustazioni appositamente pensate. L'evocazione di quei sapori si **legge** via via sulle pagine del sito www.roma-gourmet.net, in abbinamento ai vini dell'Azienda Feudi della Medusa, mentre le creazioni degli chef si **assaporano** nei rispettivi ristoranti, nel periodo di permanenza in scena degli spettacoli a cui sono legate. Gli spettatori gourmet potranno **preparare con le loro mani** anche a casa le specialità gastronomiche, seguendo le ricette originali, prezioso dono degli chef agli amanti del buon cibo e del buon teatro.

Roma Gourmet ufficiostampa@roma-gourmet.com

main sponsor



Azienda e Degustazione Feudi della Medusa

in collaborazione con



Regione Lazio
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Arsial

Agraria Regionale per lo sviluppo e
l'innovazione dell'Agricoltura del Lazio

si ringrazia



BABAYAGA

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

CHEF

ANTHONY GENOVESE

Il Pagliaccio

via dei Banchi Vecchi 129° - Roma

ALFONSO e LIVIA IACCARINO

Baby

Hotel Aldrovandi
via Ulisse Aldrovandi 15 - Roma

AGATA PARISELLA

Agata e Romeo

via Carlo Alberto 45 - Roma

MASSIMO RICCIOLI

La Rosetta

via della Rosetta, 8 - Roma

ANGELO TROIANI

Il Convivio Troiani

vicolo dei Soldati 31 - Roma

e la partecipazione straordinaria di

GIULIO TERRINONI

Acquolina

Via Antonio Serra 60 - Roma

Zuppa di Arzilla e broccolo romanesco con cappelletti bianchi e al nero di Seppia

ricetta dello Chef **Angelo Troiani** per il ristorante **Il Convivio Troiani** - Roma dedicata a **Dario Fo** per "Assaggi di Teatro"



'Sta minestra barsamica de pesce, specie si er brodo è fatto co' l'arzilla, ve basta solo d'assaggià 'na stilla pe' di: "Mò panza mia poi pure cresce!"
Aldo Fabrizi

Procedimento per la sfoglia dei cappelletti

Impastare la farina, le uova e l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e dividerlo a metà. Rimpastare una metà con il nero di seppia fino ad ottenere un colore omogeneo. Far riposare entrambi gli impasti per 2 ore nella pellicola.

Procedimento per la farcia

Fare appassire il sedano e la cipolla tritati nell'olio caldo, aggiungere la polpa d'arzilla a pezzetti, salare e cuocere per circa 2 minuti a fuoco medio. Passare al tritacarne, unire la scorza di limone, il pepe e la noce moscata.

Confezionamento dei cappelletti

Stendere la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile, inumidire con acqua e ritagliare dei quadrati di 3 cm. Posare al centro una pallina di farcia di pesce e chiudere a cappelletto.

Ingredienti per i cappelletti per 4 persone

Pasta all'uovo:

175 gr farina 00 biologica; 75 gr semola; 18 gr acqua; 140gr tuorlo d'uovo; 2 sacche di nero di seppia

Farcia:

120 gr polpa di arzilla; ½ cipolla bianca; 1 costa di sedano; ¼ scorza di limone grattugiata; 1 grattata di noce moscata; 1 macinata di pepe bianco; olio extravergine di oliva; sale q.b.

Procedimento per il brodo

Pulire bene la carcassa dell'arzilla eliminando ogni traccia di sangue, unire a tutti gli altri ingredienti eccetto il sale in una pentola capiente e portare a bollore. Abbassare il fuoco e cuocere per 2 ore. Filtrare e regolare di sale.

Ingredienti per il brodo

1 carcassa di Arzilla (pesce Razza); ½ cipolla bianca; 1 carota; 5 lt di acqua fredda; 1 costa di sedano; 1 manciata di gambi di prezzemolo; sale q.b.

Procedimento per i broccoli

Sbianchire le cime di broccolo in acqua salata e freddare in acqua fredda.

Ingredienti per il broccolo

200 gr di cime di broccolo romano

Presentazione del piatto

In metà brodo cuocere i cappelletti per circa 2 minuti. Sistemare l'altra metà del brodo nelle fondine con i cappelletti e le cime di broccolo.

Le triglie alla salvia con tortino di broccolo romanesco e crostini al fegato di triglia

ricetta dello Chef **Massimo Riccioli** del ristorante **La Rosetta** - Roma dedicata a *Va' dove ti porta il cuore* per *Assaggi di Teatro*



*“Una triglia respira in un vivaio,
ma lo fa con fatica: muore a poco a poco.
Dalle il mare vivo, diverrà più forte”
Marziale, Epigrammi XIII 79*

Procedimento per le triglie

Sfilettare le triglie conservando teste e spine da usare per preparare il court bouillon (da preparare unendo alle carcasse sedano, odori e un filetto di acciuga disciolto). Salare e pepare leggermente i filetti, infarinarli e farli rosolare in un olio caldo dove si sono fatti imbiondire aglio e peperoncino. Lasciare sempre la pelle dei filetti di triglia rivolta verso l'alto in modo che resti croccante. Quando i filetti di triglia sono rosolati, togliere l'olio in eccesso e lasciare nella pentola solo un velo d'olio. Spruzzare con un cucchiaino di succo di limone e un bicchierino di vino bianco (mai sopra la pelle dei filetti ce rischierebbe di perdere croccantezza). Lasciare evaporare e aggiungere un bicchiere di fondo di triglia. Aggiustare di sale, aggiungere la salvia tritata e lasciar cuocere per due o tre minuti a fuoco medio.

Procedimento per il tortino di broccoli romaneschi

Cuocere i broccoli in acqua acidula. Preparare un trito di aglio, olio e acciuga e far saltare con un goccio di vino rosso. Aggiungere le olive nere. Versare in uno stampino di forma circolare e lasciare in forma per dieci minuti.

Procedimento per i crostini di fegato di triglia

Tostare piccole fette di pane. Impastellare i fegatini di triglia con farina, acqua e olio usando una pastella fredda di congelatore. Friggere in olio caldo e servire sui crostini.

Presentazione del piatto

Disporre al centro del piatto il tortino di broccoli decorato con un rametto di salvia impastellato e fritto e disporvi intorno i filetti di triglia. Completare con i crostini di fegato di triglia caldi.

Ingredienti per 4 persone

8 triglie da 1 etto l'una; 1 broccolo romanesco; 1 etto di olive nere di Bari; 1 mazzetto di salvia; vino bianco secco; 1 limone; 4 - 5 filetti di acciuga; farina; peperoncino; aglio; olio extra vergine di oliva; prezzemolo

Vino in abbinamento

Chardonnay Alba Nora 2006 - Feudi della Medusa

Vino bianco elegante e armonico, minerale, con sentori di banana e barrique ben bilanciata che dà gli aromi di miele d'acacia e vaniglia. Persistente e di buon corpo, regge i sapori intensi delle triglie e del sapido tortino.

ROMA GOURMET

la guida alla Roma golosa che si consulta gratuitamente sul web



Roma gourmet è una Guida gratuita che si consulta sul web all'indirizzo www.roma-gourmet.com e che si propone di fornire un utile **strumento ai gourmet e a coloro che, capitando a Roma per una vacanza o per lavoro**, vogliono orientarsi fra le molte offerte gastronomiche della Capitale, selezionando quelle che si distinguono per qualità, originalità, atmosfera.

Su www.roma-gourmet.com si trovano **indirizzi, recensioni e ampi reportages giornalistici e fotografici** su piatti, menu degustazione e ambienti di **ristoranti, trattorie, pizzerie, enoteche, pasticcerie, caffetterie**, gelaterie, gastronomie, per abbracciare tutti i riti gourmet della giornata, dalla colazione all'aperitivo, dalla cena al ristorante allo spuntino in enoteca, dal rilassato acquisto di un formaggio odoroso al veloce caffè espresso al banco.

Roma gourmet, oltre a offrire una selezione di indirizzi golosi, **propone un'insolita chiave di scoperta della Capitale**. Con passione cerca l'origine e l'anima dei piatti, riflette e dialoga con cuochi e sommelier, rintraccia storie e curiosità legate ai quartieri e ai monumenti vicini alla meta golosa. In un **percorso che da gourmet diviene multisensoriale** evocando una serie di suggestioni che sfiorano arte, letteratura, cinema.

www.roma-gourmet.com si arricchisce continuamente di **nuovi contenuti**: recensioni di degustazioni e relative fotografie, interviste ai cuochi, g(o)lossario, suggerimenti di lettura, ricette degli chef, affinità elettive tra piatti e opere d'arte, galateo, singles and the city, cibi gourmet e tanto altro. Per il piacere **di gustare e conoscere Roma con tutti i sensi**.

www.roma-gourmet.com è un progetto ideato e curato da **Maria Luisa Basile**, **giornalista enogastronomica** e consulente nell'ambito della comunicazione.

Ufficio stampa Roma gourmet
ufficiostampa@roma-gourmet.com
www.roma-gourmet.com