

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet Il Convivio Troiani e il divo Garry

9 dicembre 2008 - 4 gennaio 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**

L'Angelo custode del maiale Suggerimenti pirandelliani alla tavola dei Troiani

Un maialino e un uomo dal naso storto bevono al bar. Inizia così la performance di Assaggi di Teatro dedicata a **Il divo Garry** - in scena al teatro Quirino dal 9 dicembre al 4 gennaio - nella quale **Angelo Troiani** cucina per le feste uno dei suoi alimenti feticcio, il maiale, dimostrando come uno (nessuno mai) centomila sapori si possono scoprire in uno stesso cibo. Tutti i piatti e i vini *Feudi della Medusa* abbinati si possono assaporare con gli occhi su **Roma gourmet** alla pagina <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=7452>



Assaggi di... ceci e cumino rigorosamente biologici

La performance gastronomico-teatrale de **Il Convivio Troiani** culmina in un piatto preparato con ingredienti biologici di alta qualità: gli **Stracci di farina Kamut bio al cumino con ceci e brodo di maiale** dedicati da Angelo Troiani ad *Assaggi di Teatro* e abbinati al vino Cannonau 2004 *Feudi della Medusa*. La ricetta viene regalata nel foyer del teatro Quirino dal 9 dicembre al 4 gennaio e si scarica gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=7467>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



si ringraziano

Babayaga

in collaborazione con



Regione Lazio
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

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

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

Stracci di farina Kamut biologica al cumino con ceci e brodo di maiale

piatto dedicato dallo Chef **Angelo Troiani** del ristorante **Il Convivio Troiani** - Roma
allo spettacolo *Il divo Garry* per "Assaggi di Teatro"



*"Carni di porcu e cavuli dill'ortu
chi non di mangia è n'omu mortu"
carne di porco e cavoli dell'orto,
chi non ne mangia è un uomo morto*

Il piatto è in Menu dal 9 dicembre al 4 gennaio
al ristorante **Il Convivio Troiani**
in vicolo dei Soldati 31 - tel. 06. 6869432

La ricetta del piatto può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=7467>