

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet La Rosetta e Todo modo

18 novembre 2008 - 7 dicembre 2008

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**

Degustazione in rosso:
girotondo di gamberi, astice e scorfano

Il don Gaetano di *Todo modo* - in scena al teatro Quirino dal 18 novembre al 7 dicembre - considera stupidi coloro che non si curano di ciò che mangiano e paragona a Catone il cuoco Vatel, morto per una carrettata di pesci. Risponde a tono **Massimo Riccioli** del ristorante La Rosetta che interpreta a modo suo il testo dello scrittore siciliano, ideando per **Roma gourmet** piatti spettacolari che esorcizzano la confusione todomodiana con sapori decisi e accostamenti fantasiosi, celebrati con parole e immagini su www.roma-gourmet.net

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=7061>



Assaggi di... Scorfano

La performance tutta siciliana de La Rosetta culmina nello **Scorfano con carciofi crudi e fritti** dedicato da Massimo Riccioli ad *Assaggi di Teatro* e abbinato al vino Alba Nora Feudi della Medusa. La ricetta viene regalata nel foyer del teatro Quirino dal 18 novembre e si scarica gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6980>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



si ringraziano
Babayaga

in collaborazione con



PALATUM
ENOTECA REGIONALE

. Scorfano grigliato ai 4 sali con insalata di carciofo romano

ricetta dedicata dallo Chef **Massimo Riccioli** del ristorante **La Rosetta** - Roma
allo spettacolo *Todo modo* per "Assaggi di Teatro"



"La testa dello Scorfano
è il boccone del prete"
Massimo Riccioli, Chef La Rosetta

Il piatto è in Menu dal 18 novembre
al 7 dicembre al ristorante
La Rosetta
in via della Rosetta 8
tel. 06. 6861002

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Aristeo 2006

Feudi della Medusa - Sardegna

Chardonnay morbido ed elegante, dotato di freschezza e sapidità, in pieno accordo di struttura e profumi con pesci alla griglia o al vapore. La sua mineralità esprime il mare e il sole mediterranei e l'intensità avvolgente ben si accorda alle note marine dei sali pregiati, esaltando con la sua persistenza la trama raffina dello Scorfano.

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6980>