

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**

Assaggi di... Shakespeare

Roma gourmet rende omaggio all'*Otello* di William Shakespeare interpretato da Sebastiano Lo Monaco con la regia di Roberto Guicciardini in scena al Teatro Quirino con una performance di *Assaggi di Teatro* affidata allo chef **Anthony Genovese** che dedica a Otello un piatto sensualissimo: i **Ravioli di sola Seppia e ricci di mare crudi**. Il piatto è in Menu al ristorante Il Pagliaccio di Roma dal 28 ottobre al 16 novembre e la ricetta, abbinata allo Chardonnay Alba Nora *Feudi della Medusa*, si può scaricare da <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6707>



Se Desdemona avesse cucinato... ...per Otello si sarebbe salvata?

La cena che la nobile veneziana, conoscitrice di cibi e spezie provenienti dall'Oriente, avrebbe potuto offrire al cuore del Moro per riconquistarlo: dalle turgide capperse al fresco riccio di mare, dal piccione con fave di tonka e cacao alla maliziosa finanziaria con ananas e rum. Roma gourmet celebra i piatti cucinati da Anthony Genovese / Desdemona per Otello con parole e immagini su <http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6555>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



si ringraziano
Babayaga

in collaborazione con



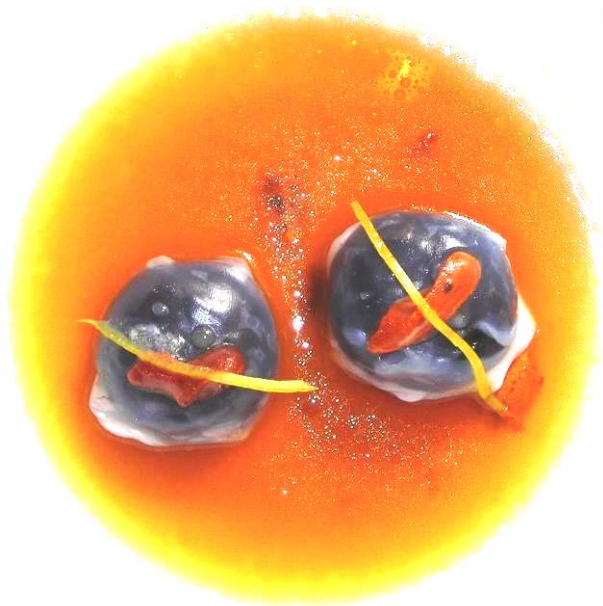
Regione Lazio
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

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

PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

Ravioli di sola Seppia in profumato fumetto di pesce e ricci di mare crudi

ricetta dello Chef **Antony Genovese** del ristorante **Il Pagliaccio** - Roma dedicata a **Otello** per "Assaggi di Teatro"



*"Anche se punge le dita con la sua corazza appuntita,
una volta tolto il guscio sarà un morbido riccio."*
Marziale, Epigrammi XIII 86

Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Alba Nora 2006

Feudi della Medusa - Sardegna

Uno Chardonnay in purezza dal colore giallo intenso e solare, affinato nove mesi in barriques di rovere di Allier e dalla lunga capacità evolutiva. Il carattere morbido e la peculiare mineralità lo rendono particolarmente adatto ad accompagnare i sapori di mare decisi della Seppia e dei ricci, esaltati dalla morbidezza dello Chardonnay le cui note agrumate prolungano le sensazioni regalate dai profumi del fumetto e delle scorzette di frutta candita.

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=6707>