## Assaggi natalizi di Teatro



## incontro di gusto fra Roma gourmet e i teatri Valle e Quirino

Assaggi di Teatro è un raffinato percorso sinestetico fra alta cucina e palcoscenico ideato da *Roma gourmet* per invitare a guardare gli spettacoli teatrali da una prospettiva diversa, lasciarsi stuzzicare da un itinerario di gusto tra le proposte di grandi chef della Capitale e vivere la città appieno, con tutti i sensi, sul filo dell'intenso legame, dal sapore antico, che unisce cultura e cibo.

Così l'Assessorato alle Politiche Culturali del Comune di Roma, Roma Gourmet, Ente Teatrale Italiano in collaborazione con Arsial, con il sostegno di Feudi della Medusa, offrono per il periodo delle feste nuovi e appetitosi stimoli a coloro che desiderano avvicinarsi al teatro inebriandosi di sapori, profumi e colori, miscelati con perizia e fantasia:

- Una raccolta delle ricette di dieci piatti creati con estro e passione per Assaggi di Teatro dagli chef Agata Parisella, Angelo Troiani, Alfonso Ernesto e Livia laccarino, Anthony Genovese e Massimo Riccioli viene regalata nel foyer dei teatri Valle e Quirino da metà dicembre. Le stesse ricette, complete del vino più adatto da abbinarvi consigliato da Feudi della Medusa, vengono offerte in dono ai clienti dei ristoranti Agata e Romeo, Convivio Troiani, Baby Aldrovandi, Il Pagliaccio e La Rosetta, ossia nelle fucine ove gli artisti della cucina hanno ideato i piatti, ispirandosi ai maestri della scena.
- L'Enoteca Regionale del Lazio Palatium interpreta per Assaggi di Teatro lo spettacolo natalizio Scrooge in scena al teatro Valle e gli dedica un piatto attinto dalla cucina tradizionale regionale delle feste. Il piatto rimane in carta durante l'intera durata della messa in scena dello spettacolo: dal 16 dicembre al 6 gennaio. La ricetta della preparazione viene regalata nel foyer del teatro Valle e donata da Roma gourmet sul web, dove si può scaricare gratuitamente alla pagina www.roma-gourmet.net
- Il ristorante Acquolina dedica ad Assaggi di Teatro la stella Michelin appena ricevuta e interpreta le feste di fine anno per i Teatri Valle e Quirino, ideando una raffinata proposta di pesce ideale per il Veglione. Il piatto rimane in carta al ristorante da Natale a fine anno. Nel foyer dei due teatri la ricetta dello chef di Acquolina Giulio Terrinoni, con il consiglio di Feudi della Medusa sul vino più appropriato da abbinarle, viene regalata per l'intero periodo delle feste, da Natale all'Epifania e Roma gourmet la mette a disposizione di tutti i gourmand che possono scaricarla gratuitamente dal sito web www.roma-gourmet.net per assaporare anche nella cucina di casa gli Assaggi di teatro