

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet Acquolina nelle feste

24 dicembre 2008 - 6 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** e **Giulio Terrinoni**.

Cuccagna ittica

Una tavola delle feste da sogno gourmand

Il sogno del benessere alimentare e dell'abbondanza è tradotto in realtà dallo chef **Giulio Terrinoni** che per Assaggi di Teatro mette in scena un menu ittico travolgente per sapori e colori. Alle feste dei teatri *Valle* e *Quirino* il ristorante **Acquolina** unisce la propria festa per la recente stella e propone una girandola di crudi sposati alla frutta, polpi cotti al vetro, gamberi rossi ubriachi di Martini.

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=7714>



Un baccalà da... Acquolina Entra in scena il pesce delle feste

La performance gastronomico-teatrale di **Acquolina** culmina nella variazione del pesce dei Vichinghi, dalla quale abbiamo scelto il **Baccalà mantecato su crema di lenticchie e crostini** dedicato da Giulio Terrinoni ad *Assaggi di Teatro* e abbinato allo Chardonnay Alba Nora 2006 *Feudi della Medusa*. La ricetta viene regalata nei foyer dei teatri Quirino e Valle durante le feste e si scarica gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=7750>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



si ringraziano
Babayaga

in collaborazione con



PALATUM
ENOTECA REGIONALE

Baccalà mantecato su passata di lenticchie di Onano all'olio extravergine d'oliva della Sabina e crostini

ricetta dedicata dallo Chef **Giulio Terrinoni** del ristorante **Acquolina** - Roma
ad "Assaggi di Teatro" per le feste 2008 dei *teatri Quirino e Valle*



"Prendi la lenticchia del Nilo,
il regalo di Pelusio egiziana:
costa meno dell'orzo, costa più della fava."
Marziale, Epigrammi XIII 9

Il piatto è in Menu durante le feste
al ristorante **Acquolina**
via Antonio Serra, 60 - tel. 06. 06.3337192

La ricetta del piatto può essere scaricata gratuitamente da **Roma gourmet**:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=7750>