

# 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** e 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:

- La chef Agata Parisella interpreta per **Assaggi di Teatro** lo spettacolo *Il Vangelo secondo Pilato* di Glauco Mauri in scena al teatro Valle e gli dedica il **Timballo di paccheri al ragù d'anatra**:  
sino al 14 dicembre il piatto rimane in carta al ristorante Agata e Romeo e nello stesso periodo la ricetta, con il vino in abbinamento consigliato da Feudi della Medusa, viene regalata nel foyer del teatro e sul sito [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)
- Lo chef Angelo Troiani interpreta per **Assaggi di Teatro** lo spettacolo *Il divo Garry* diretto da Francesco Macedonio in scena al teatro Quirino e gli dedica gli **Straccetti di farina Kamut biologica al cumino con ceci e brodo di maiale bio**:  
dal 9 dicembre al 4 gennaio il piatto rimane in carta al ristorante Il Convivio Troiani e nello stesso periodo la ricetta, con il vino in abbinamento consigliato da Feudi della Medusa, viene regalata nel foyer del teatro e sul sito [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)
- 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 Iaccarino, Anthony Genovese e Massimo Riccioli** viene **regalata nel foyer dei teatri Valle e Quirino** da metà dicembre. Le stesse ricette, complete di fotografie e 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 cucine 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** per la regia di Fabrizio Montecchi e gli dedica un

piatto attinto dalla cucina tradizionale regionale delle feste **(POTRÒ COMUNICARVI IL NOME DEL PIATTO IL 3 DICEMBRE)**. 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** dal 16 dicembre al 6 gennaio e donata da **Roma gourmet** sul web, dove dal 10 dicembre si può scaricare gratuitamente alla pagina **[www.roma-gourmet.net](http://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 **(POTRÒ COMUNICARVI IL NOME DEL PIATTO IL 5 DICEMBRE)**. 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 dei sommelier di *Feudi della Medusa* sul vino più appropriato da abbinarle, viene regalata per l'intero periodo delle feste e **Roma gourmet** la mette a disposizione di tutti i gourmand che possono scaricarla gratuitamente dal 14 dicembre dal sito web **[www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)** per assaporare anche nella cucina di casa gli **Assaggi di teatro**