

■ **ALIMENTARE: A TEATRO VALLE DI SCENA LA PELLE E CODA VACCINARA**

(ANSA) – ROMA - Gli scenari di povertà del dopoguerra italiano evocati da Curzio Malaparte in 'La pelle', in scena a Roma al teatro Valle dal 7 al 18 gennaio, ispirano la chef Agata Parisella che mette in scena alcune delle prelibatezze del 'quinto quarto', nato a Roma come cucina povera realizzata con gli avanzi della macellazione.

Piatto simbolo di questa tradizione gastronomica capitolina e' la coda alla vaccinara, che impiega quel quarto di bovino composto dai tagli poveri snobbati dai piu'. Oggi la coda e' ricercata da tutti coloro che desiderano gustare e conoscere la vera cucina romana, resa moderna e più appetibile nel rinomato ristorante del quartiere Esquilino (Agata e Romeo) che, per le due settimane dello spettacolo, la propone in abbinamento al purè di sedano rapa, nell'ambito dell'iniziativa 'Assaggi di Teatro', promossa da Eti Ente Teatrale italiano, Roma Gourmet, l'assessorato alle Politiche della Cultura del Comune di Roma, in collaborazione con l'Arsial.

La ricetta della Parisella viene regalata nel foyer del teatro Valle fino al 18 gennaio e si scarica gratuitamente dal sito www.roma-gourmet.net dove è presentato un percorso di gusto tra animelle, trippa, coda e pajatina. Con gli aromi di uvetta, pinoli e cacao amaro che aromatizzano la cucina tipica del Rione Regola, abitato proprio da quei mandriani ai quali la coda veniva data come integrazione della paga.(ANSA). MON

05/01/2009 16:49