

ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet Agata e Romeo e La Pelle

7 - 18 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**

Elogio dello scarto

Viaggio fra i sapori del Quinto quarto

Gli scenari di povertà del dopoguerra italiano evocati da *la pelle* - in scena al teatro Valle dal 7 al 18 gennaio - ispirano la chef **Agata Parisella** che mette in scena alcune delle prelibatezze del *Quinto quarto*, nato come cucina povera realizzata con gli avanzi della macellazione e oggi assai ricercata da tutti coloro che desiderano gustare e conoscere la vera cucina capitolina, resa moderna e sempre più appetibile dalla grande chef all'Esquilino. **Roma gourmet** racconta il percorso fra animelle, trippa, coda e pajatina con parole e saporite immagini su www.roma-gourmet.net

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=8286>



Assaggi di... Coda alla vaccinara

La performance di **Agata e Romeo** culmina nei sapori dolci e salati di un grande capitolo della sua cucina: la **Coda alla vaccinara** dedicata da Agata Parisella ad *Assaggi di Teatro* e abbinata al vino Crisaore 2005 Feudi della Medusa. La ricetta viene regalata nel foyer del teatro Valle dal 7 al 18 gennaio 2009 e si scarica gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=8308>



main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa

in collaborazione con



Regione Lazio
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA

Arsial

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

si ringraziano



Babayaga



PALATUUM
ENOTECA REGIONALE

Coda alla vaccinara con purè di sedano rapa

ricetta dedicata dalla Chef **Agata Parisella** del ristorante **Agata e Romeo** - Roma a **La pelle** di Marco Baliani per "Assaggi di Teatro"



Cosa succede se manca il cibo, come nel dopoguerra evocato dallo spettacolo *La pelle* in scena al teatro *Valle* o se l'unica carne disponibile è quella considerata di scarto? Nasce così la cucina del Quinto quarto, che impiega quel quarto di animale composto dagli avanzi dei tagli dei macellai che nessuno voleva. Piatto simbolo di questa cucina povera, oggi nobilitata da chef sensibili come **Agata Parisella**, è la coda alla vaccinara, un tempo cucinata soprattutto nel Rione Regola, abitato da mandriani ai quali la coda si dava come integrazione della paga. Oggi i vaccinari la porterebbero sicuramente al ristorante **Agata e Romeo** per farla cucinare da Agata e inebriarsi con un calice di vino e gli aromi di uvetta, pinoli e cacao amaro con i quali la carne è aromatizzata.

Il piatto è in Menu dal 19 gennaio per due settimane al ristorante **Agata e Romeo** in via Carlo Alberto 45 - tel. 06. 4466115

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da **Roma gourmet**:
<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=8308>