

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet e i Teatri Valle e Quirino

ottobre 2008 | maggio 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**

## Ritratto di signora con clementine

Roma gourmet dedica alla commedia *Il Laureato* interpretata da Giuliana De Sio per la regia di Teodoro Cassano in scena al Teatro Quirino una performance di *Assaggi di Teatro*.

Un omaggio al fascino e alla seduzione di Mrs Robinson, donna bella e vitale, icona di fascino celebrata con burrate di spudorata sensualità, stuzzicante sorbetto di Champagne e rabarbaro, polposo astice blu, carezze di voluttuoso foie gras. I piatti sono raccontati con parole e immagini su

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=8513>



## Assaggi di cioccolato

Gli Chef **Anthony Genovese** e **Marion Lichtle** dedicano allo spettacolo *Il laureato* e a Mrs Robinson un dolce di stuzzicante sensualità: il **Riso al cioccolato fondente con granita di clementine**.

Il piatto è in Menu al ristorante *Il Pagliaccio* di Roma dal 23 gennaio al 6 febbraio e la ricetta, abbinata al vino passito *Aristeo Feudi della Medusa*, si può scaricare gratuitamente da

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=8535>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa



si ringraziano

**Babayaga**

in collaborazione con



**PALATUUM**  
ENOTECA REGIONALE

## . Riso al cioccolato fondente e granita di clementine

ricetta degli Chef **Anthony Genovese** e **Marion Lichtle** del ristorante **Il Pagliaccio** - Roma dedicata a **Il laureato** per "Assaggi di Teatro"



Il fascino di Mrs Robinson, moderna icona della seduzione femminile, è celebrato per "Assaggi di Teatro" da **Anthony Genovese** e **Marion Lichtle** con i sapori freschi e voluttuosi delle clementine e del cioccolato in un piatto rivelatore dei gusti sofisticati degli chef che, compagni sul lavoro e nella vita, portano nel ristorante **Il Pagliaccio** tecniche, armonie, e profumi catturati alle culture di tutti i continenti. Il piatto è una dedica sensuale alla commedia **Il laureato** in scena al Quirino, nella quale confluiscono le evocazioni del film interpretato da Dustin Hoffman e temi ancora di attualità come la solitudine, le difficili relazioni uomo-donna e le ipocrisie delle convenzioni sociali.

Il piatto è in Menu dal 23 gennaio al 6 febbraio al ristorante **Il Pagliaccio** in via dei Banchi Vecchi 129 tel. 06. 68809595

### Vino [abbinamento proposto dalla redazione di Roma gourmet]

Aristeo 2005

Feudi della Medusa - Sardegna

Il Dio del Miele dà il nome a questo vino passito di ottima struttura dalla veste fra l'oro vecchio e l'ambra, nel quale spiccano note speziate di zafferano e delicati tocchi di chiodi di garofano e miele. La trama dolce ritorna nel gusto pastoso, elegante e persistente, in armonia con le note fresche e morbide del piatto.

La ricetta può essere scaricata gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=8535>