

# ASSAGGI DI TEATRO

Incontro di gusto fra Roma gourmet Agata e Romeo e Casa di bambola

dal 3 al 15 marzo 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**

## Bim bum bà Stoccafisso e Baccalà

La chef **Agata Parisella**, si avvicina con sensibilità all'altra **Nora di Casa di bambola** diretta da Leo Muscato al teatro *Valle* dal 3 al 15 marzo, e getta una personalissima rete di gusto con la quale cattura e interpreta i sapori del pesce simbolo dei mari del Nord, nei quali Ibsen tuffò forse lo sguardo per placare le inquietudini dei suoi nevrotici personaggi.

**Roma gourmet** racconta le tante variazioni di baccalà con parole e saporite immagini su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10052>



## Assaggi di... baccalà

La performance di **Agata e Romeo** svela i **Cinque modi di coniugare il baccalà islandese**, dedicati da Agata Parisella ad *Assaggi di Teatro* insieme a preziosi consigli sulla scelta del pesce migliore. Le ricette, abbinate ai vini Feudi della Medusa adatti alle diverse preparazioni, sono regalate nel foyer del teatro *Valle* dal 3 al 15 marzo 2009 e si scaricano gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10102>

main sponsor



Azienda e Vigneto Feudi della Medusa

in collaborazione con



si ringraziano



Babayaga



PALATUUM  
ENOTECA REGIONALE

## . Cinque modi di coniugare il baccalà islandese

ricetta dedicata dalla Chef **Agata Parisella** del ristorante **Agata e Romeo** - Roma a **Casa di bambola - L'altra Nora** di Leo Muscato da Ibsen per "Assaggi di Teatro"



La chef Agata Parisella, protagonista sensibile e vitale di una cucina d'autore romana elegante e intensa, si ispira alla celebre eroina ibseniana, l'altra Nora dello spettacolo

*Casa di bambola*

in scena al teatro *Valle* e intesse una personalissima trama di gusto con la quale esalta i sapori del baccalà: il pesce simbolo dei mari del Nord nei quali forse lo stesso Ibsen tuffò lo sguardo per placare le inquietudini dei suoi nevrotici personaggi.

La variazione di baccalà è in Menu al ristorante **Agata e Romeo** in via Carlo Alberto 45 tel. 06. 4466115

Le ricette con i vini Feudi della Medusa abbinati, possono essere scaricate gratuitamente da Roma gourmet:

<http://www.roma-gourmet.net/sito/?p=10102>